# Kitchys

**NOTICE D'UTILISATION / FRANÇAIS**

# Couteaux de cuisine

## Coffrets et blocs

YS01, YS03, YS04, YS007P, YS008B/R/S et YS009B/G/R/S

Prenez le temps de lire cette notice avant la première utilisation. Conservez-la pour pouvoir la consulter ultérieurement.

**DANS CETTE NOTICE**


Manipulation et utilisation **02**

Entretien et rangement **03**

# Manipulation et utilisation

Attention : lames tranchantes. Conservez hors de portée des enfants.

**01** Déballez chaque lame avec précaution, en tenant le couteau par le manche. Lavez à la main et séchez avant la première utilisation.

**02** Vérifiez que la lame et le manche sont intacts et solidaires. N'utilisez pas un couteau fissuré, ébréché ou dont le manche bouge.

**03** Posez une planche à découper stable en bois ou en plastique sur un plan de travail dégagé. Évitez de couper directement sur du verre, du marbre ou une surface métallique.

**04** Gardez les mains et le manche propres et secs. Tenez fermement le manche, repliez les doigts de la main qui maintient l'aliment et gardez-les à distance du tranchant.

**05** Choisissez une lame adaptée à la taille et à la nature de l'aliment. Ne forcez pas la lame latéralement ; n'utilisez pas le couteau comme levier, tournevis ou ouvre-boîte.

**06** Ne coupez pas d'os ni de produits surgelés avec un couteau qui n'est pas expressément prévu pour cet usage.

**07** Posez le couteau à plat loin du bord du plan de travail. Ne tentez jamais de rattraper un couteau qui tombe.

**08** Pour transporter un couteau, tenez-le par le manche, la pointe dirigée vers le bas et loin des autres personnes. Ne le laissez pas dissimulé dans un évier ou sous un linge.

# Entretien et rangement

Préservez le tranchant et évitez les blessures pendant le nettoyage.

**01** Lavez chaque couteau séparément à la main, à l'eau tiède avec un détergent doux. Gardez le tranchant orienté à l'écart des doigts.

**02** Ne laissez pas tremper les couteaux. Rincez et séchez immédiatement avec un chiffon doux, en travaillant depuis le dos de la lame vers le tranchant avec prudence.

**03** Évitez les abrasifs, l'eau de Javel et les produits corrosifs. Privilégiez le lavage à la main ; le lave-vaisselle ne doit être utilisé que si la compatibilité de votre modèle est confirmée.

**04** Rangez les couteaux parfaitement secs dans les emplacements adaptés du bloc, leur coffret ou une protection de lame. Ne les laissez pas en vrac dans un tiroir.

**05** Nettoyez le support séparément selon son matériau. Ne plongez pas un bloc de rangement dans l'eau ; essuyez-le et laissez-le sécher complètement.

**06** Faites entretenir le tranchant avec un outil adapté au type de lame ou par un professionnel. Les lames dentées et les lames avec revêtement nécessitent une méthode appropriée : ne les affûtez pas au hasard.

**07** La composition et les accessoires varient selon le coffret. Les ciseaux et autres accessoires éventuels doivent être utilisés uniquement pour leur destination prévue.

**Informations**
KITCHYS - www.kitchys.fr
Pour pousser les aliments sur la planche, privilégiez un accessoire dédié plutôt que le tranchant du couteau.