



Comment prendre soin des couteaux de chef ?



Le nettoyage

Lavez les couteaux immédiatement après leur utilisation. Ne les laissez pas sales longtemps !

Prenez un détergent neutre ou légèrement alcalin. Surtout pas d'eau de javel, de soude ou de détergents contenant du chlore ou des chlorures libres qui abîmeraient le métal !

Utilisez une éponge côté souple, ne frottez jamais avec le côté abrasif et séchez les grâce à un chiffon doux.



L'affûtage

Affûtez vos couteaux régulièrement pour prolonger leur durée de vie et pour toujours les garder bien tranchants !



Au quotidien

Utilisez une planche à découper et utilisez le couteau approprié pour chaque aliment !