LIMITED LIFETIME WARRANTY

Princess House Inc. offers the person who originally purchased the product(s) from the date of purchase, a limited lifetime warranty to replace an item in our Culinario Series® Cutlery and Culinario Series II™ Cutlery if found defective in material, construction or workmanship when the product is used in normal domestic household use and in accordance with the care and use instructions enclosed with the product. Princess House shall have the right to determine if the item is defective and, at its option, replace it with a similar or equivalent item, or provide a refund of the purchase price. In order for a replacement or refund to be made, the defective product must be returned at customer's expense to Princess House with a brief explanation and proof of purchase.

THIS WARRANTY EXCLUDES DAMAGE CAUSED BY ACCIDENT, ABUSE OR USE OTHER THAN THE INTENDED PURPOSE OF THIS ITEM. THIS WARRANTY DOES NOT APPLY TO SCRATCHES, STAINS, DISCOLORATION OR OTHER DAMAGE TO THE SURFACE OF THE KNIFE WHICH DOES NOT IMPAIR THE FUNCTIONAL UTILITY OF THE CUTLERY.

This warranty is available to consumers only and is void when the covered product is used for any reason other than for personal, family or household purposes.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES AND REPRESENTATIONS, EXPRESS OR IMPLIED, AND ALL OTHER OBLIGATIONS OR LIABILITIES ON PRINCESS HOUSE'S PART. ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY BE IMPOSED BY LAW ARE LIMITED TO ONE YEAR, OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY APPLICABLE LAW. SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS OR EXCLUSIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU.

THIS WARRANTY IS LIMITED AND EXPRESS TO THE TERMS AND CONDITIONS SET FORTH HEREIN. THIS WARRANTY EXCLUDES ALL INDIRECT, CONSEQUENTIAL OR INCIDENTAL DAMAGES. SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATION OR EXCLUSION OF THESE DAMAGES SO THESE EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU. IF APPLICABLE, THESE DISCLAIMERS CONTINUE AFTER EXPIRATION OF THE EXPRESS WARRANTIES SET FORTH ABOVE.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state.

GARANTÍA LIMITADA DE POR VIDA

Princess House ofrece al comprador original, a partir de la fecha de compra, una garantía limitada de por vida para reemplazar un producto de nuestra Cuchillería Culinario Series® y Culinario Series II™ si se encontraran defectos en el material, la construcción o la mano de obra, cuando el producto se utiliza para tareas domésticas normales y de conformidad con las instrucciones de uso y cuidado provistas junto con el producto. Princess House tiene derecho a determinar si el artículo presenta defectos y, a su elección, reemplazarlo por uno similar o equivalente, o proporcionar un reembolso del valor de la compra. A fin de que se realice un reemplazo o un reembolso, el cliente debe enviar el producto a Princess House, a su propio cargo, e incluir una breve explicación y el comprobante de la compra.

ESTA GARANTÍA NO CUBRE DAÑOS POR USO INDEBIDO O POR NO SEGUIR LAS INSTRUCCIONES DE USO Y CUIDADO QUE SE INCLUYEN CON EL PRODUCTO. ESTA GARANTÍA NO CUBRE RAYONES, MANCHAS, DESCOLORACIÓN O CUALQUIER OTRO DAÑO INDIRECTO, DIRECTO, CONSECUENTE O INCIDENTAL DERIVADOS DEL USO DEL PRODUCTO Y QUE NO AFECTA LA UTILIDAD FUNCIONAL DE LA CUCHILLERÍA.

Esta garantía está disponible solo para clientes y es nula cuando el producto cubierto se utiliza con otros fines que no sean domésticos, personales o familiares, cualquiera sea el motivo.

ESTA GARANTÍA SUSTITUYE TODA OTRA GARANTÍA Y DECLARACIÓN, EXPRESA O IMPLÍCITA, Y TODAS LAS DEMÁS OBLIGACIONES O RESPONSABILIDADES DE PARTE DE PRINCESS HOUSE. CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA IMPUESTA POR LEY SE LIMITA A UN AÑO, O AL PERÍODO MÁS BREVE PERMITIDO POR LA LEY VIGENTE. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN ESTABLECER LIMITACIONES O EXCLUSIONES EN LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD, POR LO QUE ES POSIBLE QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ANTES MENCIONADAS NO SE APLIQUEN EN SU CASO. ESTA GARANTÍA ES LIMITADA Y EXPRESA SEGÚN LOS TÉRMINOS Y LAS CONDICIONES ESTABLECIDOS EN LA PRESENTE. ESTA GARANTÍA EXCLUYE TODOS LOS DAÑOS INDIRECTOS, CONSECUENCIALES O INCIDENTALES. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN ESTABLECER LIMITACIONES O EXCLUSIONES DE ESTOS DAÑOS, POR LO QUE ES POSIBLE QUE ESTAS EXCLUSIONES NO SE APLIQUEN EN SU CASO. SI CORRESPONDE, ESTAS EXENCIONES CONTINUARÁN LUEGO DEL VENCIMIENTO DE LAS GARANTÍAS EXPRESAS MENCIONADAS ANTERIORMENTE.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos que pueden variar de un estado a otro.

PRINCESS HOUSE®

Princess House, Inc. 20 Cabot Boulevard, Suite 105, Mansfield, MA 02048
Importado por Princess House Company S. de R.L. DE C.V. Cerro de la Popa, No. 2924, Col. Mirador Residencial. C.P. 64910, Monterrey Nuevo León, México. Tel: 81 1522 2262

CULINARIO SERIES II™ CUTLERY

Cleaver

Hacha de cocina

CULINARIO SERIES II™

Item/Modelo: 10006

U.S.: 508.823.6800 • princesshouse.com
MX: 800.265.0104 • princesshouse.mx
©2024 Princess House, Inc. • C5281 6/24

USE:

- Before first use, hand-wash in warm, soapy water with a soft sponge and dry immediately.
- Use the right cutting board — bamboo, wood or plastic. **NEVER** cut on glass, granite, stone, porcelain, stainless steel, or other hard surfaces as they will dull and damage the blade.
- **NEVER** chop holding the cleaver more than 6" above the meat. The force and weight of the blade will do the work for you.
- Cleaver can be used to chop chicken bones but is not recommended for other bones such as pork or beef.
- **NEVER** use to pry apart frozen or partially frozen food as it can ruin the alignment or damage the cutting edge.
- To store cleaver, place blade in plastic sheath and snap the top tab around spine to secure in place.
- To remove plastic sheath, push top tab upwards away from spine.

CARE:

- **ALWAYS** hand-wash in warm, soapy water with a soft sponge immediately after every use and dry immediately.
- **NEVER** slide a sponge lengthwise along the edge of the blade. This will prevent slicing the sponge or your hand.
- **NOT** dishwasher safe. It will cause the blade to rust or discolor from hard water or heated drying.
- **NEVER** let a dirty cleaver soak in water for prolonged periods of time as it will damage the blade and handle.
- Store your knives properly. After you have washed and dried your cleaver, store in sheath provided. Placing an unprotected cleaver in a drawer with other kitchen tools may damage the blade or cause injury.
- Keep your sheath clean by wiping the surface with a damp cloth. Sheath should be completely dry before inserting cleaver for storage. **NEVER** submerge in water.
- Sharpen as necessary using the Culinario Series® Manual Knife Sharpener.
- **NEVER** clean the blade with bleach as this will cause immediate corrosion and rust.

⚠ **WARNING: SHARP BLADE!**

- Keep fingers away from the blade when using and cleaning.
- **KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN.**
- **NEVER** try to catch a falling cleaver.
- **NEVER** immerse in a sink full of water. Reaching for a cleaver underwater can be dangerous.

USO:

- Antes del primer uso lava a mano en agua tibia jabonosa con un paño suave y seca de inmediato.
- Usa tablas de picar de bambú, madera o plástico solamente. **NUNCA** la uses para cortar sobre vidrio, granito, piedra, mármol, porcelana, acero inoxidable u otras superficies que puedan dañar o desafilar la hoja.
- **NUNCA** cortes la carne a más de 6" de la hoja. La fuerza y el peso del hacha harán el trabajo de cortar fácil sin necesidad del impulso.
- El hacha se puede usar para cortar huesos de pollo, pero no se recomienda para otros huesos como los de puerco o res.
- **NUNCA** uses el hacha para separar o cortar comidas congeladas porque puede dañar la alineación y el filo de la hoja.
- Para guardar el hacha, colócala en la funda protectora de plástico asegurándote que la lengüeta esté fija alrededor del lomo de la hoja.
- Para quitar la funda protectora, empuja la lengüeta hacia arriba alejándola del lomo de la hoja.

CUIDADO:

- Lava **SIEMPRE** a mano con agua tibia jabonosa y una esponja suave inmediatamente después de cada uso, secar de inmediato.
- **NUNCA** deslices la esponja en el filo de la hoja para evitar que corte la esponja y proteger tu mano.
- **NO** se puede lavar en máquina lavaplatos. La hoja se oxidará o decolorará por el agua o por el calor al secarla.
- **NUNCA** dejes el hacha sucia remojando en agua por largo tiempo porque hacerlo puede dañar el mango y la hoja.
- Guarda tus cuchillos adecuadamente. Después de lavar y secar tu hacha, guárdala en la funda protectora. Guardar el hacha sin la funda junto con otros utensilios de cocina puede dañar la hoja o causar lesiones al sacarla del cajón.
- Limpia la funda protectora con un paño húmedo y asegúrate de que esté completamente seca antes de guardar el hacha. **NUNCA** la sumerjas en agua.
- Afila el hacha según sea necesario usando el Afilador manual Culinario Series®.
- **NUNCA** limpies la hoja con lejía o cloro ya que causará corrosión y oxidación inmediatos.

⚠ **PRECAUCIÓN: ¡HOJA AFILADA!**

- Mantén los dedos alejados de la hoja cuando en uso y al limpiarla.
- **MANTÉN EL HACHA ALEJADA DE LOS NIÑOS.**
- **NUNCA** trates de agarrar o alcanzar un hacha que se está cayendo.
- **NUNCA** sumerjas el hacha en agua en un fregadero de cocina o en otra parte. Tratar de agarrarla bajo el agua puede ser peligroso.

*Visit princesshouse.com/services for our Half-Price Replacements Policy. This policy **ONLY** applies to products purchased through an authorized Princess House Independent Consultant.*

*Visita princesshouse.com/services para ver nuestra Política de reemplazo a mitad de precio completa. Esta política **SOLAMENTE** aplica para los artículos adquiridos a través de un Consultor independiente de Princess House autorizado en los Estados Unidos.*