

# Saladmaster®

We Change Lives™



# Caring for Your Saladmaster® Cutlery

Saladmaster® is proud to offer this fine surgical stainless steel cutlery as a complement to your Saladmaster® Healthy Cooking System. Knowing a few simple instructions in the use and care of your beautiful products will help to make them a real pleasure to use.

## Before First Use:

Wash each piece of your new Saladmaster® Cutlery Set in warm, soapy water. Rinse in clear, warm water and dry thoroughly with a clean, soft towel. To clean the storage block, simply wipe with a damp towel.

## Daily-Use Cleaning:

As with any fine kitchen product, your cutlery should be hand-washed. After every use, carefully wash knives in warm, soapy water, rinse and dry. Never use abrasive cleaners as this may damage the finish of your knives.

## Cutting Surfaces:

Even the best edges will dull quickly if they strike metal, glass, stone or formica. To protect the edge of the blade, it is recommended that soft wood or plastic cutting boards be used.

## Honing Your Saladmaster® Cutlery:

Periodic honing is the only maintenance your cutlery will require. Properly position the blade of the knife at a 20° angle and place the heel of the blade on the honing steel. Draw the knife toward you in a sweeping arc motion across the steel five or six times. Repeat on the other side. Always work in one direction only.

## Your Safety is Our Concern:

- The edges of knives are very sharp. Use extreme care when handling.
- Knives are not intended for use by young children or infirm persons.
- Never try to catch a falling knife.
- Always use slow, thoughtful cutting strokes when working with any knife and keep fingers away from the blade.
- When giving a knife to another person, use care and pass the handle of the knife.
- Place knives in the storage block when not in use. In addition to providing a safe storage space for your knives, the block also allows you to easily select the correct knife for each job.

**CAUTION:** *As with any precision cutting instrument, the edges of the knives are very sharp. Use extreme care when handling.*

# Cuidado de la cuchillería Saladmaster®

Saladmaster® se enorgullece de ofrecer esta excelente cuchillería de acero inoxidable como complemento para su sistema de cocción saludable Saladmaster®. Le será de utilidad saber algunas instrucciones simples de uso y cuidado de sus hermosos productos para que sea un verdadero placer usarlos.

## Antes del primer uso:

Lave cada pieza de su nuevo juego de cuchillería Saladmaster® en agua tibia con jabón. Enjuáguelo con agua limpia y tibia y séquelo bien con una toalla limpia y suave. Para limpiar el bloque de almacenamiento, sólo pásele una toalla húmeda.

## Limpieza diaria:

Al igual que con cualquier otro utensilio de cocina de alta calidad, su cubiertos deben ser lavados a mano. Luego de cada uso, lave cuidadosamente los cuchillos en agua tibia con jabón, enjuáguelos y séquelos. Nunca use limpiadores abrasivos, ya que ellos pueden dañar el acabado de sus cuchillos.

## Superficies de corte:

Incluso los mejores filos se mellan rápidamente si golpean metal, vidrio, piedra o formica. Para proteger el filo de la hoja, se recomienda usar tablas de corte de madera blanda o de plástico.

## Afiladura de su cuchillería Saladmaster®:

El único mantenimiento que requiere su cuchillería es afilarla periódicamente. Coloque correctamente la hoja del cuchillo en un ángulo de 20° y la base de la hoja sobre la superficie para afilar. Pase el cuchillo en dirección a usted cinco a seis veces, en un movimiento de barrido en arco por el acero. Repítalo al otro lado. Siempre trabaje en una sola dirección.

## Su seguridad es nuestra preocupación:

- Los cuchillos son muy filosos. Tenga mucho cuidado cuando los manipule.
- Los cuchillos no deben ser usados por niños ni por personas enfermas.
- Nunca trate de agarrar un cuchillo mientras va cayendo.
- Siempre corte lentamente y a conciencia, sin importar el tipo de cuchillo, y mantenga los dedos lejos de la hoja.
- Cuando le pase un cuchillo a otra persona, tenga cuidado y pase primero el mango.
- Coloque los cuchillos en el bloque de almacenamiento cuando no los esté usando. Además de proporcionar un espacio seguro para guardar sus cuchillos, el bloque le permite seleccionar fácilmente el cuchillo correcto para cada trabajo.

**PRECAUCIÓN:** *Al igual que con todo instrumento de corte de precisión, estos cuchillos son muy filosos. Tenga mucho cuidado cuando los manipule.*

# Entretien des couteaux Saladmaster®

Saladmaster® est fier de vous offrir ces excellents couteaux en acier inoxydable en complément de votre système de cuisine santé Saladmaster®. Ces quelques instructions simples concernant l'emploi et l'entretien de ces magnifiques ustensiles vous permettront de les utiliser avec beaucoup de plaisir.

## Avant la première utilisation :

Laver chaque ustensile de l'ensemble de coutellerie Saladmaster® à l'eau chaude savonneuse. Rincer à l'eau claire chaude et essuyer soigneusement avec un torchon doux et propre. Pour nettoyer le bloc de rangement, il suffit de l'essuyer avec un chiffon humide.

## Nettoyage quotidien :

Comme avec tout ustensile de cuisine de qualité, il est préférable de laver les couteaux à la main. Après chaque utilisation, laver soigneusement les couteaux à l'eau chaude savonneuse, rincer et essuyer. Ne jamais utiliser de détergent abrasif afin de ne pas endommager la finition des couteaux.

## Surfaces de découpe :

Même les meilleurs tranchants s'émoussent rapidement au contact du métal, du verre, de la pierre ou du formica. Pour protéger le tranchant de la lame, il est conseillé d'utiliser une planche à découper en bois tendre ou en plastique.

## Affûtage des couteaux Saladmaster® :

L'affûtage périodique est le seul entretien requis pour les couteaux. Placer correctement la lame du couteau à un angle de 20° et poser le talon de la lame sur le fer à aiguiser. Tirer le couteau vers soi suivant un arc balayant le fer cinq à six fois de suite. Répéter sur l'autre face de la lame. Toujours travailler dans la même direction.

## Votre sécurité est notre préoccupation :

- Les tranchants des couteaux sont très coupants. Manipuler avec la plus grande précaution.
- Les couteaux ne sont pas conçus pour être utilisés par de jeunes enfants ou des personnes infirmes.
- Ne jamais tenter de rattraper un couteau qui tombe.
- Avec tout couteau, toujours découper par des gestes mesurés et réfléchis et garder les doigts à l'écart de la lame.
- Pour remettre un couteau à une autre personne, faire preuve de précaution et présenter le couteau par le manche.
- Placer les couteaux dans le bloc de rangement lorsqu'ils ne sont pas utilisés. En plus d'offrir un espace de rangement sûr pour les couteaux, le bloc permet également de choisir aisément le couteau adapté pour chaque emploi.

**ATTENTION :** *Comme tout autre ustensile de découpe de précision, ces couteaux présentent un tranchant très aiguisé. Manipuler avec la plus grande précaution.*