

Notice d'utilisation
COUTEAU AVEC GUIDE DE COUPE

Réf. **21120**

Novembre 2009

Table des Matières

1. Description :	1
2. Utilisation	2
2.1 – Réglage du guide :	2
2.2 – Conseils pour la découpe :	3
a) Couteau maintenu par la main droite	3
b) Couteau maintenu par la main gauche.....	4
2.3 – Nettoyage.....	4
3. Précautions	5

1. Description :

De fabrication suisse, ce couteau de haute précision possède une lame dentelée principale d'une longueur de 21 cm. Il est équipé d'un guide en aluminium d'une longueur de 13,5 cm vous permettant de couper des tranches régulières variant jusqu'à 15 mm d'épaisseur.

Il est destiné aux droitiers en tenant l'aliment à trancher avec la main gauche. Néanmoins, il est possible de l'utiliser à l'envers en le posant à plat. Ainsi utilisé, vous le maintenez avec la main gauche sur le plan de travail et vous vous servez de la main droite pour manipuler l'aliment à trancher. Enfin, vous pouvez l'utiliser comme couteau de cuisine si vous ôtez le guide.

Possédant une lame particulièrement tranchante, il est à utiliser avec la plus grande précaution et nous vous recommandons de ne pas essayer de trancher des aliments de moins de trois centimètres d'épaisseur.

Note : Chaque manipulation de ce couteau doit impérativement s'exécuter avec la plus grande attention afin de ne pas se couper car la moindre erreur pourrait s'avérer bien plus périlleuse et dramatique qu'avec un couteau ordinaire.

2. Utilisation

2.1 – Réglage du guide :

Saisissez le manche du couteau de la main gauche. Dévissez légèrement la molette située en dessous puis ajustez l'écartement du guide à la taille souhaitée en le faisant coulisser latéralement. Une fois l'épaisseur de tranche voulue atteinte, verrouillez la position en revissant la molette.

Marquages en relief :

Saisissez le manche du couteau dans la main gauche, la lame vers le bas.

Lorsque vous faites coulisser le guide le plus à droite possible, vous pouvez sentir entre la lame, le guide et la molette, un marquage en relief composé de chiffres (5, 10 et 15) et de pointillés (tous les millimètres). Ce marquage vous indique l'épaisseur de coupe.

2.2 – Conseils pour la découpe :

Vous disposez de deux différentes techniques afin de découper des tranches :

a) Couteau maintenu par la main droite

Avec cette technique, le manche du couteau est situé dans la main droite, le sens de la découpe est du haut vers le bas et vous devez tenir l'aliment à couper dans la main gauche.

Positionnez le bord de l'aliment à trancher sur la surface plane du guide, c'est-à-dire du côté gauche du guide, juste en dessous de la lame.

Effectuez délicatement un mouvement vertical du haut vers le bas avec le couteau.

Les tranches ainsi obtenues se récupèrent entre le côté droit de la lame et le côté gauche du guide.

Notes :

- Avec cette technique, vous exposez particulièrement votre main gauche à la lame et nous vous recommandons vivement de ne pas essayer de trancher des aliments possédant moins de 3 cm d'épaisseur.
- Etant donné le tranchant de la lame dentelée du couteau, pendant la coupe, il n'est pas nécessaire de pousser

exagérément l'aliment sur le guide. Privilégiez la précision et la concentration de vos gestes à la précipitation.

b) Couteau maintenu par la main gauche

Avec cette technique, le manche du couteau est maintenu à l'envers par la main gauche avec le tranchant de la lame dirigé vers le haut.

Le bout de la lame doit être posé sur un support stable et c'est votre main droite tenant l'aliment qui exécute le mouvement du haut vers le bas.

Positionnez le bord de l'aliment à trancher sur la surface plane du guide, juste au-dessus du tranchant de la lame puis effectuez délicatement le mouvement vertical du haut vers le bas avec l'aliment.

Les tranches ainsi obtenues se récupèrent sur le côté gauche du couteau.

Notes :

- Avec cette technique, vous exposez particulièrement votre main droite à la lame et nous vous recommandons vivement de ne pas essayer de trancher des aliments possédant moins de 3 cm d'épaisseur.
- Etant donné le tranchant de la lame dentelée du couteau, pendant la coupe, il n'est pas nécessaire de pousser exagérément l'aliment sur le guide. Privilégiez la précision et la concentration de vos gestes à la précipitation.

2.3 – Nettoyage

Pour bien nettoyer le couteau après utilisation, il est conseillé d'ôter le guide en aluminium en dévissant la molette et de laver les deux éléments principaux séparément.

Attention :

Pour ôter le guide, il est impératif de dévisser complètement la molette. Celle-ci comporte des rondelles qu'il ne faut surtout pas retirer ou perdre. Lors du nettoyage du guide, la molette reste solidaire de celui-ci.

3. Précautions

Cette liste n'est pas exhaustive.

- Ne convient pas aux enfants.
- Ne pas chercher à couper des aliments de moins de 3 cm d'épaisseur au risque de graves blessures.
- Ne pas faire tomber le couteau.
- Ne pas utiliser la lame pour gratter ou produire un effet levier.
- Ne pas fléchir la lame pendant la coupe : il est important de bien rester dans l'axe de découpe.
- Ne pas couper d'aliments congelés, des os ou des arêtes de poisson avec ce couteau.
- Veiller à toujours utiliser le couteau sur une planche à découper en bois ou en plastique.
- Veiller à stocker ce couteau de préférence dans sa boîte d'origine.

L'association Valentin Haüy ne saurait être tenue responsable de la mauvaise manipulation et des risques encourus par l'utilisation inadéquate de ce couteau.

Ce couteau n'est pas garanti.