

1. Réfléchissez avant d'agir
2. Utilisez chaque type de couteau de manière adéquate
3. Utilisez des couteaux suffisamment



aiguisés

4. Concentrez-vous pendant le



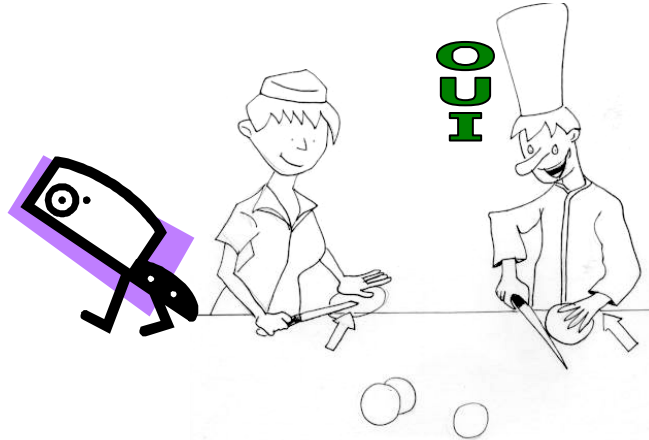
tranchage et ne vous laissez pas distraire

5. Employez la bonne méthode pour couper le pain français ou les "petits pains"
6. La pointe d'un couteau ne sert pas à piquer

7. Ne jetez pas les couteaux sales avec le reste de la vaisselle dans l'évier.



On lavera ces couteaux de préférence séparément. Nettoyez-les



du dos vers le tranchant. Procédez de même pour l'essuyage

8. Rangez les couteaux dans un tiroir séparé et veillez à ce qu'il n'y ait pas d'autres objets dans ce tiroir !
9. Ne laissez jamais traîner les couteaux
10. Un couteau sert uniquement à couper