

UTILISATION

Grâce à leur lame étroite et tranchante, ces couteaux de cuisine sont idéaux pour nettoyer, couper et portionner les pommes de terre, les légumes, les fruits, la viande et le poisson, par exemple. Toute autre utilisation ou modification du couteau est considérée comme inappropriée et présente un risque important d'accident.

INSERTION

Faites toujours preuve de prudence lorsque vous manipulez des objets tranchants. Utilisez le couteau sur une surface appropriée pour protéger la lame contre l'émoussement. Par exemple, utilisez une planche à découper en bois, en bambou ou en plastique de haute qualité. Évitez de couper sur des surfaces dures comme la pierre, le métal ou le verre. N'utilisez pas le couteau pour couper des os ou des aliments congelés, car cela pourrait endommager la lame.



STOCKAGE

Rangez les couteaux dans un endroit sûr pour protéger les bords et éviter les blessures. Les couteaux ne doivent en aucun cas être rangés dans un tiroir avec d'autres couteaux et ustensiles de cuisine. Le contact avec d'autres métaux et aciers émousse la lame plus rapidement et peut causer des dommages plus rapidement. C'est pourquoi il est conseillé d'acheter un bloc à couteaux ou un rail magnétique pour ranger le couteau séparément et offrir à la lame une protection optimale.



Calisso

Ligne de Rubis

- Mode d'emploi -



SOINS

Lavez le couteau damassé directement après chaque utilisation. Passez le couteau sous l'eau tiède. Nettoyez soigneusement la lame à l'aide d'un chiffon en microfibres. Une fois qu'il est complètement propre, séchez-le bien avec un chiffon sec. Un détergent doux peut également être utilisé pour nettoyer la lame. Cependant, il est important de bien rincer la lame de chaque couteau. À la fin du processus, assurez-vous à nouveau que les couteaux sont complètement secs. Sinon, des taches de rouille peuvent se former. Tenez toujours le couteau par le manche. Le côté tranchant de la lame ne doit jamais être dirigé vers votre main lors du nettoyage.

Les couteaux ne doivent jamais être nettoyés dans le lave-vaisselle. Ils ne vont pas au lave-vaisselle. La structure de la lame peut changer pendant le processus de rinçage, car elle est exposée à une chaleur énorme. Ainsi, la qualité de la coupe peut ne pas être garantie après le processus de rinçage. En outre, les produits chimiques utilisés sont très agressifs et peuvent endommager l'acier ainsi que le manche. Cela peut accélérer la formation de rouille. Il ne faut pas non plus laisser les couteaux dans l'eau de rinçage pendant un certain temps. Vérifiez régulièrement que vos couteaux ne présentent pas de rouille vive et, le cas échéant, polissez-les immédiatement.

Calisso

MAINTENANCE

Affutez vos couteaux. L'utilisation constante d'un couteau déforme ses bords. N'utilisez jamais un aiguiser de couteau électrique. Les couteaux doivent être aiguisés uniquement avec une pierre à aiguiser. Les couteaux doivent être huilés régulièrement. Utilisez de préférence l'huile de camélia pour cela. Versez quelques gouttes sur un chiffon en microfibre et frottez-le sur la lame et le manche. Vous pouvez également huiler le manche et la lame avec de l'huile de cuisson. Toutefois, n'utilisez pas d'huile d'olive car elle contient trop d'acide.

AVERTISSEMENT

Gardez les couteaux hors de portée des enfants. Les personnes manquant de connaissances ou d'expérience dans l'utilisation des couteaux ou les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ne doivent pas utiliser le couteau sans la surveillance ou les instructions d'une personne responsable de leur sécurité. Le fabricant ou le quasi-fabricant n'accepte aucune responsabilité pour les dommages causés par une utilisation inappropriée.

