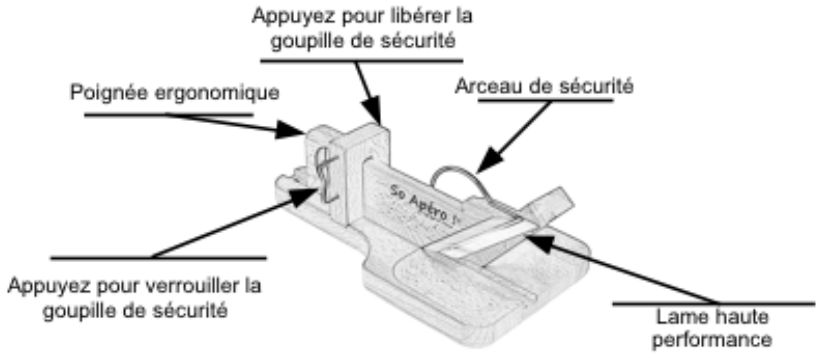
So Apéro!®
La Guillotine à saucisson

Guide d'utilisation Réf.GS01/GS02/GS01G

Mode d'emploi

1. Disposez votre guillotine à saucisson sur une surface plane et stable.
2. La guillotine est adaptée à la coupe de tous les saucissons ou autres produits alimentaires compatibles avec la taille de la lame.
3. Déverrouillez la goupille de sécurité pour libérer le couteau.
4. Présentez le saucisson contre le support prévu à cet effet sous l'arceau de sécurité en veillant à éloigner vos doigts de la lame. L'utilisation d'un gant anti coupures est recommandée (nos références : taille 7 GANT07F, taille 9 GANT09F).
5. Actionnez le manche du couteau d'avant en arrière.
6. Avancer le saucisson ou tout autre produit alimentaire en fonction de l'épaisseur des tranches que vous désirez.
7. Dégustez.



Conseils d'entretien

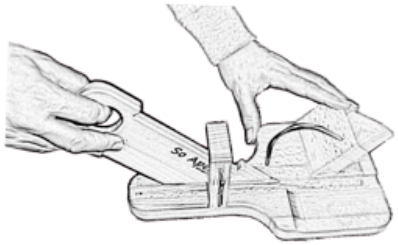
- Le nettoyage de la guillotine à saucisson s'effectue avec une éponge légèrement humide d'eau savonneuse.

- Séchez immédiatement à l'aide d'un torchon ou d'un papier ménage.

- Attention la guillotine étant fabriquée en bois, elle ne doit pas être nettoyée à grande eau. Elle n'est pas compatible avec le lave-vaisselle.

- Stocker la guillotine de préférence dans un endroit sec et frais pour limiter le travail naturel du bois et assurer son fonctionnement optimal de longues années durant.

- Le bois est une matière vivante. Au fil du temps, votre guillotine prendra une patine naturelle qui n'altère en rien son efficacité. Huilez-la avec une simple huile de cuisine pour qu'elle retrouve son éclat.



Pour un nettoyage plus facile, retirez le couteau.

- La lame micro dentée inox de grande dureté vous assurera une qualité de coupe optimale sur le long terme. Elle peut néanmoins être affûtée à l'aide d'un aiguiseur spécial lames dentées (réf. AFFU-S) ou par un professionnel. So Apéro! Vous propose néanmoins des lames de rechange en pièce détachées livrées avec deux vis inox.

Information importante

Le bois utilisé pour la fabrication de cette guillotine (100% made in France) nous est fourni par une entreprise certifiée et labellisée PEFC «promouvoir la gestion durable de la forêt». Ce bois est toujours d'origine européenne. Parfois, il peut être d'origine exclusivement française, et d'une «classe» différente de la précédente... Dans certains cas, il peut arriver que 2 bois de hêtre, de provenance différente, n'aient pas la même «couleur» d'aspect, ou ne se teintent pas de la même façon après l'opération finale de huilage (huile alimentaire). Dans tous les cas, chaque guillotine à saucisson est un modèle «unique», de part l'aspect du bois qui est toujours nuancé.

Avertissement de sécurité

La guillotine à saucisson et un outil très tranchant. Pour des raison de sécurité, elle ne doit pas être laissée entre les mains des enfants. Rangée, la goupille de sécurité doit être verrouillée. Conformez-vous rigoureusement au guide d'utilisation.

* *Dessins non contractuels*

So Apéro !®
La Guillotine à saucisson

FABRICATION FRANÇAISE

Guide d'utilisation Réf. GS01G

Mode d'emploi

1. Disposez votre guillotine à saucisson sur une surface plane et stable.

2. La Guillotine est adaptée à la coupe de tous les saucissons ou autres produits alimentaires compatibles avec la taille de la lame.

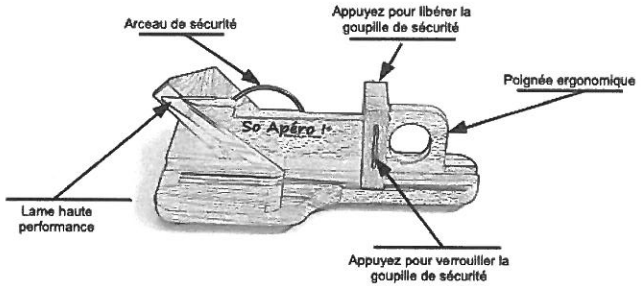
3. Déverrouillez la goupille de sécurité pour libérer le couteau.

4. Présentez le saucisson contre le support prévu à cet effet sous l'arceau de sécurité en veillant à éloigner vos doigts de la lame. L'utilisation d'un gant anti-coupure est recommandée (nos références : taille 7 GANT07, taille 9 GANT09).

5. Actionnez le manche du couteau d'avant en arrière.

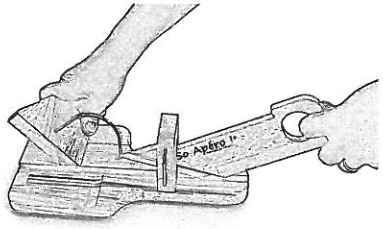
6. Avancer le saucisson ou tout autre produit alimentaire en fonction de l'épaisseur des tranches que vous désirez.

7. Dégustez.



Conseils d'entretien

- Le nettoyage de la Guillotine à saucisson s'effectue avec une éponge légèrement humide d'eau savonneuse.
- Séchez immédiatement à l'aide d'un torchon ou d'un papier ménage.
- Attention, la Guillotine étant fabriquée en bois, elle ne doit pas être nettoyée à grande eau. Elle n'est pas compatible avec le lave-vaisselle.
- Stocker la Guillotine de préférence dans un endroit sec et frais pour limiter le travail naturel du bois et assurer son fonctionnement optimal de longues années durant.
- Le bois est une matière vivante. Au fil du temps, votre Guillotine prendra une patine naturelle qui n'altère en rien son efficacité. Huilez-la avec une simple huile de cuisine pour qu'elle retrouve son éclat.
- La lame micro dentée inox de grande dureté vous assurera une qualité de coupe optimale sur le long terme. Elle peut néanmoins être affûtée à l'aide d'un aiguiseur spécial lames dentées ou par un professionnel. *So Apéro !* Vous propose néanmoins des lames de rechange en pièces détachées livrées avec deux vis inox (réf. GS-L).



Pour un nettoyage plus facile, retirez le couteau.

Avertissement de sécurité

La Guillotine à saucisson est un outil très tranchant. Pour des raisons de sécurité, elle ne doit pas être laissée entre les mains des enfants. Rangée, la goupille de sécurité doit être verrouillée. Conformez-vous rigoureusement au guide d'utilisation.

www.bron-coucke.com

So Apéro !®
La Guillotine à saucisson

FABRICATION FRANÇAISE

Guide d'utilisation Réf. GS01G

Mode d'emploi

1. Disposez votre guillotine à saucisson sur une surface plane et stable.

2. La Guillotine est adaptée à la coupe de tous les saucissons ou autres produits alimentaires compatibles avec la taille de la lame.

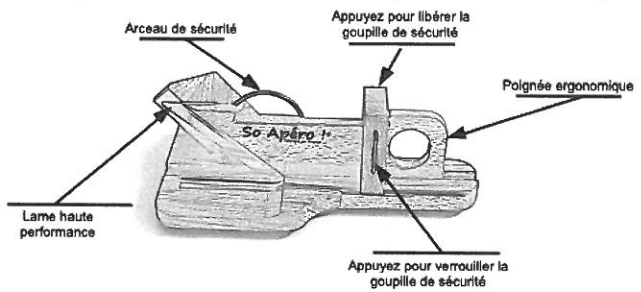
3. Déverrouillez la goupille de sécurité pour libérer le couteau.

4. Présentez le saucisson contre le support prévu à cet effet sous l'arceau de sécurité en veillant à éloigner vos doigts de la lame. L'utilisation d'un gant anti-coupure est recommandée (nos références : taille 7 GANT07, taille 9 GANT09).

5. Actionnez le manche du couteau d'avant en arrière.

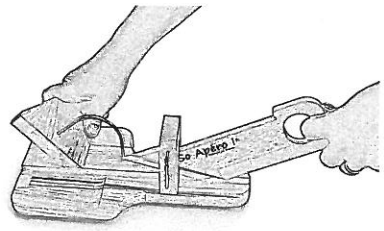
6. Avancer le saucisson ou tout autre produit alimentaire en fonction de l'épaisseur des tranches que vous désirez.

7. Dégustez.



Conseils d'entretien

- Le nettoyage de la Guillotine à saucisson s'effectue avec une éponge légèrement humide d'eau savonneuse.
- Séchez immédiatement à l'aide d'un torchon ou d'un papier ménage.
- Attention, la Guillotine étant fabriquée en bois, elle ne doit pas être nettoyée à grande eau. Elle n'est pas compatible avec le lave-vaisselle.
- Stocker la Guillotine de préférence dans un endroit sec et frais pour limiter le travail naturel du bois et assurer son fonctionnement optimal de longues années durant.
- Le bois est une matière vivante. Au fil du temps, votre Guillotine prendra une patine naturelle qui n'altère en rien son efficacité. Huilez-la avec une simple huile de cuisine pour qu'elle retrouve son éclat.
- La lame micro dentée inox de grande dureté vous assurera une qualité de coupe optimale sur le long terme. Elle peut néanmoins être affûtée à l'aide d'un aiguiseur spécial lames dentées ou par un professionnel. *So Apéro !* Vous propose néanmoins des lames de rechange en pièces détachées livrées avec deux vis inox (réf. GS-L).



Pour un nettoyage plus facile, retirez le couteau.

Avertissement de sécurité

La Guillotine à saucisson est un outil très tranchant. Pour des raisons de sécurité, elle ne doit pas être laissée entre les mains des enfants. Rangée, la goupille de sécurité doit être verrouillée. Conformez-vous rigoureusement au guide d'utilisation.

www.bron-coucke.com

Guide d'utilisation Réf.GS02

Mode d'emploi

1. Disposez votre guillotine à saucisson sur une surface plane et stable.

2. La Guillotine est adaptée à la coupe de tous les saucissons ou autres produits alimentaires compatibles avec la taille de la lame.

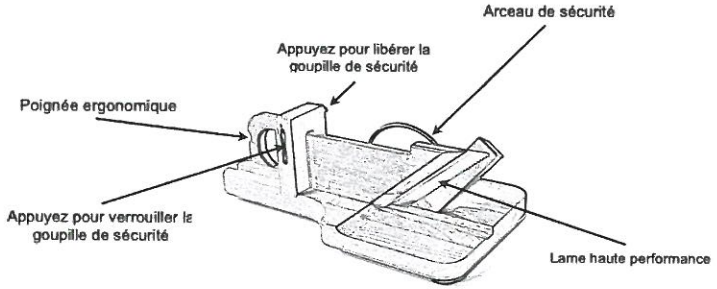
3. Déverrouillez la goupille de sécurité pour libérer le couteau.

4. Présentez le saucisson contre le support prévu à cet effet sous l'arceau de sécurité en veillant à éloigner vos doigts de la lame. L'utilisation d'un gant anti-coupure est recommandée (nos références : taille 7 GANT07, taille 9 GANT09).

5. Actionnez le manche du couteau d'avant en arrière.

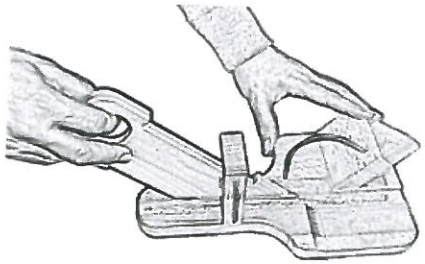
6. Avancer le saucisson ou tout autre produit alimentaire en fonction de l'épaisseur des tranches que vous désirez.

7. Dégustez.



Conseils d'entretien

- Le nettoyage de la Guillotine à saucisson s'effectue avec une éponge légèrement humide d'eau savonneuse.
- Séchez immédiatement à l'aide d'un torchon ou d'un papier ménage.
- Attention, la Guillotine étant fabriquée en bois, elle ne doit pas être nettoyée à grande eau. Elle n'est pas compatible avec le lave-vaisselle.
- Stocker la Guillotine de préférence dans un endroit sec et frais pour limiter le travail naturel du bois et assurer son fonctionnement optimal de longues années durant.
- Le bois est une matière vivante. Au fil du temps, votre Guillotine prendra une patine naturelle qui n'altère en rien son efficacité. Huilez-la avec une simple huile de cuisine pour qu'elle retrouve son éclat.
- La lame micro dentée inox de grande dureté vous assurera une qualité de coupe optimale sur le long terme. Elle peut néanmoins être affûtée à l'aide d'un aiguiseur spécial lames dentées ou par un professionnel. Bron Coucke vous propose néanmoins des lames de rechange en pièces détachées livrées avec deux vis inox (réf. GS-L).



Pour un nettoyage plus facile, retirez le couteau.

Avertissement de sécurité

La Guillotine à saucisson est un outil très tranchant. Pour des raisons de sécurité, elle ne doit pas être laissée entre les mains des enfants. Rangée, la goupille de sécurité doit être verrouillée. Conformez-vous rigoureusement au guide d'utilisation.

Guide d'utilisation Réf.GS02

Mode d'emploi

1. Disposez votre guillotine à saucisson sur une surface plane et stable.

2. La Guillotine est adaptée à la coupe de tous les saucissons ou autres produits alimentaires compatibles avec la taille de la lame.

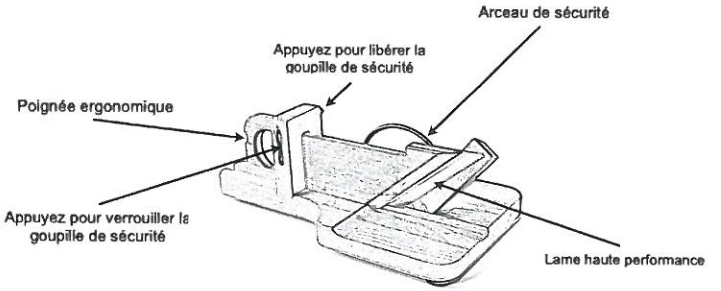
3. Déverrouillez la goupille de sécurité pour libérer le couteau.

4. Présentez le saucisson contre le support prévu à cet effet sous l'arceau de sécurité en veillant à éloigner vos doigts de la lame. L'utilisation d'un gant anti-coupure est recommandée (nos références : taille 7 GANT07, taille 9 GANT09).

5. Actionnez le manche du couteau d'avant en arrière.

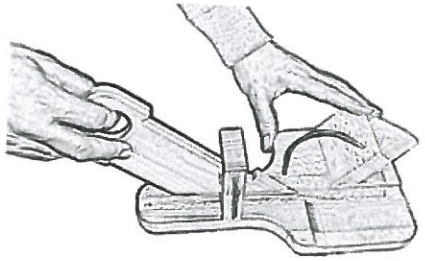
6. Avancer le saucisson ou tout autre produit alimentaire en fonction de l'épaisseur des tranches que vous désirez.

7. Dégustez.



Conseils d'entretien

- Le nettoyage de la Guillotine à saucisson s'effectue avec une éponge légèrement humide d'eau savonneuse.
- Séchez immédiatement à l'aide d'un torchon ou d'un papier ménage.
- Attention, la Guillotine étant fabriquée en bois, elle ne doit pas être nettoyée à grande eau. Elle n'est pas compatible avec le lave-vaisselle.
- Stocker la Guillotine de préférence dans un endroit sec et frais pour limiter le travail naturel du bois et assurer son fonctionnement optimal de longues années durant.
- Le bois est une matière vivante. Au fil du temps, votre Guillotine prendra une patine naturelle qui n'altère en rien son efficacité. Huilez-la avec une simple huile de cuisine pour qu'elle retrouve son éclat.
- La lame micro dentée inox de grande dureté vous assurera une qualité de coupe optimale sur le long terme. Elle peut néanmoins être affûtée à l'aide d'un aiguiseur spécial lames dentées ou par un professionnel. Bron Coucke vous propose néanmoins des lames de rechange en pièces détachées livrées avec deux vis inox (réf. GS-L).



Pour un nettoyage plus facile, retirez le couteau.

Avertissement de sécurité

La Guillotine à saucisson est un outil très tranchant. Pour des raisons de sécurité, elle ne doit pas être laissée entre les mains des enfants. Rangée, la goupille de sécurité doit être verrouillée. Conformez-vous rigoureusement au guide d'utilisation.

www.bron-coucke.com

Guide d'utilisation Réf.GS05

Mode d'emploi

1. Disposez votre guillotine à saucisson sur une surface plane et stable.

2. La Guillotine est adaptée à la coupe de tous les saucissons ou autres produits alimentaires compatibles avec la taille de la lame.

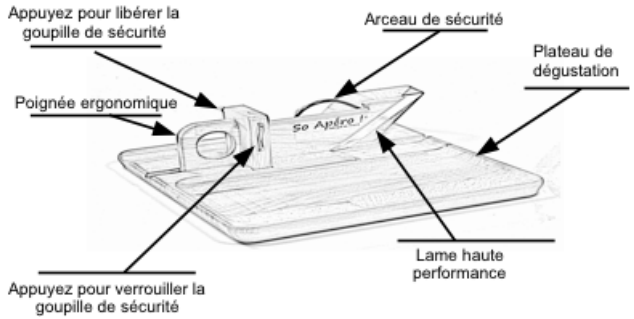
3. Déverrouillez la goupille de sécurité pour libérer le couteau.

4. Présentez le saucisson contre le support prévu à cet effet sous l'arceau de sécurité en veillant à éloigner vos doigts de la lame. L'utilisation d'un gant anti coupure est recommandée (nos références : taille 7 GANT07F, taille 9 GANT09F).

5. Actionnez le manche du couteau d'avant en arrière.

6. Avancer le saucisson ou tout autre produit alimentaire en fonction de l'épaisseur des tranches que vous désirez.

7. Dégustez autour du plateau pour un moment convivial.



Conseils d'entretien

• Le nettoyage de la Guillotine à saucisson s'effectue avec une éponge légèrement humide d'eau savonneuse.

• Séchez immédiatement à l'aide d'un torchon ou d'un papier ménage.

• Attention, la Guillotine étant fabriquée en bois, elle ne doit pas être nettoyée à grande eau. Elle n'est pas compatible avec le lave-vaisselle.

• Stocker la Guillotine de préférence dans un endroit sec et frais pour limiter le travail naturel du bois et assurer son fonctionnement optimal de longues années durant.

• Le bois est une matière vivante. Au fil du temps, votre Guillotine prendra une patine naturelle qui n'altère en rien son efficacité. Huilez-la avec une simple huile de cuisine pour qu'elle retrouve son éclat.

• La lame micro dentée inox de grande dureté vous assurera une qualité de coupe optimale sur le long terme. Elle peut néanmoins être affûtée à l'aide d'un aiguiseur spécial lames dentées (Réf. AFFU-S) ou par un professionnel. Bron Coucke vous propose néanmoins des lames de rechange en pièces détachées livrées avec deux vis inox.

Avertissement de sécurité

La Guillotine à saucisson est un outil très tranchant. Pour des raisons de sécurité, elle ne doit pas être laissée entre les mains des enfants. Rangée, la goupille de sécurité doit être verrouillée. Conformez-vous rigoureusement au guide d'utilisation.

www.bron-coucke.com

Guide d'utilisation Réf.GS05

Mode d'emploi

1. Disposez votre guillotine à saucisson sur une surface plane et stable.

2. La Guillotine est adaptée à la coupe de tous les saucissons ou autres produits alimentaires compatibles avec la taille de la lame.

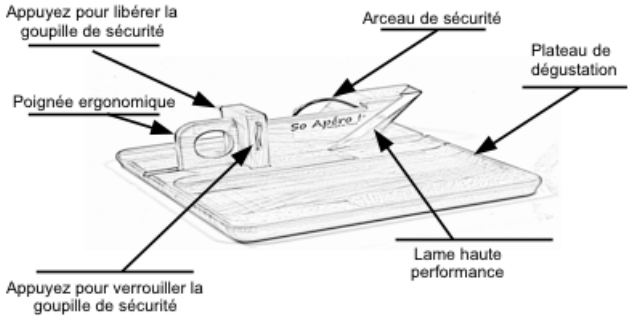
3. Déverrouillez la goupille de sécurité pour libérer le couteau.

4. Présentez le saucisson contre le support prévu à cet effet sous l'arceau de sécurité en veillant à éloigner vos doigts de la lame. L'utilisation d'un gant anti coupure est recommandée (nos références : taille 7 GANT07F, taille 9 GANT09F).

5. Actionnez le manche du couteau d'avant en arrière.

6. Avancer le saucisson ou tout autre produit alimentaire en fonction de l'épaisseur des tranches que vous désirez.

7. Dégustez autour du plateau pour un moment convivial.



Conseils d'entretien

• Le nettoyage de la Guillotine à saucisson s'effectue avec une éponge légèrement humide d'eau savonneuse.

• Séchez immédiatement à l'aide d'un torchon ou d'un papier ménage.

• Attention, la Guillotine étant fabriquée en bois, elle ne doit pas être nettoyée à grande eau. Elle n'est pas compatible avec le lave-vaisselle.

• Stocker la Guillotine de préférence dans un endroit sec et frais pour limiter le travail naturel du bois et assurer son fonctionnement optimal de longues années durant.

• Le bois est une matière vivante. Au fil du temps, votre Guillotine prendra une patine naturelle qui n'altère en rien son efficacité. Huilez-la avec une simple huile de cuisine pour qu'elle retrouve son éclat.

• La lame micro dentée inox de grande dureté vous assurera une qualité de coupe optimale sur le long terme. Elle peut néanmoins être affûtée à l'aide d'un aiguiseur spécial lames dentées (Réf. AFFU-S) ou par un professionnel. Bron Coucke vous propose néanmoins des lames de rechange en pièces détachées livrées avec deux vis inox.

Avertissement de sécurité

La Guillotine à saucisson est un outil très tranchant. Pour des raisons de sécurité, elle ne doit pas être laissée entre les mains des enfants. Rangée, la goupille de sécurité doit être verrouillée. Conformez-vous rigoureusement au guide d'utilisation.

www.bron-coucke.com