



Wolf Gourmet Cutlery
Coutellerie Wolf Gourmet
Cuchilleria Wolf Gourmet

USE & CARE GUIDE

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
GUÍA DE USOS Y CUIDADOS

Welcome

Thank you for your purchase of this Wolf Gourmet product. We look forward to being part of your kitchen for years to come. Wolf is a third-generation family-owned company that has a personal stake in the preparation of your food. With family ownership comes a great attention to detail and an uncompromised dedication to creating exceptional products. Wolf built its business and reputation on helping home cooks achieve the best results possible. With Wolf Gourmet's precise control, the dish you envision will be the dish you serve.

Customer Care

For the U.S. and Canada, our customer care center is available 24 hours a day. Simply call 800.222.7820 to speak with one of our product experts. In Mexico, please call 01 800 400 4372 for assistance. To register, visit wolfgourmet.com/registration or call 800.222.7820 in the United States. In Mexico, visit wolfgourmet.com.mx or call 01 800 400 4372.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Read all instructions.

⚠ WARNING

Cut Hazard:

- Use care when handling sharp cutlery.
- Practice safe cutting techniques. Always cut in a motion that points away from the body. Keep sharp edges pointed down and away when laying knives down.
- Never attempt to pick up a knife by the blade, hand someone a knife by its blade, or attempt to catch a falling knife.
- Never place knives in a sink where you or someone else may unknowingly cut themselves.
- Only store the knives provided with this set in the knife block in their appropriate slots.
- Each knife stored in a drawer should have a protective shield or be placed in an in-drawer knife block.
- This cutlery is not intended for use by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the cutlery by a person responsible for their safety.
- This product is not intended to be used by children.
- Keep knives sharp. A sharp blade slices through foods with less effort than a dull blade. Dull knives can slip off food and cause injuries.
- Ensure that your cutting surface is stable.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Getting Started

Wolf Gourmet Collection of Cutlery is meticulously forged using a premium specialty stainless steel and ground using advanced laser technology to ensure a precise cutting angle resulting in a razor-sharp cutting edge.

The finest high-carbon stainless steel is used to achieve a Rockwell Hardness of 61 to create an exceptionally durable, long-lasting edge that is also easy to hone and sharpen. The balanced, triple-riveted, full-tang knife is made with a beautiful, resin-infused, moisture-resistant pakkawood handle designed to fit securely and comfortably in the hand of users. Whether you're a seasoned pro, or discovering the pleasure of cooking for the first time, these trusted culinary companions offer performance far beyond your expectations.

Before first use, hand wash in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly with a soft cloth.

Maintaining Cutlery

- Always use appropriate cutting boards. Wood, bamboo, and polypropylene are softer materials that will allow the knife blades to stay sharp longer. The material should allow the knife to scratch the surface. Never use hard materials such as tile, ceramic, marble, glass, or granite. These will dull and damage blades.
- Do not wash in the dishwasher. Dishwashing damages the blade and handle.
- Never use knives to cut bones or joints. Use the boning notch in the kitchen shears for that purpose.
- Always wash and rinse immediately after using, especially after cutting citrus or high-acid foods that can damage knives. Dry thoroughly before placing in knife block or in-drawer knife block.
- Use knives as intended. Never use to pry frozen food apart or as a screwdriver.
- Regular honing will maintain the edge for up to a year depending on use. Under normal use, hone once every 2 weeks.
- Have knives professionally sharpened once honing is no longer effective.
- Do not scrape knife blade on cutting surface to prevent dulling the knife.

How to Hone the Knives

- Stand the honing steel tip down on a nonslip surface.
- Touch the steel with the knife's edge as though cutting a very thin slice. Adjust the angle of the slice until you barely feel the edge of the knife start to bite rather than slip down the steel.
- Lightly stroke the edge of the knife down the honing steel in a gentle arc, moving from heel to tip at a constant angle. Repeat a second time.
- Switch sides, follow same process to complete honing.

How to Sharpen the Knives

Regular honing will maintain the edge for up to a year depending on use. Once honing is no longer effective, we suggest having the knife professionally sharpened. The factory-set angle is 12.5 degrees.

Wolf Gourmet Cutlery Collection

Pieces in sets may vary. All pieces are available as open stock items.

CUTLERY COLLECTION	CUTLERY DESCRIPTION	BEST FOR:
 3" Paring Knife	Small and versatile, the paring knife is an indispensable tool for a wide range of uses.	Peeling, small cutting jobs, and decorating
 5.5" Utility Knife	Lighter, all-purpose knife	Various cutting chores
 6.5" Santoku	Traditional Japanese blade	Particularly suited for cutting vegetables but can be used in place of a chef's knife in most instances
 7" Boning Knife	For deboning of fish and meat	Extracting bones, removing fat and cartilage
 8" Chef's Knife	The classic knife is the all-purpose utensil. The wide blade chops, cuts, smashes, and scoops up food.	Chopping, dicing, mincing, slicing fruits, vegetables, herbs, and meats
 9" Carving Knife	Smooth edge and thin blade cuts meats into perfect thin slices.	Roasts, poultry, meat, and ham
 10" Serrated Bread Knife	Special knife with serrated edge for a clean cut and uniform slices	For all hard and soft bread types, as well as larger fruits such as melons
 10" Honing Steel	Honing steel helps to maintain the edge of the knife.	The steel smooths and realigns the blade to give best possible performance between sharpenings.
 Kitchen Shears	Sharp blades with boning notch; come apart for easy cleaning.	A myriad of uses from cutting poultry, snipping herbs, and trimming pastry to cutting twine and parchment paper
 Cutlery Storage Block With Recipe Table/Book Rest	Beautiful wooden block with 10 slots for knives, shears, and steel	Safe storage of knives with tablet or recipe holder

Care Recommendations

STORAGE AND CLEANING

Do not wash in the dishwasher. Dishwashing damages the blade and handle.

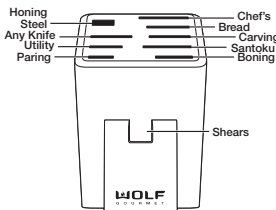
Avoid cleaners containing bleach or citrus extracts.

Wash cutlery by hand under flowing water with a gentle cloth and mild detergent after every use.

Immediately dry knives carefully with a cloth after washing to prevent staining or corrosion on the blade or to the knife block.

Store knives in Wolf Gourmet Knife Block, knife case, in-drawer knife block, sheath, or magnetic bar to avoid dulling the blade, chipping, or a potential injury.

Only store Wolf Gourmet Knives in the knife block in their appropriate slots.



CARING FOR KNIFE BLOCK

- Proper care of knives ensures the knife block stays clean.
- Never place dirty knives into knife block.
- Always make sure knives are completely dry before placing in knife block.
- Wipe clean with a soft cloth.

Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design and the color red as applied to knobs are registered trademarks and service marks of Wolf Appliance, Inc. Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Dual Refrigeration, The Living Kitchen, Great American Kitchens, The Fine Art of Kitchen Design, and Ingredients are registered trademarks and service marks of Sub-Zero, Inc. All other trademarks or registered trademarks are property of their respective owners in the United States and other countries.

Wolf Gourmet Residential Limited Warranty FOR RESIDENTIAL USE

APPLIANCES, COOKWARE AND CUTLERY PURCHASED AND USED OUTSIDE OF MEXICO

To obtain a copy of the written warranty for your Wolf Gourmet product, please visit our website at www.wolfgourmet.com/warranty or email us at customerservice@subzero.com.

Bienvenue

Nous souhaitons vous remercier d'avoir fait l'achat de ce produit Wolf Gourmet. Nous serions ravis de faire partie de votre cuisine pour les années à venir. Wolf appartient à la troisième génération d'une entreprise familiale qui a un intérêt particulier dans la préparation de vos aliments. Puisqu'il s'agit d'une question de famille, Wolf porte une attention spéciale aux détails et se dévoue à la création de produits exceptionnels sans aucun compromis. Nous avons bâti notre entreprise et notre réputation sur le soutien que nous apportons aux cuisiniers à la maison, afin qu'ils obtiennent les meilleurs résultats possibles. Grâce au contrôle précis qu'offre Wolf Gourmet, le plat que vous projetez est le plat que vous servirez.

Service à la clientèle

Pour les clients des États-Unis et du Canada, notre service à la clientèle est disponible 24 heures par jour. Appelez simplement au 800.222.7820 pour parler avec l'un de nos experts de produit.

Au Mexique, veuillez appeler au 01 800 400 4372 pour obtenir de l'aide. Pour enregistrer votre produit, visitez le site wolfgourmet.com/registration ou appelez au 800.222.7820 aux États-Unis. Au Mexique, visitez le site wolfgourmet.com.mx ou appelez au 01 800 400 4372.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- Lire toutes les instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

Risques de coupure :

- Veiller à être prudent lors de la manipulation d'une coutellerie coupante.
- Employer des techniques de coupe sécuritaires. Toujours couper dans un mouvement ne pointant pas vers le corps. Maintenir les bords tranchants pointés vers le bas et à l'écart lorsqu'on dépose les couteaux.
- Ne jamais essayer de prendre un couteau par la lame, tendre un couteau à quelqu'un par sa lame ou tenter d'attraper un couteau qui tombe.
- Ne jamais poser de couteaux dans un évier, à un endroit où vous ou quelqu'un d'autre pourrait se couper par inadvertance.
- Ranger les couteaux fournis dans cet ensemble uniquement dans leurs fentes appropriées du porte-couteaux.
- Chaque couteau rangé dans un tiroir doit être recouvert d'un protège-lame ou placé dans un range-couteaux pour tiroir.
- Cette coutellerie n'est pas destinée à être utilisée par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de la coutellerie par une personne responsable de leur sécurité.
- Ce produit n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants.
- Maintenir les couteaux coupants. Une lampe coupante tranche les aliments avec moins d'effort qu'une lame émoussée. Les couteaux émoussés peuvent glisser hors des aliments et causer des blessures.
- S'assurer que la surface de découpe est stable.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS!

Entrée en matière

L'ensemble de coutellerie Wolf Gourmet est méticuleusement forgé à l'aide d'acier inoxydable spécial de qualité supérieure et affûté grâce à une technologie au laser perfectionnée assurant un tranchant acéré précis. L'acier inoxydable à forte teneur en carbone et de la plus haute qualité est utilisé pour obtenir une dureté Rockwell de 61 afin de créer une lame d'une durée exceptionnelle qui est également facile à affûter et à aiguiser. Le couteau équilibré à trois rivets comprend une soie se prolongeant dans un magnifique manche en bois de pakka trempé de résine pour résister à la moisissure et conçu pour s'adapter sûrement et confortablement aux mains des utilisateurs. Que vous soyez un professionnel ou à la découverte des plaisirs de cuisiner pour la toute première fois, ces compagnons culinaires fiables vous permettront d'outrepasser vos attentes.

Avant la première utilisation, laver à la main avec de l'eau chaude et savonneuse. Rincer et sécher entièrement avec un linge doux.

Entretien de la coutellerie

- Toujours utiliser des planches à découper adéquates. Le bois, le bambou et le polypropylène sont des matériaux plus mous qui permettent aux lames de rester affûtées plus longtemps. Le matériau doit permettre au couteau d'en érafler la surface. Ne pas utiliser sur des matériaux durs comme un carreau, de la céramique, du marbre, du verre ou du granite. Ceux-ci émousseront et endommageront les lames.
- Ne pas laver au lave-vaisselle. Ce type de lavage endommage la lame et le manche.
- Ne jamais utiliser de couteau pour couper des os ou des articulations. Utiliser plutôt les encoches des ciseaux de cuisine.
- Toujours laver et rincer immédiatement après l'utilisation, particulièrement après avoir coupé des agrumes ou des aliments très acides qui pourraient endommager les couteaux. Sécher complètement le couteau avant de l'insérer dans un porte-couteaux ou range-couteaux pour tiroir.
- Utiliser les couteaux appropriés selon l'application. Ne jamais utiliser pour séparer des aliments congelés ou comme s'il s'agissait d'un tournevis.
- Un affûtage régulier permettra de maintenir le tranchant jusqu'à un an, selon le type d'utilisation. Sous des conditions d'utilisation normale, affiler toutes les deux semaines.
- Faire aiguiser les couteaux par un professionnel une fois que l'affûtage n'est plus efficace.
- Ne pas gratter la lame du couteau sur une surface de coupe pour éviter l'émoussement.

Comment affûter les couteaux

- Tenir la pointe du fusil debout sur une surface non glissante.



- Faire toucher le tranchant du couteau contre la queue de rat, comme s'il s'agissait de couper une tranche très mince. Ajuster l'angle de tranchage jusqu'à ce que vous sentiez à peine le tranchant de la lame commencer à mordre plutôt que de glisser le long de la queue de rat.



- Heurter légèrement la lame du couteau le long de la queue de rat en décrivant un arc peu prononcé et en passant du talon à la pointe tout en conservant l'angle. Répéter une autre fois.



- Changer de côté et suivre la même procédure pour terminer l'affûtage.



Comment aiguiser les couteaux

Un affûtage périodique permettra de conserver le tranchant jusqu'à un an, selon l'usage que vous faites du couteau. Une fois que l'affûtage n'est plus efficace, nous vous suggérons de faire aiguiser le couteau par un professionnel. L'angle défini en usine est de 12,5 degrés.

Ensemble de coutellerie Wolf Gourmet

Les éléments présents dans les ensembles peuvent varier. Il est possible de se procurer tous les articles sur une base individuelle.

ENSEMBLE DE COUTELLERIE	DESCRIPTION DE LA COUTELLERIE	IDÉAL POUR :
 Couteau d'office de 3 po	Petit et polyvalent, le couteau d'office est un outil indispensable pour une grande variété d'usages.	Peler, effectuer des petits travaux de coupe et réaliser des tranches décoratives.
 Couteau tout usage de 5,5 po	Couteau tout usage plus léger	Plusieurs domaines de coupes possibles
 Santoku de 6,5 po	Lame japonaise traditionnelle	Particulièrement adapté pour couper des légumes, il peut être utilisé pour remplacer le couteau de chef dans la plupart des cas.
 Couteau à déosser de 7 po	Pour le déosage de la viande et du poisson	Extraire les os, retirer la graisse et le cartilage
 Couteau de chef de 8 po	Le couteau classique tout usage. La lame large permet de hacher, de couper, broyer et ramasser les aliments.	Permet de hacher, couper on dés, émincer et de trancher des fruits, des légumes, des herbes et des viandes
 Couteau à découper de 9 po	Le tranchant régulier et la lame mince permettent de couper des viandes en tranches parfaites.	Rôtis, volaille, viande et jambon
 Couteau à pain dentelé de 10 po	Couteau spécial muni d'un tranchant dentelé afin de permettre une coupe nette et de des tranches uniformes	Pour toutes les sortes de pains durs et mous ainsi que pour les fruits plus gros comme les melons
 Fusil de 10 po	La queue de rat aide à conserver le tranchant du couteau.	L'acier régularisé et réaline la lame pour préserver la meilleure performance possible entre les aiguisages.
 Ciseaux de cuisine	Lames affilées avec encoches pour rompre les os; se détache pour faciliter le nettoyage.	Une myriade d'utilisations variant de la préparation de la volaille, à la coupe d'herbes en passant par le découpage des pâtisseries à celle du papier à corde ou sulfurisé
 Porte-couteaux avec appui pour tablette/livre de recettes	Magnifique bloc en bois comportant 10 fentes pour les couteaux, les ciseaux et le fusil	Rangement sûr des couteaux avec dispositif d'appui pour une tablette ou un livre de recettes

Recommandations d'entretien

RANGEMENT ET NETTOYAGE

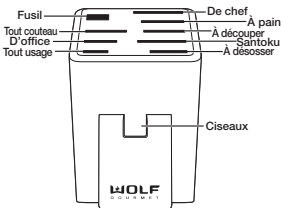
Ne pas laver au lave-vaisselle.
Le lavage au lave-vaisselle endommagera la lame et le manche.

Éviter les détergents contenant du javellisant ou des extraits d'agrumes.
Laver la coutellerie à la main sous l'eau courante à l'aide d'un chiffon doux et d'un détergent non agressif après chaque des utilisations.

Assécher immédiatement les couteaux lavés avec un linge pour éviter la formation de taches ou de rouille sur la lame ou dans le porte-couteaux.

Ranger les couteaux dans le porte-couteaux Wolf Gourmet, un protégé-lame, un range-couteaux pour tirer, une gaine ou une barre magnétique pour éviter le ternissement, le burinage de la lame et les blessures éventuelles.

Ranger les couteaux Wolf Gourmet uniquement dans les fentes appropriées du porte-couteaux.



ENTRETIEN DU PORTE-COUTEAUX

- L'entretien adéquat des couteaux assure que le porte-couteaux reste propre.
- Ne jamais mettre des couteaux sales dans un porte-couteaux.
- Toujours s'assurer que les couteaux sont complètement secs avant de les mettre dans le porte-couteaux.
- Essuyer avec un linge doux.

Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design et la couleur rouge telle qu'elle est appliquée aux boutons sont des marques de commerce et des marques de service de Wolf Appliance, Inc. Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Dual Refrigeration, The Living Kitchen, Great American Kitchens, The Fine Art of Kitchen Design et Ingredients sont des marques déposées des marques de service de Sub-Zero, Inc. Toutes les autres marques de commerce ou marques déposées appartiennent à leur propriétaire respectif aux États-Unis et dans d'autres pays.

Garantie résidentielle limitée Wolf Gourmet

POUR UN USAGE RÉSIDENTIEL APPAREILS, CASSEROLES ET COUTELLERIE ACHETÉS ET UTILISÉS HORS DU MEXIQUE

Veuillez visiter notre site internet au www.wolfgourmet.com/warranty ou envoyez un courriel à customerservice@subzero.com pour obtenir une copie de la garantie écrite de votre produit Wolf Gourmet.

Bienvenido

Gracias por haber adquirido este producto Wolf Gourmet. Esperamos formar parte de su cocina durante muchos años. Wolf es la tercera generación de una compañía familiar con un interés personal en la preparación de sus alimentos. Al ser una empresa familiar, prestamos mucha atención a los detalles y brindamos una dedicación excepcional a crear productos de extrema calidad. Wolf ha basado su éxito comercial y su reputación en ayudar a que los cocineros hogareños logren los mejores resultados posibles. A través del control preciso de Wolf Gourmet, el plato que imagina será el plato que se servirá en su mesa.

Atención al cliente

Para los EE.UU. y Canadá, nuestro centro de atención al cliente se encuentra disponible las 24 horas del día. Simplemente llame al 800.222.7820 para hablar con uno de nuestros expertos en los productos. En México, tenga a bien llamar al 01 800 400 4372 para solicitar asistencia. Para registrarse, visite wolfgourmet.com/registration o llame al 800.222.7820 en los Estados Unidos o visite wolfgourmet.com.mx o llame al 01 800 400 4372 en México.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

- Lea todas las instrucciones.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de cortaduras:

- Tenga cuidado al manipular cuchillería afilada.
- Practique técnicas de corte seguras. Siempre corte de una manera en la que se apunte en sentido contrario al cuerpo. Mantenga los bordes afilados apuntando hacia abajo y afuera cuando coloque los cuchillos en su lugar.
- Nunca trate de levantar un cuchillo por la hoja, nunca dé a alguien un cuchillo por su hoja ni trate de tomar un cuchillo que está cayendo.
- Nunca coloque cuchillos en un fregadero donde usted u otra persona puedan cortarse sin darse cuenta.
- Sólo almacene los cuchillos provistos con este juego en el taco para cuchillos en sus ranuras correspondientes.
- Cada cuchillo guardado en un cajón debe tener una protección o colocarse en un taco para cuchillos de cajón.
- Esta cuchillería no está concebida para que lo usen personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones relacionadas con el uso de la cuchillería por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Este producto no está concebido para ser usado por niños.
- Mantenga los cuchillos afilados. Una hoja afilada corta mejor y con menos esfuerzo los alimentos que una hoja desafilada. Los cuchillos desafilados pueden deslizarse de los alimentos y provocar lesiones.
- Asegúrese de que la superficie de corte sea estable.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Inicio

La colección de cuchillos de Wolf Gourmet se forja de manera meticulosa utilizando acero inoxidable de calidad premium y se afila utilizando tecnología láser avanzada para garantizar un ángulo de corte preciso lo que da como resultado un corte extremadamente afilado. Se utiliza el mejor acero inoxidable de alto grado para alcanzar una dureza Rockwell de 61 y crear un filo excepcionalmente duradero que también resulta fácil de esmerilar y afilar. El cuchillo equilibrado, de triple remache y espiga completa está hecho con un hermoso mango de madera de pakka, con infusión de resina, resistente a la humedad, diseñado para ajustarse de manera segura y cómoda a las manos de los usuarios. Ya sea usted un profesional experimentado o se encuentre descubriendo el placer de cocinar por primera vez, estos compañeros culinarios de confianza le ofrecen un desempeño que supera sus expectativas.

Antes del primer uso, lave en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque por completo con un paño suave.

Cómo mantener los cuchillos

- Siempre utilice tablas para cortar apropiadas. La madera, el bambú y el polipropileno son materiales más suaves que le permitirán a las hojas de los cuchillos permanecer afiladas por más tiempo. El material debe permitir que el cuchillo raye la superficie. Nunca utilice materiales duros como losa, cerámica, mármol, vidrio o granito. Estos materiales desafían y dañan los filos rápidamente.
- No los lave en el lavavajillas. Los lavavajillas dañan la hoja y el mango.
- Nunca utilice los cuchillos para cortar huesos o articulaciones. Utilice la ranura para deshuesar de las tijeras de cocina para ese propósito.
- Siempre lave y enjuague inmediatamente después de usarlos, en especial después de cortar cítricos o alimentos con alto nivel de acidez que pueden dañar los cuchillos. Séquelos bien antes de colocarlos en el taco o taco para cuchillos de cajón.
- Use los cuchillos con el objetivo previsto. Nunca los utilice para partir alimentos congelados o como un destornillador.
- Un esmerilado regular mantendrá el filo por hasta un año dependiendo del uso. Con un uso normal, esmerile una vez cada 2 semanas.
- Haga afilar los cuchillos en forma profesional una vez que el esmerilado ya no resulta efectivo.
- No raspe la hoja del cuchillo sobre la superficie de corte para no desafilar el cuchillo.

• Cómo esmerilar los cuchillos

- Pare la punta de la chaira sobre una superficie antideslizante.
- Toque el acero con el filo del cuchillo como si estuviera cortando una rebanada muy fina. Ajuste el ángulo de la rebanada hasta que casi no pueda sentir que el filo del cuchillo comience a mordir en lugar de deslizarse por el acero.
- Pase suavemente el filo del cuchillo por el acero de esmerilar en un arco suave, moviendo el cuchillo desde el talón a la punta a un ángulo constante. Repita una segunda vez.
- Cambie de lado y siga el mismo proceso para completar el esmerilado.

Cómo afilar los cuchillos

Un esmerilado regular mantendrá el filo por hasta un año dependiendo del uso. Una vez que el esmerilado ya no resulta efectivo, le sugerimos que haga afilar el cuchillo en forma profesional. El ángulo de configuración de fábrica es de 12.5 grados.

Colección de cuchillería de Wolf Gourmet

Las piezas de la colección pueden variar. Todas las piezas se encuentran disponibles como elementos de stock abiertos.

COLECCIÓN DE CUCHILLERÍA	DESCRIPCIÓN DE LA CUCHILLERÍA	MEJOR PARA:
	Pequeño y versátil, el cuchillo para vegetales es una herramienta indispensable para una amplia gama de usos.	Pelar, trabajos de corte pequeños y decorar.
	Cuchillo más liviano para todo propósito	Varios objetivos de corte
	Hoja tradicional japonesa	Especialmente adecuado para cortar vegetales pero puede usarse en lugar de un cuchillo de cocinero
	Para deshuesar carne y sacar las espinas del pescado	Quitar huesos, grasa y cartilagos.
	El cuchillo clásico es un utensilio para todo propósito. La hoja ancha pica, corta, tritura y recoge alimentos.	Picar, cortar en cubos, moler, rebanar frutas, vegetales, hierbas y carnes
	El filo suave y la hoja fina cortan la carne en perfectas rebanadas finas.	Asados, aves, carne de res y jamón

COLECCIÓN DE CUCHILLERÍA	DESCRIPCIÓN DE LA CUCHILLERÍA	MEJOR PARA:
	Cuchillo especial con filo serrado para lograr un corte limpio y rebanadas uniformes	Para todo tipo de panes duros y blandos, además de frutas más grandes, como melones
	El acero para esmerilar ayuda a mantener el filo del cuchillo.	El acero pule y realinea la hoja para dar el mejor desempeño posible entre afiladas. Una gran variedad de usos desde cortar aves, recortar hierbas y recortar masa, hasta cortar cordel y papel encerado
	Hojas afiladas con ranura para deshuesar; se separan para un lavado más fácil.	Almacenamiento seguro de cuchillos con tabla o soporte de recetas
	Hermoso taco de madera con 10 ranuras para cuchillos, tijeras y chaira	

Recomendaciones sobre los cuidados

ALMACENAMIENTO Y LIMPIEZA

No los lave en el lavavajillas. Los lavavajillas dañan la hoja y el mango.

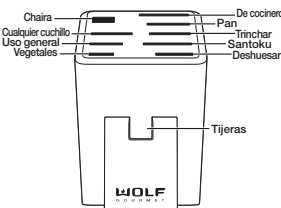
No use limpiadores que contengan cloro o extractos de cítricos.

Lave los cuchillos a mano bajo agua corriente con un paño suave y detergente suave después de cada uso.

Inmediatamente seque los cuchillos con cuidado con un paño después de lavarlos para evitar que la hoja o el taco sufran manchas o corrosión.

Guarde los cuchillos en el taco para cuchillos, un taco para cuchillos de cajón, una funda o una barra magnética para que no se desafilen las hojas, no se salten o para evitar una lesión potencial.

Sólo almacene los cuchillos Wolf Gourmet en el taco para cuchillos en sus ranuras correspondientes.



CUIDADO DEL TACO PARA CUCHILLOS

- Un cuidado adecuado de los cuchillos asegura que el taco para cuchillos quede limpio.
- Nunca coloque cuchillos sucios dentro del bloque para cuchillos.
- Siempre asegúrese de que los cuchillos estén totalmente secos antes de colocarlos en el taco para cuchillos.
- Límpielo con un paño suave.

Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design y el color rojo según se aplica a las perillas son marcas registradas y marcas de servicio de Wolf Appliance, Inc. Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Dual Refrigeration, The Living Kitchen, Great American Kitchens, The Fine Art of Kitchen Design, e Ingredients son marcas registradas y marcas de servicio de Sub-Zero, Inc. Todas otras marcas y marcas registradas son propiedad de sus dueños respectivos en los Estados Unidos y otros países.

Garantía residencial limitada Wolf Gourmet

PARA USO RESIDENCIAL ELECTRODOMÉSTICOS, OLLAS, SARTENES Y CUCHILLOS COMPRADOS FUERA DE MÉXICO

Para obtener una copia escrita de la garantía de su producto Wolf Gourmet, por favor visite www.wolfgourmet.com/warranty.

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO

Para preguntas sobre el producto adquirido o consultas de garantía, por favor llamar al número del SERVICIO AL CLIENTE: 01 800 400 4372

El Centro de Servicio Autorizado para hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía es:

Importaciones Electrodomésticas, S.A. de C.V. (IESA)
Carretera Monterrey Satlito 3061
Col. Bosques del Poniente
Santa Catarina, NL. 66350
01 800 400 4372

Grupo HB PS, S.A. de C.V. garantiza las ollas, sartenes y cuchillos marca Wolf Gourmet® con una garantía limitada durante la vida útil del producto en todas sus partes y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación.

CONDICIONES

- Para hacer efectiva esta garantía, no podrán exigirse mayores requisitos que la presentación de esta póliza o la nota de compra, junto con el producto, en el lugar donde fue adquirido o en la dirección del centro de servicio que se indica en la parte superior.
- La Empresa a su criterio se compromete a reparar o reemplazar el producto, así como las piezas y componentes defectuosos del mismo sin ningún cargo para el consumidor (dentro de la vigencia de la póliza).
- El tiempo de reparación en ningún caso será mayor de treinta días hábiles contados a partir de la recepción del producto en cualquiera de los sitios donde pueda hacerse válida esta garantía.
- Todos los gastos que se generen con motivo del cumplimiento de esta garantía, incluyendo los gastos de transporte, del domicilio del comprador al Centro de Servicio, correrán a cargo de Grupo HB PS, S.A. de C.V..
- En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo.

- El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma.
- Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.

LIMITACIONES

- Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal.

EXCEPCIONES

ESTA GARANTÍA NO ES VÁLIDA EN LOS SIGUIENTES CASOS:

- Cuando el producto ha sido utilizado en condiciones distintas a las normales.
- Cuando el producto no ha sido operado de acuerdo con el instructivo de uso en idioma Español.
- Cuando el producto ha sido alterado o reparado por personas no autorizadas por IESA.

Producto: Modelo: Nombre de la tienda comercial: Calle y número: Delegación y/o municipio: Código Postal:	Marca: No. de Serie: Fecha de compra: Colonia y/o poblado: Ciudad y/o Estado: Teléfono:
--	--

El consumidor podrá solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia tienda comercial donde adquirió el producto, llamando al teléfono de Servicio al Cliente, 01 800 400 4372 o contactando a atencionalcliente@iesa.com.

NOTA: En el caso de que la presente garantía sea extraviada, el consumidor puede recurrir a su proveedor para que se le expida otra póliza de garantía, previa presentación de la nota de compra o factura respectiva.

Modelos: WGCU118S, WGCU126S, WGCU133S, WGCU140S, WGCU155S, WGCU167S, WGCU178S, WGCU190S, WGCUS00S, WGCUS00W	Tipo: CW01
--	---------------

Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MX" y/o "Z".

Importador:
Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz 124 Int. 401, Col. Polanco V Secc.
Del. Miguel Hidalgo, Distrito Federal, C.P. 11560



WOLF APPLIANCE, INC.
P.O. BOX 44848 • MADISON, WI 53744
wolfgourmet.com • 800.222.7820
wolfgourmet.com.mx • 800 400 4372
840251402 12/2016