



KLEOS

Bonjour,

Merci pour votre achat et votre confiance !

J'espère avant toute chose que la technique et l'esthétique de votre couteau vous apportera entière satisfaction ! N'hésitez pas à me faire un retour.

Je partagerai avec plaisir les plus belles mises en scène culinaires de votre couteau (mentionnez @kleos.knives dans votre post ou story) !

Pour toute demande de remise en état, affûtage ou autre SAV, merci de me contacter uniquement sur [kleos.knives@gmail.com](mailto:kleos.knives@gmail.com) pour plus de visibilité.

Votre couteau est précieux et nécessite un entretien rigoureux : sa longévité et sa qualité de coupe dépendent entièrement de l'attention que vous lui porterez !

Ci-dessous, en page 2, mes conseils pour vous guider au mieux dans l'entretien de votre couteau : à lire attentivement.

Excellentes préparations culinaires !

Alexis.

## RANGEMENT/ STOCKAGE :

Ne jamais ranger ses couteaux de cuisine dans un tiroir fourre-tout : risque de coupe en fouillant, risque d'abîmer la lame (micros-chocs sur le fil de la lame).

L'idéal est d'installer une barre aimantée dans votre cuisine, hors de portée des enfants : vos couteaux seront accessibles plus rapidement, et seront sécurisés. Vous pouvez, à défaut, le ranger dans la boîte fournie.

Eviter le stockage dans des lieux humides ou lorsque la température ambiante est élevée (dans une cave, buanderie, près d'un poêle...). En effet, certains bois réagissent mal à l'humidité ou aux fortes variations de température : il y a un risque non négligeable de gonflement, de rétractation de la matière voire même de fissure.

## CONSEILS D'UTILISATION :

N'utilisez vos couteaux que sur une planche à découper adéquate ! Toujours utiliser une planche en bois ou à défaut en plastique alimentaire.

**Les matières dures sont proscrites** (marbre/verre/inox...). Il en va de même pour les casseroles, poêles, assiettes : cela abîmerait votre récipient et votre couteau.

Ne jamais utiliser votre couteau pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu : la découpe en cuisine ! Ce n'est en aucun cas un tournevis, un ouvre boîte ou encore un couteau à huitres...

Toujours sécuriser votre couteau lors de son utilisation : ne le laissez pas en équilibre sur le bord d'une planche à découper, sur le bord d'une table ou d'un plan de travail, ni avec son tranchant vers le haut.

## NETTOYAGE DE VOS COUTEAUX:

### **Le lave vaisselle est strictement interdit !!**

Laver la lame à l'eau chaude savonneuse juste après utilisation, avec une éponge douce (n'utilisez pas le côté vert abrasif, afin d'éviter les rayures).

Essayez aussitôt votre couteau avec un torchon en coton ou chiffon anti rayures, et le ranger ensuite sur votre barre aimantée. Le manche en bois doit être séché méticuleusement.

## ENTRETIEN DU FIL DE VOTRE COUTEAU :

Il est impératif **d'entretenir les couteaux en préventif plutôt qu'en correctif**, donc aiguiser-le lorsqu'il coupe encore.

L'aiguisage doit être fait régulièrement : au moins une fois par semaine si vous l'utilisez quotidiennement. Se munir d'un fusil à aiguiser à mèche ovale, disponible en grande surface.

Posez votre fusil sur une surface dure pour une meilleure stabilité (plan de travail, planche à découper). Appuyez légèrement le tranchant du couteau contre votre fusil lorsque vous le faites glisser : inutile de trop forcer. L'important est de garder le même angle que celui d'affûtage.

Répétez plusieurs fois l'opération des deux côtés. Prenez votre temps afin de maîtriser le geste, ce n'est pas la vitesse qui fait le résultat. Je reste à votre écoute si vous avez des questions !