

What's in the Box



Please make sure to read the enclosed Use and Care Guide prior to using your unit.

NINJA Foodi NeverDull™ Premium Knife System

Quick Start Guide



Sharpening Guide

Knives arrive sharp. Do not sharpen immediately. To maintain optimal sharpness, follow the sharpening steps below at least every 2 weeks.

SHARPENING STEPS

1. Slide lever to bottom of knife block.
2. Insert clean Ninja knife into designated sharpening slot until the blade comes to a hard stop.



LARGE HANDLE

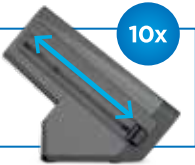
Insert into upper sharpening slot (Chef and Santoku Knives)

SMALL HANDLE

Insert into lower sharpening slot (Utility, Steak, and Paring)

3. While holding the knife in place, **slide lever all the way up and down 10 times.** A slight click will be heard when the lever travels all the way to the bottom of the block.

NOTE: Lever must travel full length of block to sharpen, regardless of knife size, as shown here. The upstroke positions the stone sharpening wheel and the downstroke sharpens the knife.



4. With lever all the way down, keep hands away from the knife edge and carefully remove the knife.
5. Rinse and dry knife thoroughly after sharpening to remove metal shavings. If knife has not been returned to preferred sharpness, repeat steps above.

Cleaning & Care



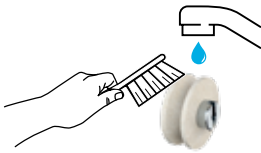
DO NOT place knives in dishwasher. Dishwashing your knives can decrease the quality of the knife, damage the blade edge, and reduce the stainless steel integrity. The Shears come apart for easy hand washing.



Dry knives thoroughly before storing to prevent watermarks and spotting. **DO NOT** touch sharp edge of knife.



Wipe knife block to clean.



For best results, clean stone sharpening wheel every 6 months with running water and a soft bristle brush.



Repeat sharpening steps for each clean knife every 2 weeks.

SCAN & WATCH HOW IT WORKS

qr.ninjakitchen.com /neverdull



Sharpener Tips & Tricks

Frequent sharpening will not damage knives.



ONLY sharpen Ninja branded cutlery.*



ONLY sharpen clean cutlery.



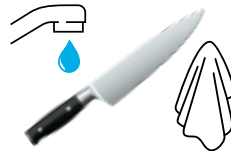
DO NOT sharpen Shears.



Before inserting knife for sharpening, slide sharpener lever to the bottom of the knife block. This will help prevent damaging the knife.



Place your left hand lightly on the inserted knife handle and press directly down while sharpening. **DO NOT** twist or deflect the handle from side to side.



Rinse and dry knife thoroughly after sharpening to remove metal shavings.



If moving the block, remove all knives first. To release suction, gently lift up on the front of the sharpener. Push down to reactivate suction.



If you have any questions while using your cutlery, turn to the Use and Care Guide for more details.

For questions or to register your product, visit us online at ninjakitchen.com



*NeverDull In-Block Sharpener designed for Ninja Knives only. Using other branded knives could damage both your sharpener and knives.

Recommended Knife Usage



8" Chef
Multipurpose, versatile knife used for slicing, chopping, mincing, and dicing.



Vegetables



Fruit



Protein



Herbs



Nuts



5" Santoku
Smaller multipurpose knife used for thinner slicing, dicing, and mincing. Oval indents along knife blade help reduce food from sticking.



Vegetables



Fruit



Protein



Herbs



Fish



5" Utility
Used for thinner slicing, trimming, and filleting.



Vegetables



Fruit



Protein



3.5" Paring
Used for cutting, trimming fat, and peeling small vegetables and fruit.



Small Vegetables



Small Fruit



4.5" Steak
Used for slicing through cooked protein, mainly steak, chicken, chops, and fish.



Cooked Protein



Shears
Used for snipping and cutting.



Herbs



Trim Fat

Scan to learn more about recommended knife usage.



Contenu de la Boîte



Nettoyage et Entretien



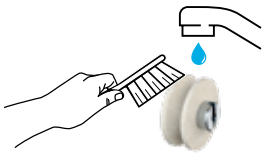
NE PAS mettre au lave-vaisselle. Mettre vos couteaux au lave-vaisselle peut diminuer la qualité du couteau, endommager le tranchant de la lame et réduire l'intégrité de l'acier inoxydable. Les ciseaux se séparent pour faciliter le lavage à la main.



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 à couteaux pour le nettoyer.



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.



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

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

NINJA
Foodi
NeverDull™
Système de Couteaux de
Qualité Supérieure

Guide de Démarrage Rapide

Guide D'affûtage

Les couteaux sont tranchants initialement. Ne pas affûter immédiatement. Pour maintenir un tranchant optimal, suivez les étapes d'affûtage ci-dessous au moins toutes les deux semaines.

ÉTAPES D'AFFÛTAGE

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)

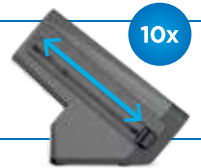


PETITE POIGNÉE

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

3. En maintenant le couteau en place, **faites glisser le levier de haut en bas 10 fois**. Un léger dé clic se fera entendre lorsque le levier se déplace jusqu'au 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. Avec le levier complètement vers le bas, tenez vos mains loin du tranchant du couteau et retirez délicatement le couteau.
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.



Aigiguez **UNIQUEMENT** les couteaux de marque Ninja*.



Affûtez **UNIQUEMENT** des couteaux propres.



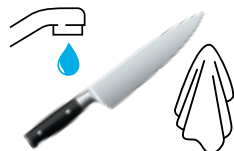
NE PAS affûter les ciseaux.



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.



Placez légèrement votre main gauche sur la poignée insérée pendant l'affûtage. Ne tordez **PAS** et ne faites **PAS** fléchir la poignée d'un côté à l'autre.



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'aiguisoir. Abaissez afin de réactiver la succion.



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 toute question ou pour enregistrer votre produit, consulter notre site Web à ninjakitchen.com.

*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.

