



## **FRA Instructions d'entretien et consignes d'utilisation COUTEAU EN INOX**

- Pour profiter au maximum de votre couteau, nous vous conseillons de le nettoyer à la main. Le passer sous l'eau chaude directement après l'avoir utilisé et le nettoyer avec un chiffon et un peu de liquide vaisselle. Le laisser ensuite sécher minutieusement.
- Afin de préserver le tranchant de la lame en cas d'utilisation continue, aiguiser le couteau régulièrement à l'aide d'un fusil aiguiser.