

premax®
Steel in Evolution

MULTISERVICE

Il coltello multiuso da cucina

The universal kitchen knife

Das Vielzweck-Küchenmesser

Le couteau de cuisine multi-usages

El cuchillo de cocina multiuso

MADE IN ITALY



carne cotta
cooked meat



salumi
salami



pane
bread



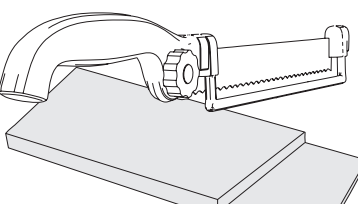
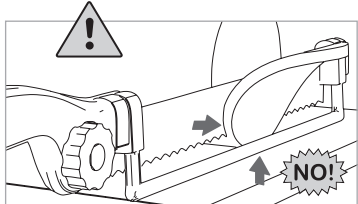
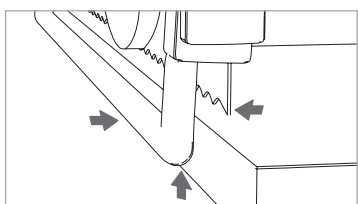
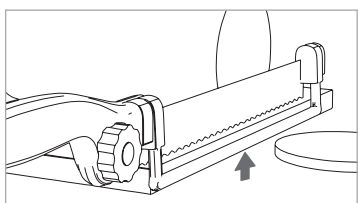
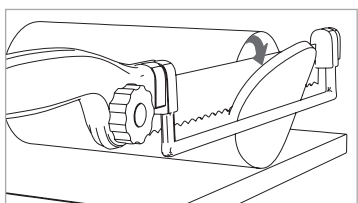
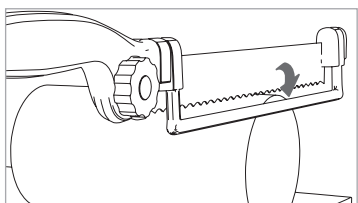
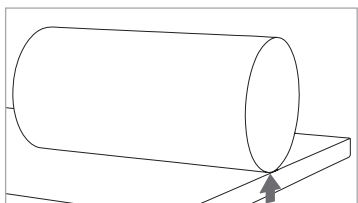
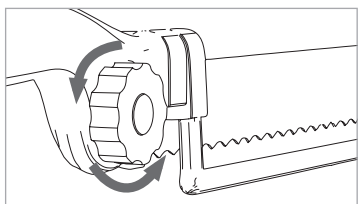
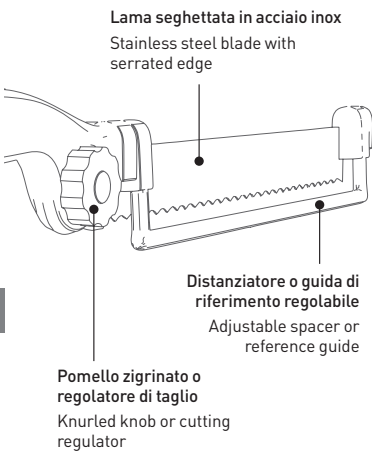
formaggio
cheese



verdure
vegetables



frutta
fruit



coltello + tagliere legno
knife + wooden cutting board
E95082500
EAN: 8012267 85628 5

tagliere legno con scalino - 30x12 cm
wooden cutting board with step - 30x12 cm
E95073012
EAN: 8012267 10798 1

Prodotto dagli artigiani di Premana e distribuito da:
Manufactured by Premana craftspeople and distributed by:
CONSORZIO PREMAX
Premana (LC) | ITALY | premax@premax.it
www.premax.it | www.premaxshop.com

MULTISERVICE

Il coltello multiuso da cucina

MADE IN ITALY

- Lama seghettata in acciaio inox AISI 420 MoV
- Manico in polipropilene
- Guida di riferimento regolabile in materiale igienico antiaderente
- Spessore fette regolabile da 2 mm a 25 mm
- Adatto al lavaggio in lavastoviglie
- Conforme alle disposizioni di legge che regolano il contatto con alimenti
- Tagliere in legno (opzionale)

PREMAX MULTISERVICE è il nuovo coltello con regolatore di taglio, per ottenere in modo semplice fette tutte uguali e dello spessore desiderato. Un coltello da cucina unico ed indispensabile per affettare pane, dolci, carni cotte, salumi, frutta e verdura.

La lama è realizzata con acciaio Inox AISI 420 MoV per garantire un'alta inossidabilità e una durezza di 54-56 HRC adatta a mantenere il filo sempre affilato.

L'impugnatura ergonomica in polimero antiscivolo assicura una presa salda e confortevole ed è estremamente resistente e igienica, lavabile in lavastoviglie.

Una volta terminato l'utilizzo del vostro coltello da cucina PREMAX MULTISERVICE, chiudendo il pomello zigrinato, la guida costituirà una protezione per la lama ed una sicurezza in più per voi.

Al primo utilizzo: lavare accuratamente con un detergente per stoviglie e una spugna morbida non abrasiva.

Modo d'uso: decidere lo spessore delle fette (spostando la lama da 2 mm a 25 mm) e regolare lo spessore di taglio svitando il pomello zigrinato posto sul manico del coltello. Far scorrere la guida di riferimento alla larghezza desiderata, riavvitare il pomello zigrinato per tenerlo in posizione.

Disporre l'alimento sullo spigolo del tagliere oppure in prossimità dello scalino del tagliere PREMAX, appoggiare il distanziatore all'alimento da tagliare e spostare il coltello avanti e indietro, ne otterremo fettine perfette, tutte dello stesso spessore desiderato.

Attenzione: la guida di riferimento regolabile rimane sotto il coltello quindi se sullo stesso piano la lama non riesce a tagliare fino in fondo, occorre, quindi, un tagliere con un gradino oppure utilizzare il tagliere sullo spigolo, in tal modo le fette tagliate scenderanno direttamente sul piano d'appoggio.

Consiglio: Per utilizzare al meglio il vostro coltello da cucina PREMAX MULTISERVICE dotarsi del pratico tagliere in legno con scalino abbinato (art. E95073012).

Avvertenze: maneggiare con cura, questo prodotto non è un giocattolo, tenere lontano dalla portata dei bambini. Prestare molta attenzione alla filatura della lama.

Raccomandazioni: i coltelli della linea PREMAX sono studiati per garantire altissimi standard qualitativi, soprattutto della lama, e solo con una precisa cura e manutenzione dell'oggetto si otterranno prestazioni e funzionalità inalterate nel tempo.

Un utilizzo improprio o una manipolazione errata possono portare ad un grave danneggiamento dei coltelli.

Basta seguire alcuni semplici consigli per mantenere nel tempo i coltelli affilati e taglienti, come appena comprati:

- utilizzare solo taglieri in legno o in materiale sintetico perché altri materiali come marmo o granito rovinerebbero la lama.
- pulire sempre il coltello dopo ogni utilizzo. Lavarlo a mano o in lavastoviglie, assicurandosi di asciugare sempre bene il coltello dopo il lavaggio, evitando così la formazione di macchie sulla lama. Tutti i coltelli della Linea PREMAX possono essere lavati in lavastoviglie a 55 °C, anche se si consiglia comunque il lavaggio a mano.
- affilare regolarmente e periodicamente il vostro coltello: il segreto del perfetto funzionamento dei coltelli è un'affilatura attenta e precisa. L'ideale sarebbe farli affilare da un professionista 2 o 3 volte l'anno, evitando l'affilatura domestica che, se non correttamente eseguita, può danneggiare la lama.
- non utilizzare i coltelli da cucina per tagliare carta o spago e in generale per utilizzi diversi da quelli culinari che potrebbero danneggiare il filo della lama.
- al termine dell'utilizzo, riponete sempre i vostri coltelli in un luogo asciutto e sicuro in modo tale che le lame non vengano a contatto con altri corpi metallici, evitando così che subiscano urti.

10 piccoli grandi segreti per la cura dei vostri coltelli:

- Utilizzate sempre coltelli ben affilati
- Evitate il contatto della lama con materiali duri (ceramica, granito, etc)
- Preferite basi di taglio in plastica o legno
- Dopo l'uso puliteli subito sotto acqua corrente
- Asciugateli attentamente con un panno pulito sempre dopo il lavaggio che sia lavastoviglie o a mano
- Non utilizzateli per scopi o lavorazioni diversi da quelli previsti
- Utilizzate sempre il coltello giusto per ogni uso
- Evitate il contatto delle lame con liquidi coloranti o sostanze corrosive
- Teneteli fuori dalla portata dei bambini
- Tenete sempre leggermente oliate le lame e le parti in movimento dei vostri coltelli.

Il mancato rispetto di tutte queste regole comprometterà il buon funzionamento dei vostri coltelli.

MULTISERVICE

The universal kitchen knife

MADE IN ITALY

- Serrated blade in AISI 420 MoV stainless steel
- Polypropylene handle
- Adjustable reference guide in non-stick hygienic material
- Adjustable slice thickness from 2 mm to 25 mm
- Dishwasher safe
- Compliant with food contact regulations
- Wooden cutting board (optional)

PREMAX MULTISERVICE is a new knife with cutting regulator, to simply obtain slices that are all the same and with the desired thickness. A unique and indispensable kitchen knife for slicing bread, desserts, cooked meats, lunch meats, fruit and vegetables.

The blade is made of AISI 420 MoV stainless steel to ensure high resistance to rust and a hardness of 54-56 HRC suitable for keeping the blade always sharp.

The ergonomic handle in non-slip polymer ensures a firm and comfortable grip. It is extremely resistant and hygienic and is dishwasher safe.

When finished using your PREMAX MULTISERVICE kitchen knife close the knurled knob.

The guide acts as a protection for the blade and additional safety for you.

Before first use: carefully wash with dishwashing liquid and a soft, non-abrasive sponge.

Use: select the slice thickness (by moving the blade from 2 mm to 25 mm) and adjust the cutting thickness by tightening the knurled knob located on the knife handle. Slide the reference guide to the desired width and retighten the knurled knob to keep it in place. Put the food on the edge of the cutting board or near the step of the PREMAX cutting board, place the spacer against the food to cut and move the knife back and forth, you will obtain perfect slices, all of the same desired thickness.

Warning: the adjustable reference guide remains under the knife, so if the blade is not able to slice all the way through on the same surface, a cutting board with step is needed or use the cutting board on the edge, so that the slices fall directly on the support surface.

Tip: To best use your PREMAX MULTISERVICE kitchen knife get the handy wooden cutting board with included step (art. E95073012).

Warnings: handle with care, this product is not a toy, keep it out of the reach of children. Be very careful of the knife sharpness.

Recommendations: the PREMAX line knives have been designed to ensure very high quality standards, above all of the blade, and only its precise care and maintenance will make it possible to obtain unaltered performance and operation over time.

Improper use or incorrect handling can result in serious damage to the knives.

Just follow a few simple tips to keep the knives as sharp and cutting as when first purchased:

- only use wooden or synthetic cutting boards because other materials such as marble or granite would ruin the knife.

- always clean the knife after each use. Wash by hand or in a dishwasher, always making sure to completely dry the knife after washing it to prevent the formation of spots on the blade. All PREMAX Line knives can be washed in a dishwasher at 55 °C even if washing by hand is recommended.

- regularly and periodically sharpen your knife: the secret to perfect knife operation is a careful and accurate sharpening. Ideally, the knife should be professionally sharpened 2 or 3 times a year, avoiding DIY sharpening which, if not done correctly, may damage the blade.

- do not use kitchen knives to cut paper or string and in general for any uses other than cooking which could damage the blade edge.

- when done using always put your knives in a dry and secure place so that the blades do not come into contact with other metal bodies, preventing them from being banged.

10 great little tips for taking care of your knives:

- Always use well sharpened knives
- Do not let the blade come into contact with hard materials (ceramic, granite, etc.)
- Use plastic or wood cutting surfaces whenever possible
- Clean them right away under running water after use
- Always dry them carefully with a clean cloth after washing whether in a dishwasher or by hand
- Do not use them for purposes or work other than those intended
- Always use the right knife for each task
- Avoid letting the blades come into contact with colorants or corrosive substances
- Keep them out of the reach of children
- Always keep the blades and moving parts of your knives slightly oiled.

Failure to follow all of these rules will compromise the correct operation of your knives.

premax®
Steel in Evolution

premana

ORDINALO SUBITO
SHOP NOW

www.premaxshop.com
tel. + 39 0341 890377
mail: premax@premax.it

CONSIGLIATO
RECOMMENDED

tagliere in legno con scalino
wooden cutting board with step

MULTISERVICE

Das Vielzweck-Küchenmesser

MADE IN ITALY

- Sägeklinge aus rostfreiem Edelstahl AISI 420 MoV
- Griff aus Polypropylen
- Verstellbare Schnittführung aus hygienischem Antihaft-Material
- Scheibenstärke einstellbar von 2 mm bis 25 mm
- Spülmaschinenfest
- Entspricht den gesetzlichen Anforderungen für den Kontakt mit Lebensmitteln
- Schneidebrett aus Holz (optional)

PREMAX MULTISERVICE ist das neue Messer mit Schnittregler, mit dem Sie ganz einfach immer exakt gleichmäßige Scheiben in der gewünschten Stärke erzielen. Ein einzigartiges Messer, das in keiner Küche fehlen sollte, zum Schneiden von Brot und Torten sowie Kochfleisch, Wurst, Obst und Gemüse. Die Klinge aus Edelstahl AISI 420 MoV gewährleistet hohe Rostfreiheit und eine Härte von 54-56 HRC für eine scharfe Schneide. Der ergonomische und rutschfreie Griff aus Polymer sorgt für einen festen, komfortablen Halt.

Er ist besonders widerstandsfähig, hygienisch und spülmaschinenfest. Wenn Sie nach Gebrauch Ihres PREMAX MULTISERVICE-Messers den Sterngriff zudrehen, wird die Führung zum Klingenschutz und einer zusätzlichen Sicherheit für Sie.

Beim ersten Gebrauch: sorgfältig mit einem nicht scheuernden Geschirrspülmittel reinigen.

Anwendung: Wählen Sie die gewünschte Scheibenstärke (durch Verschieben der Klinge von 2 mm bis 25 mm) und stellen Sie die Schnittstärke durch Lösen des Sterngriffs am Messergriff ein. Verschieben Sie die Schnittführung auf die gewünschte Breite und drehen Sie den Sterngriff wieder zu, um sie in Position zu halten. Das Schnittgut auf die Kante eines Schneidebretts bzw. auf die Stufe des zugehörigen PREMAX-Bretts legen, den Abstandshalter am Schnittgut anlegen und das Messer vor- und zurückbewegen, um exakt gleichmäßige Scheiben der gewünschten Stärke zu erhalten.

Achtung: die verstellbare Schnittführung bleibt unter dem Messer, d.h. auf der gleichen Ebene kann die Klinge nicht bis ganz durch das Schnittgut geführt werden. Daher sollte ein Schneidebrett mit Stufe oder, bei einem anderen Brett das Schnittgut an die Kante gelegt werden, so dass die fertigen Scheiben direkt auf die Ablage fallen.

Tipp: Um Ihr Küchenmesser PREMAX MULTISERVICE bestmöglich zu nutzen, besorgen Sie sich das passende Holz-Schneidebrett mit Stufe (art. **E95073012**).

Hinweise: Bitte mit Vorsicht handhaben, das Produkt ist kein Spielzeug. Von Kindern fernhalten. Besonders auf die scharfe Klinge achtgeben.

Bitte beachten: Die Messer der Linie Premax wurden entwickelt, um höchste Qualitätsstandards, besonders hinsichtlich der Klinge zu gewährleisten, und nur bei sorgfältiger Pflege und Instandhaltung sind dauerhaft gleichbleibende Leistungen und Funktionsfähigkeit zu erwarten. Ferner können eine unsachgemäße Nutzung oder eine falsche Handhabung zu schweren Beschädigungen des Messers führen.

Es genügt jedoch, einige einfache Regeln zu befolgen, um Ihre Messer scharf und funktionstüchtig wie frisch gekauft zu bewahren:

- Verwenden Sie nur Schneidbretter aus Holz oder Kunststoff, andere Materialien wie Marmor oder Granit könnten die Klinge beschädigen.

- Säubern Sie Ihr Messer nach jedem Gebrauch. Reinigen Sie es per Hand oder in der Spülmaschine, wichtig ist dabei nur, das Messer immer gut abzutrocknen, um Flecken auf der Klinge zu vermeiden. Alle Messer der Linie Premax können in der Spülmaschine bei 55 °C gereinigt werden, es empfiehlt sich jedoch, sie von Hand abzuwaschen.

- Schärfen Sie Ihr Messer regelmäßig: Das Geheimnis eines perfekt funktionierenden Messers ist eine sorgfältige und genaue Schärfung. Am besten lassen Sie Ihre Messer von einem Fachmann 2- bis 3-mal jährlich schärfen, da sie bei unsachgemäßer Schärfung beschädigt werden können.

- Verwenden Sie Ihre Küchenmesser nicht zum Schneiden von Papier bzw. für andere Zwecke als die Küchenarbeiten, da sonst die Schneide beschädigt werden könnte.

- Bewahren Sie Ihre Messer an einem trockenen und sicheren Ort auf und schützen Sie die Klingen vor Stößen und Kontakt mit anderen Metallgegenständen.

10 kleine Geheimnisse für die Pflege Ihrer Messer:

- Verwenden Sie stets gut geschliffene Messer
- Vermeiden Sie den Kontakt der Klinge mit harten Materialien (Keramik, Granit usw.)
- Verwenden Sie zum Schneiden möglichst einen Untergrund aus Holz oder Kunststoff
- Waschen Sie die Messer sofort nach Gebrauch unter fließendem Wasser ab
- Trocknen Sie die Messer nach dem Waschen per Hand oder Spülmaschine sorgfältig mit einem Tuch ab
- Benutzen Sie die Messer nicht für andere als die vorgesehenen Verwendungszwecke
- Benutzen Sie immer das richtige Messer für das jeweilige Schneidgut
- Vermeiden Sie den Kontakt der Klingen mit färbenden Flüssigkeiten oder ätzenden Stoffen
- Bewahren Sie Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf
- Sorgen Sie dafür, dass die Klingen und beweglichen Teile Ihrer Messer stets leicht geölt sind.

Die Nichtbeachtung dieser Regeln beeinträchtigt die Funktionsfähigkeit Ihrer Messer.

MULTISERVICE

Le couteau de cuisine multi-usages

MADE IN ITALY

- **Lame dentelée en acier inoxydable AISI 420 MoV**
- **Manche en polypropylène**
- **Guide de coupe réglable en matériau hygiénique et antiadhésif**
- **Épaisseur des tranches réglable de 2 mm à 25 mm**
- **Lavable au lave-vaisselle**
- **Conforme aux dispositions légales régissant le contact avec des aliments**
- **Planche à découper en bois (en option)**

PREMAX MULTISERVICE est le nouveau couteau avec régulateur de coupe, pour obtenir de façon simple des tranches identiques et avec l'épaisseur désirée. Un couteau de cuisine unique et indispensable pour couper en tranches le pain, les gâteaux, les viandes cuites, la charcuterie, les fruits et les légumes. La lame est fabriquée en acier inoxydable AISI 420 MoV afin de garantir un haut degré d'inoxidabilité et une dureté de 54-56 HRC permettant de conserver un tranchant toujours effilé. Le manche ergonomique en polymère antidérapant assure une prise ferme et confortable. Il est extrêmement résistant et hygiénique et peut être lavé au lave-vaisselle.

Une fois que vous avez fini d'utiliser votre couteau de cuisine PREMAX MULTISERVICE, en fermant le pommeau moleté, le guide constituera une protection pour la lame et une sécurité supplémentaire pour vous.

Lors de la première utilisation: laver soigneusement avec un détergent pour vaisselle et une éponge douce et non abrasive.

Mode d'emploi: décider de l'épaisseur des tranches (en déplaçant la lame de 2 mm à 25 mm) et régler l'épaisseur de la coupe en dévissant le pommeau moleté placé sur le manche du couteau. Faire glisser le guide de coupe à la largeur souhaitée, revisser le pommeau moleté pour le maintenir en place. Placer l'aliment sur le bord de la planche à découper ou près de la rainure de la planche à découper PREMAX, placer l'entretoise sur l'aliment à couper et déplacer le couteau en avant et en arrière pour obtenir des tranches parfaites, toutes de la même épaisseur souhaitée.

Attention: le guide de coupe réglable reste sous le couteau, donc si la lame ne peut pas couper jusqu'au bout, il faut utiliser une planche à découper avec une rainure ou utiliser la planche à découper sur son bord, ainsi les tranches coupées tomberont directement sur le plan d'appui.

Conseil: pour utiliser au mieux votre couteau de cuisine PREMAX MULTISERVICE, s'équiper de la pratique planche à découper en bois avec rainure assortie (art. **E95073012**).

Avertissements: manipuler avec précaution, ce produit n'est pas un jouet, le garder hors de la portée des enfants. Faire bien attention à lame effilée.

Recommandations: les couteaux de la ligne Premax sont conçus pour garantir des standards de qualité très élevés, notamment au niveau de la lame, et ce n'est qu'avec un soin et un entretien précis de l'article que l'on obtiendra des performances et une fonctionnalité qui durent dans le temps.

Une utilisation ou une manipulation incorrecte peut entraîner de graves dommages aux couteaux.

Il suffit de suivre quelques conseils simples pour que les couteaux restent aussi aiguisés et tranchants dans le temps comme si vous veniez de les acheter:

- n'utiliser que des planches à découper en bois ou en matière synthétique, car d'autres matériaux comme le marbre ou le granit abîmeraient la lame.

- nettoyer toujours le couteau après chaque utilisation. Le laver à la main ou au lave-vaisselle, en veillant à toujours bien sécher le couteau après le lavage, afin d'éviter la formation de taches sur la lame. Tous les couteaux de la ligne Premax peuvent être lavés dans un lave-vaisselle à 55 °C, bien que le lavage à la main soit toujours recommandé.

- affûter régulièrement et périodiquement votre couteau : le secret du parfait fonctionnement des couteaux réside dans un affûtage soigneux et précis. L'idéal serait de les faire affûter par un professionnel 2 ou 3 fois par an, en évitant l'affûtage à domicile, qui peut endommager la lame s'il n'est pas effectué correctement.

- ne pas utiliser les couteaux de cuisine pour couper du papier ou de la ficelle et, en général, pour des utilisations autres que culinaires qui pourraient endommager le fil de la lame.

- après utilisation, ranger toujours vos couteaux dans un endroit sec et sûr afin que les lames n'entrent pas en contact avec d'autres corps métalliques, évitant ainsi qu'elles ne subissent des chocs.

10 petites astuces pour entretenir vos couteaux:

- Utilisez toujours des couteaux bien aiguisés
- Évitez le contact de la lame avec des matériaux durs (céramique, granit, etc.)
- Préférez les bases de découpe en plastique ou en bois
- Après utilisation, nettoyez-les immédiatement sous l'eau courante
- Essuyez-les soigneusement avec un chiffon propre toujours après le lavage, que ce soit au lave-vaisselle ou à la main
- Ne les utilisez pas à d'autres fins ou traitements autres que ceux qui sont prévus
- Utilisez toujours le bon couteau pour chaque utilisation
- Évitez tout contact des lames avec des liquides colorants ou des substances corrosives.
- Gardez-les hors de portée des enfants.
- Gardez toujours les lames et les parties mobiles de vos couteaux légèrement huilées.

Le non-respect de toutes ces règles compromettra le bon fonctionnement de vos couteaux.

MULTISERVICE

El cuchillo de cocina multiuso

MADE IN ITALY

- **Hoja dentada de acero inoxidable AISI 420 MoV**
- **Mango de polipropileno**
- **Guía de referencia ajustable de material higiénico antiadherente**
- **Espesor rebanabas ajustable de 2 a 25mm**
- **Apto para lavavajillas**
- **Cumple con las disposiciones legales que regulan el contacto con alimentos**
- **Tabla de cortar de madera (opcional)**

PREMAX MULTISERVICE es el nuevo cuchillo con regulador de corte, para obtener de forma sencilla rebanabas/rodajas/lonchas todas iguales y del grosor deseado. Un cuchillo de cocina único e indispensable para cortar pan, pasteles, carnes cocidas, embutidos, frutas y verduras. La hoja está fabricadas de acero inoxidable AISI 420 MoV para asegurar una alta inoxidableidad y una dureza de 54-56 HRC adecuada para mantener el filo siempre afilado. El mango ergonómico de polímero antideslizante garantiza un agarre firme y cómodo y es extremadamente duradero e higiénico, apto para lavavajillas. Cuando termine de utilizar su cuchillo de cocina PREMAX MULTISERVICE, cerrando el pomo moleteado, la guía será una protección para la hoja y una seguridad más para usted.

Cuando se utilice por primera vez: lave a fondo con detergente para platos y una esponja suave y no abrasiva.

Modo de uso: decida el grosor de las rebanabas/rodajas/lonchas (moviendo la hoja de 2 mm a 25 mm) y ajuste el grosor de corte desenroscando el pomo moleteado ubicado en el mango del cuchillo. Deslice la guía de referencia hasta la anchura deseada y vuelva a enroscar el pomo moleteado para mantenerlo en posición. Coloque el alimento en el borde de la tabla de corte o cerca del escalón de la tabla de corte PREMAX, apoye el distanciador sobre el alimento por cortar y mueva el cuchillo hacia delante y hacia atrás, obteniendo rebanabas/rodajas/lonchas perfectas, todas del grosor deseado.

Atención: la guía de referencia ajustable permanece debajo del cuchillo, por lo que si la hoja puede cortar hasta el fondo en la misma superficie, es necesario utilizar una tabla de corte con un escalón o utilizar la tabla de corte en el borde, de modo que las rebanabas/rodajas/lonchas cortadas caigan directamente sobre la superficie de apoyo.

Consejo: Para utilizar de la mejor manera su cuchillo de cocina PREMAX MULTISERVICE, adquiera la práctica tabla de cortar de madera con escalón a juego (art. **E95073012**).

Advertencias: manipular con cuidado, este producto no es un juguete, mantener fuera del alcance de los niños. Preste mucha atención al afilado de la hoja.

Recomendaciones: los cuchillos de la línea Premax están diseñados para asegurar estándares de calidad muy altos, sobre todo de la hoja, y solo con un cuidado y mantenimiento precisos del objeto se obtendrán prestaciones y funcionalidades inalteradas a lo largo del tiempo.

Un uso indebido o una manipulación equivocada pueden causar graves daños a los cuchillos.

Solo sigue unos sencillos consejos para mantener los cuchillos tan afilados y cortantes a lo largo del tiempo como si los acabara de comprar:

- utilice únicamente tablas de cortar de madera o sintéticas, ya que otros materiales como el mármol o el granito estropearían la hoja.

- limpie siempre el cuchillo después de cada uso. Lávelo a mano o en el lavavajillas, asegurándose siempre de secar bien el cuchillo después de lavarlo, evitando así que se formen manchas en la hoja. Todos los cuchillos de la Línea Premax se pueden lavar en el lavavajillas a 55 °C, aunque se recomienda el lavado a mano.

- afile su cuchillo de forma regular y periódica: el secreto del funcionamiento perfecto de los cuchillos es un afilado meticuloso y preciso. Lo ideal es que un profesional afile los cuchillos 2 ó 3 veces al año, evitando el afilado casero, que puede dañar la hoja si no se hace correctamente.

- no utilice los cuchillos de cocina para cortar papel o cuerda y, en general, para usos distintos de los culinarios que puedan dañar el filo de la hoja.

- cuando haya terminado de utilizarlos, guarde siempre sus cuchillos en un lugar seco y seguro para que las hojas no entren en contacto con otros objetos metálicos, evitando así que sufran golpes.

10 pequeños grandes secretos para el cuidado de sus cuchillos:

- Utilice siempre cuchillos bien afilados
- Evite el contacto de la hoja con materiales duros (cerámica, granito, etc.)
- Prefiera bases de corte de plástico o madera
- Después de usarlos, límpielos inmediatamente con agua corriente
- Séquelos cuidadosamente con un paño limpio después de lavarlos, ya sea en el lavavajillas o a mano
- No los utilice para fines o elaboraciones diferentes de los previstos
- Utilice siempre el cuchillo adecuado para cada uso
- Evite que las hojas entren en contacto con líquidos colorantes o sustancias corrosivas
- Manténgalos fuera del alcance de los niños
- Mantenga siempre ligeramente engrasadas las hojas y las piezas móviles de sus cuchillos.

El incumplimiento de todas estas reglas comprometerá el buen funcionamiento de sus cuchillos.