

Contenu de la Boîte



Nettoyage et Entretien



LAVAGE À LA MAIN UNIQUEMENT. Lavez vos couteaux Ninja à la main pour maintenir une performance optimale.



NE PAS mettre au lave-vaisselle. Le lave-vaisselle peut réduire la performance et la durée de vie des couteaux et endommager les manches et les lames.



Les ciseaux de cuisine se séparent en deux parties pour faciliter le nettoyage. Ouvrez complètement les ciseaux avec les lames orientées vers l'extérieur, puis retirez la pièce avec le trou du boulon.



Séchez soigneusement les couteaux avant de les ranger pour éviter les coulisses d'eau et les taches. **NE PAS** toucher le bord tranchant du couteau.



Essayez le bloc de couteaux pour le nettoyer avec un chiffon à vaisselle ou un essuie-tout humide et non mouillé.



Pour de meilleurs résultats, nettoyez la roue affûteuse en pierre à chaque 6 mois avec de l'eau courante et une brosse à soies souples. **Remplacer tous les 2 ans.**

Veillez lire le guide de nettoyage et d'entretien ci-joint avant d'utiliser votre appareil.

NINJA NeverDull

Système de Couteaux de
Qualité Essentiel

Guide de Démarrage Rapide

Guide D'affûtage

IMPORTANT : Les couteaux sont tranchants initialement. **NE PAS** affûter immédiatement. **NE PAS** tenter d'affûter des couteaux mouillés ou mal nettoyés. Pour maintenir un tranchant optimal, suivez les étapes d'affûtage **au moins toutes les deux semaines.**

POUR AFFÛTER :

1. Glissez le levier vers le bas du bloc à couteaux.
2. Insérez le couteau Ninja propre dans la fente d'affûtage désignée jusqu'à ce que la lame s'immobilise.



GRANDE POIGNÉE

Insérez le couteau dans la fente d'affûtage supérieure (Couteaux de chef et santoku)



PETITE POIGNÉE

Insérez le couteau dans la fente d'affûtage inférieure (Couteaux tout usage, à steak et d'office)

3. En maintenant délicatement le couteau, **glissez le levier jusqu'en haut puis jusqu'en bas 10 fois.** Un léger déclic se fera entendre lorsque le levier atteint le haut et le bas du bloc.

REMARQUE : Le levier doit se déplacer sur toute la longueur du bloc pour affûter, peu importe la taille du couteau, comme illustré ici. La montée positionne la roue affûteuse en pierre, et la descente affûte le couteau.



4. Assurez-vous que le levier se trouve au bas du bloc. **Maintenez le bouton de déverrouillage enfoncé** tout en retirant le couteau aiguisé avec précaution.
5. Rincez et séchez soigneusement le couteau après l'affûtage pour enlever les copeaux de métal. Si le tranchant du couteau n'a pas été restitué, répétez les étapes ci-dessus.

**BALAYEZ ET
REGARDEZ COMMENT
ÇA FONCTIONNE**

qr.ninjakitchen.com/
neverdull-ca



Conseils et Astuces Pour L'affûtage

Un affûtage fréquent n'endommagera pas les couteaux.



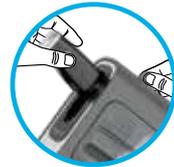
Aiguissez **UNIQUEMENT** les couteaux de marque Ninja propres. *



NE PAS affûter les ciseaux.



Avant d'insérer le couteau pour l'affûtage, glissez le levier de l'affûteuse vers le bas du bloc à couteaux. Cela évitera d'endommager le couteau.



Pour retirer le couteau aiguisé, maintenez le bouton de déverrouillage enfoncé tout en le retirant avec précaution.



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



Retirez tous les couteaux avant de déplacer le bloc. Pour libérer la succion, relevez doucement sur le devant de l'aiguseur. Abaissez afin de réactiver la succion.



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



Si vous avez des questions au sujet de l'utilisation de vos ustensiles, consultez le Guide d'utilisation et d'entretien pour obtenir plus de détails.

Pour toutes questions ou pour l'enregistrement de votre produit, visitez-nous en ligne à l'adresse ninjakitchen.ca/fr

@ninjakitchencanada

* L'affûteuse intégrée au bloc à couteau NeverDull est conçue pour les couteaux Ninja seulement. L'utilisation de couteaux d'autres marques pourrait endommager votre affûteuse et vos couteaux.

Utilisation Recommandée des Couteaux



Couteau de Chef de 20 cm

Couteau polyvalent utilisé pour trancher, hacher, émincer et couper en dés.



Légumes



Fruits



Protéines



Fines herbes



Noix



Couteau Santoku de 12 cm

Couteau polyvalent plus petit utilisé pour trancher, couper en dés et émincer plus finement les aliments. Les encoches ovales le long de la lame empêchent les aliments de coller.



Légumes



Fruits



Protéines



Fines herbes



Poissons



Couteau Tout Usage de 12 cm

Pour trancher, tailler et découper en filets plus finement des aliments.



Légumes



Fruits



Protéines



Couteau D'office de 7 cm

Pour couper, enlever le gras et peler les petits légumes et les fruits.



Petits légumes



Petits fruits



Couteaux à Steak de 10 cm

Pour trancher les protéines cuites, principalement le steak, le poulet, les côtelettes et le poisson.



Protéines cuites



Ciseaux

Pour ciseler et couper.



Fines herbes



Enlever le gras

Balayez le code pour en savoir plus sur l'utilisation recommandée des couteaux.

