

What's in the Box



Cleaning & Care



HAND WASH ONLY.
Hand wash your Ninja knives to maintain optimal performance.



DO NOT place knives in dishwasher. Dishwashers can reduce performance and longevity of your knives and damage the handles and blades.



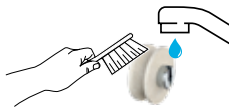
Shears separate into two pieces for cleaning. Fully open Shears with blades pointing away from you, then pull the piece with the hole off the bolt.



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



Wipe knife block to clean with a damp, not wet, dish towel or paper towel.



For best results, clean stone sharpening wheel every 6 months with running water and a soft bristle brush. **Replace every 2 years.**

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

NINJA Foodi NeverDull™

Essential Knife System

Quick Start Guide

Sharpening Guide

IMPORTANT: Knives arrive sharp. **DO NOT** sharpen immediately. **DO NOT** attempt to sharpen wet or unclean knives. To maintain optimal sharpness, follow the sharpening steps **at least every 2 weeks.**

TO SHARPEN:

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



LARGE HANDLE

Insert into upper sharpening slot (Chef and Santoku Knives)

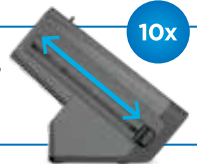


SMALL HANDLE

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

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

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



- Ensure the lever is at the bottom of the block. **Push down and hold the release button** while carefully removing the knife.
- Rinse and dry knife thoroughly after sharpening to remove metal shavings. If knife has not been returned to preferred sharpness, repeat steps above.

SCAN & WATCH HOW IT WORKS

qr.ninjakitchen.com/
neverdull-ca



Sharpener Tips & Tricks

Frequent sharpening will not damage knives.



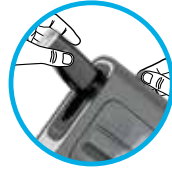
ONLY sharpen clean, Ninja branded cutlery.*



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.



To remove sharpened knife, push down and hold the release button while carefully removing the knife.



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.



Repeat sharpening steps for each clean knife **every 2 weeks**.



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.ca

@ninjakitchencanada

*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



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
Foodi
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

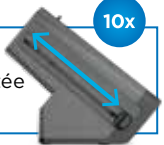
Insérez le couteau dans la fente d'affûtage supérieure (Couteaux de chef et santoku)

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.



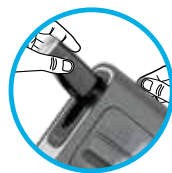
Aigüisez **UNIQUEMENT** les couteaux de marque Ninjapropres.*



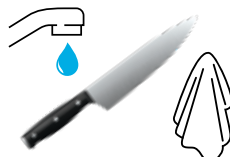
NE PAS affûter les ciseaux.



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 aigüisé, 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'aigüiseur. 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



@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.

