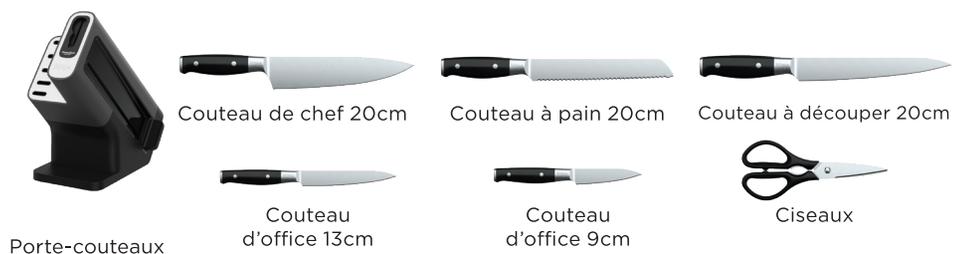


Contenu



Nettoyage et entretien



NE PAS mettre les couteaux au lave-vaisselle. Lorsque vous mettez vos couteaux au lave-vaisselle, vous risquez d'altérer la qualité du couteau, d'endommager la lame et de réduire l'intégrité de l'acier inoxydable.



Essuyez le porte-couteau pour le nettoyer.



Séchez soigneusement les couteaux avant de les ranger pour éviter les taches et les traces d'eau.



Répétez les étapes d'affûtage pour chaque couteau propre toutes les deux semaines.

Assurez-vous de lire le guide d'utilisation et d'entretien inclus avant d'utiliser vos couteaux.

NINJA
Foodi
StaySharp[®]
Système pour couteaux

Guide de démarrage rapide

Guide d'affûtage

Les couteaux seront déjà affûtés au moment de l'achat. N'affûtez pas vos couteaux immédiatement. Pour assurer un tranchant optimal, suivez les étapes d'affûtage ci-dessous au moins toutes les deux semaines.

ÉTAPES D'AFFÛTAGE

1. Faites glisser le levier vers le bas du porte-couteau.
2. Insérez un couteau Ninja propre dans la fente d'affûtage jusqu'à ce que la lame s'arrête net.



MANCHE LARGE

Insérez le couteau dans la fente d'affûtage supérieure (couteaux de chef et à jambon)



MANCHE FIN

Insérez le couteau dans la fente d'affûtage inférieure (couteaux tous usages et d'office)

3. **Faites glisser le levier de haut en bas 10 fois.** Vous entendrez un léger clic lorsque le levier arrivera tout en bas du porte-couteau.

REMARQUE : Le levier doit parcourir l'intégralité du porte-couteau pour affûter le couteau correctement, quelle que soit la taille du couteau (voir ci-contre). En tirant le levier vers le haut, vous positionnez la roue d'affûtage et en tirant le levier vers le bas, vous affûtez le couteau.



4. Retirez le couteau lorsque le levier se trouve en bas du porte-couteau.
5. Rincez et séchez soigneusement le couteau après l'affûtage pour retirer les copeaux de métal. Si le couteau n'est pas suffisamment affûté, répétez les étapes ci-dessus.

Conseils et astuces pour l'affûtage

Un affûtage régulier n'endommagera pas les couteaux.



AFFÛTEZ UNIQUEMENT les couverts de la marque Ninja.*



AFFÛTEZ UNIQUEMENT des couverts propres.



AFFÛTEZ UNIQUEMENT des couteaux à lame lisse.
N'AFFÛTEZ PAS de couteaux dentelés et de ciseaux.



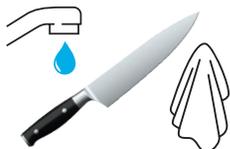
Avant d'insérer le couteau en vue de l'affûter, faites glisser le levier vers le bas du porte-couteau. Vous éviterez ainsi d'endommager le couteau.



Retirez tous les couteaux avant de déplacer le porte-couteau. Les quatre pieds à ventouse en-dessous aident à stabiliser le porte-couteau lorsque vous affûtez vos couteaux.



Pour plus de sécurité et de stabilité, appuyez légèrement sur le manche du couteau avec la main gauche lors de l'affûtage.



Rincez et séchez soigneusement le couteau après l'affûtage pour retirer les copeaux de métal.



Si vous avez des questions lors de l'utilisation de vos couteaux, consultez votre guide d'utilisation et d'entretien pour plus d'informations.

Pour toute question ou pour enregistrer votre produit, rendez-vous sur le site Internet ninjakitchen.eu

@ninjakitchen

* Porte-couteau avec aiguiser intégré StaySharp® conçu pour les couteaux Ninja uniquement. Si vous utilisez des couteaux d'autres marques, vous risquez d'endommager les couteaux et l'aiguiser.

Utilisation conseillée des couteaux



Couteau de chef 20cm
Polyvalent et multi-fonctionnel, ce couteau est utilisé pour trancher, hacher, émincer et couper en dés.



Légumes Fruits Protéines Herbes aromatiques Fruits secs



Couteau à découper 8cm
Ce couteau est conçu pour obtenir des tranches plus fines de légumes et fruits de grande taille, de rôtis et de charcuterie.



Grands fruits Grands légumes Rôtis Charcuterie



Couteau à pain 20cm
Utilisé pour trancher du pain, des tomates et des agrumes.



Pain Tomates Agrumes



Couteau d'office 13cm
Utilisé pour obtenir des découpes plus fines, tailler et découper en filets.



Légumes Fruits Protéines



Couteau d'office 9cm
Utilisé pour couper, retirer le gras et éplucher des petits fruits et légumes.



Petits légumes Petits fruits



Ciseaux
Utilisés pour couper, découper et ouvrir des paquets.



Herbes aromatiques Dégraisser les protéines

Vous cherchez des recettes, conseils et astuces ?

Rendez-vous sur ninjakitchen.eu/cookingcircle.com

Pour des vidéos pratiques et bien plus encore



qr.ninjakitchen.com/staysharp