



www.somagic.fr



1RD, 71290 La Genête

sav@somagic.fr



03 85 32 27 50

NOTICE D'UTILISATION

Veillez lire attentivement ces instructions avant l'utilisation du couteau. Merci de conserver ce mode d'emploi.

Préparation avant utilisation

- Avant la première utilisation, veuillez laver le couteau à l'aide d'une éponge douce et d'un détergent doux pour la cuisine et bien le rincer.
- Si vous trouvez des points défectueux sur le couteau, veuillez ne pas l'utiliser et nous contacter.

Précautions d'emploi

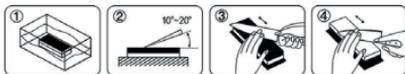
- Veuillez ne pas mettre le couteau dans l'eau pendant un long moment sous peine de corroder la manche ou de rouiller la lame.
- Les aliments congelés doivent être complètement décongelés avant d'être coupés avec un couteau.
- Pour couper des ingrédients durs tel que les arêtes de poisson ou des ingrédients contenant un os, utilisez un couteau spécial.
- Si la lame se bloque en coupant un légume dur, retirez le couteau vers le haut en prenant soin de ne pas déformer la lame.
- Ne tapez pas sur les objets avec la lame du couteau pour éviter de l'endommager.
- Veuillez utiliser le couteau avec précaution afin d'éviter de vous couper avec la lame.
- N'utilisez pas le couteau s'il est cassé ou déformé.
- Lors de l'utilisation du couteau, veillez à entretenir fréquemment la lame.
- Veillez à ce que le couteau ne soit pas accessible aux enfants.
- N'utilisez pas le couteau dans le sens transversal. Cela abîmerait la lame.
- N'utilisez pas le couteau sur des matériaux durs comme l'acier ou la pierre.
- N'utilisez pas le couteau comme ouvre-boîte.
- Ne laissez pas le couteau près du feu.

Entretien et conservation

- Après avoir utilisé le couteau, veuillez le laver à l'aide d'une éponge douce et d'un détergent doux pour la cuisine, bien rincer et bien essuyer l'eau avec une serviette propre.
- Veuillez laver le couteau immédiatement après avoir coupé des légumes marinés ou du citron afin qu'il ne rouille ou ne ternisse pas à cause du vinaigre ou autres ingrédients ou liquides agressifs.

- Si de la rouille apparaît sur le couteau, veuillez le laver avec une éponge et un produit nettoyant et l'aiguiser avec une pierre à aiguiser.
- Nous recommandons de réaffûter le couteau une fois tous les 3 mois (en fonction de votre niveau d'utilisation) pour conserver un bon tranchant.
- N'utilisez pas le lave-vaisselle pour laver le couteau. La lame rouillerait sous l'influence du détergent ou de la température.
- Ne pas essuyer la lame avec un tissu en nylon non tissé.
- Après une certaine période d'utilisation, il est recommandé d'utiliser une pierre à aiguiser pour l'affûtage afin de conserver un bon tranchant.
- Réaffûtez régulièrement le couteau pour éliminer la saleté, les tâches...

Affûtage de votre couteau



1. Trempez la pierre à aiguiser dans l'eau pendant 5 minutes avant de l'utiliser pour qu'elle absorbe complètement l'eau.
2. Placez-la sur la plateforme de façon stable et polissez en fonction de l'angle de la lame.
3. Utilisez d'abord l'affûtage grossier pour obtenir une lame bien aiguisée.
4. L'affûtage fin permet de renforcer la lame. L'affûtage dure 5 à 20 minutes.



**NE PAS UTILISER
DE FUSIL POUR
AFFÛTER VOTRE
COUTEAU**