

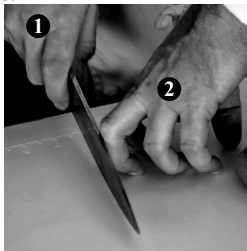
CONSEILS D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION DES COUTEAUX EN GÉNÉRAL

ENTRETIEN ET UTILISATION DE BASE

Lavez doucement les couteaux à la main. Le lave-vaisselle endommage les lames et les manches en bois.

Garder les manches en bois au sec et les huiler à l'occasion.

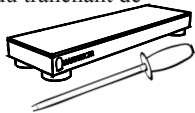
- 1 Tenir le couteau comme un prolongement du corps en chevauchant la lame pour les aliments tendres.
- 2 Bien positionner la main conductrice.



DURABILITÉ DU TRANCHANT

Utiliser une planche à découper en bois (idéalement en bois debout), ou encore, en polypropylène. Ne pas racler la planche à l'aide du tranchant.

Utiliser régulièrement un bloc d'affilage, une pierre fine ou encore un affiloir adéquat pour rafraîchir la lame. L'utilisation régulière d'un bloc d'affilage peut prolonger la durée de vie du tranchant de plusieurs mois.



UTILISATION SÉCURITAIRE ET TRANSPORT

Stabiliser la planche et les aliments à couper.

Ranger les couteaux dans un bloc ou tout autre étui adéquat. Les couteaux devraient toujours être rangés ou gardés bien en vue (ex. ne pas mettre dans le fond de l'évier!)

Transporter les couteaux dans un étui, du papier journal, un linge à vaisselle ou tout autre emballage adéquat.