

# R



## Ensemble de couteaux et bloc rotatif

---

### **GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN**

---

Merci d'avoir acheté l'ensemble de couteaux et bloc rotatif **RICARDO**. Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement le guide d'utilisation, particulièrement les instructions de sécurité.

#### **! ATTENTION LAMES TRANCHANTES**

Afin d'éviter les blessures,  
manipuler avec précaution lors  
de l'utilisation ou du nettoyage.  
Tenir loin de la portée  
des enfants.

## MISE EN GARDE

---

- ::: Soyez toujours prudent lors de la manipulation, l'utilisation ou le nettoyage des couteaux. Tenir hors de la portée des enfants. Ces couteaux **RICARDO** sont extrêmement tranchants et peuvent causer des blessures sérieuses. Manipuler avec la plus grande précaution.
- ::: Toujours utiliser sur une surface stable en bois ou en plastique. Ne pas utiliser sur des surfaces en métal, en céramique, en verre, en pierre, en marbre ou dans une assiette pour ne pas endommager les lames. Lors de l'utilisation, garder les lames propres et sèches et couper sur une surface sèche et antidérapante. Toujours couper les aliments en dirigeant le côté tranchant de la lame loin du corps et des membres.
- ::: Ne jamais utiliser les couteaux pour un autre usage que celui auquel ils sont destinés, c'est-à-dire la cuisine.
- ::: Ne pas plier les lames, les tirer ou les utiliser comme levier. Pour éviter d'endommager les lames et/ou les poignées de façon permanente, ne pas lancer les couteaux ou les laisser tomber sur des surfaces dures et ne pas les exposer à une flamme vive.
- ::: Ne pas utiliser pour couper des aliments surgelés ou tout autre aliment dur, pour dépecer, désosser ou pour toute utilisation nécessitant une lame flexible. Ne pas utiliser pour écraser de l'ail.
- ::: La garantie est applicable lorsque le produit est utilisé dans des conditions domestiques normales et dans le respect des instructions d'utilisation et d'entretien. Elle ne couvre pas l'usure normale du produit ni les conséquences d'une mauvaise utilisation. Nous nous réservons le droit de prendre la décision finale quant à la cause du dommage.

## UTILISATION DE LA QUEUE-DE-RAT\*

---

- ::: Toujours garder la lame de vos couteaux bien aiguisée. Une lame mal aiguisée est plus dangereuse qu'une lame bien aiguisée, car elle ne coupe pas efficacement. Ne jamais vérifier l'aiguisage sur les mains ou les doigts. L'aiguisage est composé de deux étapes : l'affûtage et l'affilage.
- ::: L'affûtage est l'étape qui donne le profil et la forme de la lame. C'est la base qui confère ses courbes uniques et qui prépare l'affilage optimal. L'affûtage de vos couteaux devra être fait au maximum une à deux fois par année par un affûteur professionnel.



::: L'affilage des lames permet de maintenir le fil tranchant de la lame et peut être réalisé avant et/ou après l'utilisation, à l'aide de la queue-de-rat incluse dans le bloc.



::: Les illustrations ci-contre montrent la bonne méthode pour utiliser une queue-de-rat. S'assurer que le couteau est propre. Tenir la queue-de-rat de sorte que sa pointe repose sur une surface plane. Tenir le couteau à un angle de 20° par rapport à la queue-de-rat. Commencer le mouvement avec la mitre de sécurité du couteau au haut de la queue-de-rat. Tirer le tranchant de la lame contre la queue-de-rat, dans un mouvement vers le bas, de manière à finir au bas, avec la pointe de la lame contre la queue-de-rat. Faire un mouvement rapide et fluide. Répéter avec l'autre côté de la lame sur l'autre côté de la queue-de-rat. Seulement quelques mouvements légers sont nécessaires pour réaligner le tranchant de la lame. Essuyer le couteau avant l'utilisation.

\* **NOTE** : Certains couteaux n'ont pas besoin d'être aiguisés. **Ne pas utiliser la queue-de-rat avec le couteau tout usage et le couteau à pain** car leurs lames dentelées ont été conçues pour rester tranchantes.

# ENTRETIEN

---

## **Couteaux**

- ::: Laver les couteaux en acier inoxydable à la main dans de l'eau chaude savonneuse. Lors du nettoyage, tenir les couteaux loin de tout objet dur car les chocs peuvent endommager les lames. Essuyez les couteaux, un à un, en tenant la lame dans la direction opposée de la main, en allant de l'arrière de la poignée vers le bord coupant.
- ::: Pour enlever les taches, nettoyer les lames avec un détergent liquide non abrasif conçu pour l'acier inoxydable, en évitant d'en mettre sur les poignées.

## **Bloc en bois d'acacia**

- ::: Pour préserver l'apparence du bois d'acacia, à l'aide d'un chiffon doux, légèrement appliquer de l'huile minérale sur le bois avant la première utilisation et occasionnellement par la suite.
- ::: Ranger le bloc à la température ambiante, car des températures extrêmement chaudes ou froides peuvent dessécher le bois, le faire fendiller et causer des fissures.
- ::: Ne jamais immerger le bloc en bois et sa base rotative dans l'eau ni laver dans le lave-vaisselle. Au besoin, nettoyer avec un chiffon doux humide, essuyer et laisser sécher à l'air libre.

---

**SI VOUS AVEZ DES QUESTIONS CONCERNANT L'UTILISATION DE CE PRODUIT, VOUS POUVEZ CONTACTER NOTRE SERVICE À LA CLIENTÈLE :**

::: par courriel : [serviceclientele@ricardocuisine.com](mailto:serviceclientele@ricardocuisine.com)

::: par téléphone : 1-833-751-4101