



**HENCKELS
INTERNATIONAL**

Use and Care

Care of Knives

No metal is completely “stainless”. Do not allow acidic foods (lemon, mustard, tomato, etc.) to remain on the blade after use. This might cause some slight tarnishing. Should the blade show some signs of staining, use a non-abrasive metal polish for cleaning.

- All HENCKELS INTERNATIONAL knives are dishwasher safe. However, we do not recommend putting knives in the dishwasher. Banging against other cutlery or pots and pans will nick the edge. Also, high heat and detergent are not good for the handle.
- Instead wipe the knife clean in your sink with a wet cloth and dish washing detergent. Dry immediately. Dry from the back of the knife to the edge.
- Do not cut through bone with knives (except cleavers). Do not use knives for poking, prying, separating or cutting semi-frozen or frozen foods.
- Do not use knives as screwdrivers or can openers. This is not their designated purpose and may result in bending or breaking the blade or edge of the knife. ZWILLING J.A. Henckels warranty does not cover misuse.

Proper Knife Storage

Knives have to be stored in a safe place, protecting the cutting edge and guarding against injuries.

- **Wooden knife blocks**
 - The most popular and suitable storage system for fine knives.
 - The counter-top slant block offers easy access and fits underneath kitchen cabinets.
 - The size of the block varies with the number of knives to be stored.
- Most HENCKELS INTERNATIONAL blocks also have a slot for kitchen shears.

Cutting Board and Surfaces

Cutting surfaces should be:

- Smooth
 - Easy to clean
 - “Give” on contact with knife edge
 - **ZWILLING J.A. Henckels recommends:**
 - Wooden or bamboo cutting boards
 - Quality polyethylene boards
- REMEMBER: All cutting boards and surfaces should be cleaned thoroughly immediately after use to avoid harmful bacteria growth. For sanitary purposes keep separate boards for meat, fish, poultry, and seafood.
- **Avoid surfaces that can dull or damage the knife:**
 - China
 - Marble
 - Granite
 - Tile
 - Formica
 - Porcelain
 - Stainless counter tops
 - Glass
 - Ceramics

Maintaining a Knife’s Edge

Knives do not stay sharp forever. If you examine a knife under a microscope, you would see that the edge is made up of thousands of small cutting teeth. Through use, the fine teeth on the cutting edge will eventually get misaligned, resulting in a dull knife. It is necessary to realign the teeth on a regular basis to renew the cutting edge; this is called honing.

A quality knife is easy to hone when you use a HENCKELS INTERNATIONAL sharpening steel. Do not hone serrated knives with steel. If a serrated knife becomes dull it should be sharpened by a professional or replaced.

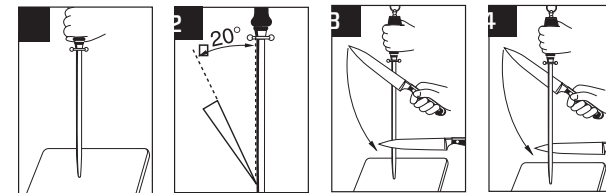
- **Care of sharpening steel**
 - Store in dry place
 - Clean knives before sharpening
 - After use, wipe steel with dry cloth

How to Use a Sharpening Steel

IMPORTANT INFORMATION: The sharpening steel must have a higher hardness factor than the knife to be sharpened.

4 Steps to using a HENCKELS INTERNATIONAL sharpening steel:

1. Hold sharpening steel point down on table or cutting board. (Figure 1)
 2. Angle between blade and steel should be approximately 20 degrees. (Figure 2)
 3. Pull knife down and across sharpening steel, moving from the heel of the knife to the tip. (Figure 3)
 4. Repeat on the other side of the steel. (Figure 4)
- Repeat steps 3 and 4 five to ten times, always alternating the right and left side of the cutting edge.
- NOTE: Speed is not important. It is most important to maintain the angle and to hone the full length of the cutting edge.



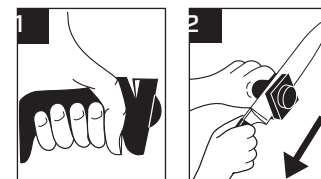
Knife Sharpener

HENCKELS INTERNATIONAL knife sharpener can quickly and easily restore the edge of all your knives. The knife sharpener will not only hone the edge of the knife but also regrind it.

1. Grip handle firmly (Figure 1)
2. Just pull 4 or 5 times in the direction of the arrow (Figure 2)

IMPORTANT :

- Use only moderate force
- Keep knife straight
- Do not use for serrated knives



Cutlery Safety Information

For obvious reasons, knife safety is of utmost importance. Avoid injuries by following practical knife safety rules:

- **Keep knives sharp!**
 - A sharp knife is safer than a dull one because it requires less pressure in cutting. The knife will not slip as easily and your hand will not tire as quickly.
 - Never test the sharpness of a knife by running your finger along the edge!
- **Use the correct size and type of knife for the job.**
 - Knives come with different blade styles; each style is designed to best perform a specific task.
- **Use the right cutting board or surface.**
 - Wooden or bamboo cutting boards or quality polyethylene boards are recommended.
- **Make sure that knives laying on flat surfaces are never covered with towels, napkins or other materials.**
 - After handling a knife, lay it down in a cleared area, with the blade and point away from the body, and away from the edge of the table or cutting area.
- **Do not reach blindly for a knife.**
 - Reach deliberately for the handle. When handing a knife to another person, do so with the handle toward him or her.
- **Only walk with your knife when absolutely necessary.**
 - When walking with a knife, carry it in your less dominant hand (if you are right handed, carry in your left hand, and vice versa) and keep the knife close to your side, trying not to swing you’re arm as you walk.
- **Never try to catch a falling knife!**
- **Sharp knives should be washed separately.**
 - Do not wash with other utensils. Each knife should be dried separately, always keeping the sharp cutting edge away from the hand. Dry the knife blades from the back to the cutting edge.
- **Do not store knives loose in a drawer!**
 - Keep knives stored in a knife block or an in-drawer knife tray when not in use. If using a magnetic holder, make sure magnets are strong enough to hold knives securely in place and the knives are clean. A greasy knife will not adhere properly to a magnetic rack.
- **Keep knives safely out of the reach of children.**

ZWILLING J.A. HENCKELS WARRANTY

All HENCKELS INTERNATIONAL products are fully guaranteed against defects in materials and / or craftsmanship. The ZWILLING J.A. Henckels warranty does not cover wear from normal use or any damage resulting from use other than for its intended purpose. Wood products (including wood handle knives) are not covered by the warranty, as wood is a natural element and thus cannot be guaranteed. Any product that is felt to be defective needs to be returned to the address below for inspection. Please wrap carefully to insure points or edges do not cut through mailing carton. Allow 4-6 weeks for handling and be sure to include your full mailing address. (No post office box numbers please).

Return Procedure

Included with the knives should be the following information:

NAME _____

ADDRESS _____

EMAIL _____

DAYTIME PHONE _____

DESCRIPTION (Example: CLASSIC 4” Parer) _____

ZWILLING J.A. Henckels will examine the knives and if there is a manufacturers defect will repair or replace within 4 to 6 weeks. If you would like to speak to someone at ZWILLING J.A. Henckels regarding your knives please call customer service at: **1-800-777-4308 between 9:00am - 5:00 pm eastern standard time.** Defective items will be repaired or replaced with similar item at the option of ZWILLING J.A. Henckels.



Distributed by:
ZWILLING J.A. HENCKELS,LLC
Pleasantville, NY 10570
www.zwilling.com



No. 99900-576 • © 2015 ZWILLING J.A. HENCKELS, LLC



Seguridad y Cuidado de su Cuchillo

HENCKELS INTERNATIONAL



El Cuidado de Cuchillos

Un buen cuchillo es una buena inversión. Con el cuidado apropiado, durará toda una vida.

- Ningún metal es completamente inoxidable. No permita que comidas ácidas (limón, mostaza, salsa de tomate, etc.) se queden en el filo, después de uso. Esto puede causar algún deslustre. Si el filo llega a demostrar señas de manchas, use un pulidor de metal no abrasivo para limpiarlo. (Es igual para la cubertería inoxidable.) In
- No corte hueso con los cuchillos (excepto con cuchillos de carnicero). No use cuchillos para clavar, apalancar, separar o cortar comidas semi-congeladas o congeladas..
- No maltrate los cuchillos como destornilladores o como abrelatas. Este no es su propósito diseñado y puede resultar en el doblamiento o quebramiento del filo o la orilla del cuchillo. La garantía de HENCKELS INTERNATIONAL no cubre el maltrato.

El Almacenamiento Apropiado de los Cuchillos

Los cuchillos deberían ser almacenados en un lugar seguro, protegiendo el filo y protegiéndose a uno contra heridas.

- **Bloques de madera para cuchillos**
 - El sistema de almacenamiento más popular y apropiado para cuchillos finos.
 - El bloque inclinado del mostrador de cocina ofrece acceso fácil y encaja bien debajo de los gabinetes de cocina.
 - El tamaño del bloque varía con el número de cuchillos necesitando almacenamiento. La mayoría de los bloques HENCKELS INTERNATIONAL también tiene una ranura para las tijeras de cocina.
- **Bandejas de madera para cuchillos**
 - Convenientes y seguros para el cliente quien quiere las características de un bloque de cuchillos y quiere almacenar los cuchillos en una gaveta de cocina.
 - La bandeja de gavetas para cuchillos HENCKELS INTERNATIONAL, está diseñada con la misma destreza como los bloques para mostradores de cocina. Encaja fácilmente en la mayoría de gavetas de cocina.

Tabla y Superficies de Cortar

Superficies de cortar deberían ser:

- Lisas
- Fáciles de limpiar
- “Dar” cuando en contacto con el filo
- **ZWILLING J.A. Henckels recomienda superficies cuales pueden ser limpiadas fácilmente y mantenidas higiénicas:**
 - Tablas de cortar de madera
 - Tablas de calidad de polietileno
- **RECORDATORIO:** Toda tabla de cuchillería debería ser minuciosamente limpiada después de uso para evitar el crecimiento de bacteria dañina.
- **Evite superficies duras que pueden dañar el cuchillo :**
 - China
 - Porcelana
 - Azulejo
 - Mostradores de cocina inoxidables
 - Formica

Afilando un Cuchillo

Los cuchillos no se quedan afilados para siempre. Si examinas un cuchillo debajo de un microscopio, verás que el filo está hecho de miles de pequeños dientes cortantes. Con el uso, los dientes finos del filo, eventualmente se desalinean, resultando en un cuchillo desafilado. Es necesario alinear los dientes, o afilar el cuchillo, periódicamente para renovar el filo. Un cuchillo de calidad es fácil de afilar cuando usas la Chaira Internacional o Afilador Internacional de HENCKELS INTERNATIONAL. No afile cuchillas dentadas con acero o el Afilador TWIN®. Si una cuchilla dentada se desafiló, debería ser afilado por un profesional.

• Chaira HENCKELS INTERNATIONAL

- La dureza de Rockwell de 62 grados para fácilmente afilar los cuchillos de HENCKELS INTERNATIONAL
- Magnético para agarrar pequeñas partículas removidas del filo del cuchillo

• Cuidado del Chaira

- Almacenar en un lugar seco
- Limpiar cuchillos antes de afilarlos
- Después de uso, limpiar el acero con un paño seco

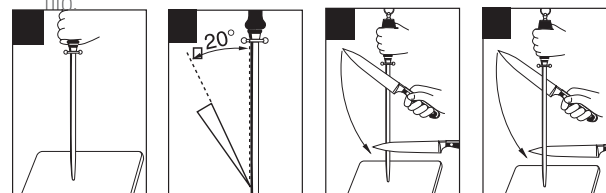
Cómo Usar Una Chaira

INFORMACION IMPORTANTE: La chaira debe tener un factor más duro que el cuchillo que se va a afilar. Como los cuchillos Henckels están hechos de la más alta calidad de acero endurecido por hielo, una Chaira de HENCKELS INTERNATIONAL es requerida para mantener un filo agudo.

4 Pasos para usar la Chaira HENCKELS INTERNATIONAL:

1. Mantenga la punta de la Chaira hacia abajo en la mesa o en la tabla de cortar. (Figura 1)
2. El ángulo entre el filo y el acero debe ser de aproximadamente 20 grados. (Figura 2)
3. Deslice el cuchillo a través de la Chaira, en un arco leve. (Figura 3)
4. Repita en el otro lado del acero. (Figura 4)

Repita los pasos 3 y 4 cinco a diez veces, siempre alternando el lado derecho y el lado izquierdo del filo. NOTA: La velocidad no es importante. Es más importante mantener el ángulo y afilar todo lo largo del filo.



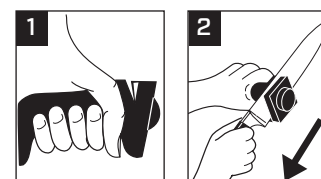
Afilador Internacional

El Afilador HENCKELS INTERNATIONAL ligeramente y fácilmente puede restaurar el filo de todos sus cuchillos. El Afilador HENCKELS INTERNATIONAL va a triturar y afilar el filo del cuchillo, tal como un afilador profesional lo haría.

1. Sujete el mango del cuchillo firmemente. (Figura 1)
2. Jale 4 o 5 veces hacia las direcciones de la flecha (Figura 2)

IMPORTANTE :

- Debe utilizar solo fuerza moderada
- Mantenga el cuchillo erguido en forma recta
- No utilizar en cuchillos de dientes serrados



Información de Seguridad de la Cuchillería

Por razones obvias, la seguridad de la cuchillería es sumamente importante. Evite heridas, siguiendo estas reglas prácticas de seguridad de la cuchillería:

• ¡Mantenga los cuchillos afilados!

Un cuchillo afilado es más seguro que uno desafilado porque requiere de menos presión cuando estas cortando. El cuchillo no se resbalará tan fácilmente y su mano no se cansará tan rápidamente.

• Usar el tamaño correcto y el cuchillo apropiado para el trabajo.

Agarre el cuchillo firmemente en su mano y corte lejos del cuerpo. Se debe usar una tabla de cortar hecha de madera o de polietileno. Superficies de acrílico, cerámica y otras superficies duras son duros para un filo de cuchillo porque ellas no “dan” con el filo.

• Asegure que los cuchillos colocados en superficies planas nunca se cubren con paños, servilletas, u otros materiales.

Después de manejar un cuchillo, colócalo en un área despejada, con el filo apuntado en una dirección opuesta del cuerpo, y lejos de la orilla de la mesa o área de cortar.

• No alcance ciegamente un cuchillo.

Alcance deliberadamente el mango del cuchillo. Cuando estés dando un cuchillo a otra persona, hágalo con el mango del cuchillo apuntado hacia él o ella.

• Nunca trate de agarrar un cuchillo cuando se está cayendo.

• Cuchillos afilados se deben lavar por separado.

No se deben lavar con otros utensilios. Cada cuchillo se debe secar por separado, siempre manteniendo los filos lejos de la mano. Seque los filos desde la parte posterior del filo.

• ¡No almacene cuchillos sueltos en una gaveta!

Mantenga los cuchillos en un bloque para cuchillos o en una bandeja para cuchillos cuando no están en uso. Si estas usando un soporte magnético, asegúrese de que los imanes sean lo suficientemente fuertes para mantener los cuchillos asegurados en su lugar y que los cuchillos estén limpios. Un cuchillo grasoso no se adherirá apropiadamente a un estante magnético.

• Mantenga cuchillos seguros y fuera del alcance de los niños!

• ¡Nunca pruebes la agudeza de un cuchillo, corriendo el dedo hacia el filo!

GARANTIA HENCKELS INTERNATIONAL

Todo producto de HENCKELS INTERNATIONAL es completamente garantizado contra defectos en materiales y/o en la artesanía.

La garantía ZWILLING J.A. Henckels no cubre el desgastamiento por uso diario o cualquier daño resultando del uso fuera de la compra prevista. Productos de madera (incluyendo mangos de madera de cuchillos) no están cubiertos por la Garantía ZWILLING J.A. Henckels, considerando que la madera es un elemento natural y de ese modo, no puede ser garantizada.

Cualquier producto cual se piensa ser defectuoso debe ser devuelto a la dirección de abajo, para inspección. Por favor de envolver el producto con cuidado para asegurar que las puntas o los filos no cortan a través de la caja de correo. Permita 4-6 semanas para el manejo y asegúrese de incluir su dirección de domicilio completa. (Por favor, ningún número de casillero postal).

Procedimiento de Devolución

La siguiente información se debe incluir con los cuchillos:

NOMBRE

DIRECCIÓN

EMAIL

NÚMERO DE TELÉFONO DE DÍA

Descripción (Ejemplo: Pelalegumbres Classic)

ZWILLING J.A. Henckels examinará los cuchillos y si hay un defecto del fabricante, será reparado o reemplazado dentro de 4 a 6 semanas. Si le gustaría hablar con alguien en ZWILLING J.A. Henckels acerca de sus cuchillos, debería llamar al servicio del cliente al: **1-800-777-4308 entre las 9:00am-5:00pm hora estándar del este.** Artículos defectuosos se repararán o reemplazarán con un artículo similar a la opción de ZWILLING J.A. Henckels.



Distribuido por:
ZWILLING J.A. HENCKELS, LLC
Pleasantville, NY 10570
www.zwilling.com



No. 99900-576 • © 2015 ZWILLING J.A. HENCKELS, LLC