



top rack dishwasher safe
hand wash to extend product life

to slice: center slicer on peach, trying to align the shape of pit and middle oblong blades. press firmly straight down on the handles to create slices. keep fingers clear of blades. lift unit and place over cap. align the tabs with the cap. press down. always remove peach slices from the top.

caution: blades are sharp. use extreme caution when handling product. if needed, a kitchen brush may be used to help clean blades.

dénoyauteur/trancheur de pêches

pour trancher: retournez le trancheur pour retirer le cache. centrez le trancheur sur la pêche, essayez d'aligner la forme du noyau et les lames oblongues du milieu. appuyez fermement sur les poignées pour les abaisser. maintenez les doigts à l'écart des lames. tranchez pour retirer les tranches, soulevez l'appareil et placez-le sur le cache. alignez les languettes en face du cache. appuyez. retirez toujours les tranches de pêches depuis le dessus.

attention: les lames sont tranchantes. faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous manipulez le produit. si nécessaire, vous pouvez utiliser un pinceau de cuisine pour aider au nettoyage des lames.

passe au lave-vaisselle sur la grille du haut
laver à la main pour allonger la durée de vie du produit

deshuesador / rebanador de melocotones de un solo paso

para rebanar: voltee el rebanador cara abajo para retirar la tapa. centre el rebanador sobre el melocotón, tratando de alinear la forma del hueso y las cuchillas alargadas del medio. presione las asas firmemente derecho hacia abajo. mantenga los dedos alejados de las cuchillas. rebane para expulsar las rodajas, levante la unidad y colóquela sobre la tapa. alinee las lengüetas con la tapa. presione hacia abajo. siempre saque las rodajas de melocotón desde la parte de arriba.

precaución: las cuchillas son afiladas. tenga extremo cuidado al manipular el producto. si fuese necesario, un cepillo de cocina puede utilizarse para limpiar las cuchillas.

puede lavarse en la parte superior del lavavajillas
lávese a mano para prolongar la vida útil del producto