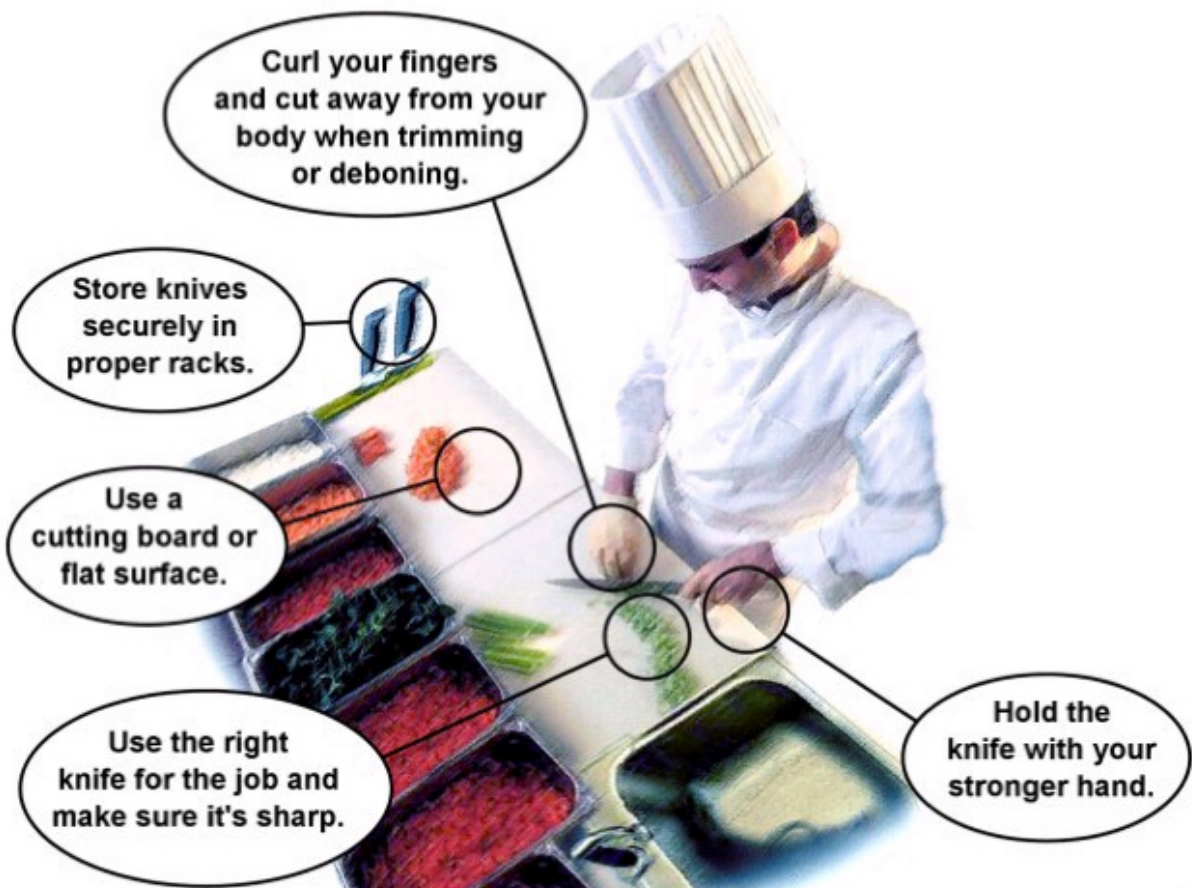




Assurez votre sécurité  
**si vous utilisez  
 des couteaux et**  
 DES OUTILS TRANCHANTS

Les **mandolines** sont des outils de découpe à lame. Elles servent souvent à trancher les légumes en dimensions de normales à très minces. Ces instruments sont une cause courante de très vilaines coupures, car les lames sont très coupantes.

Les **protections** sont des objets qui empêchent vos mains ou vos membres de toucher la lame d'une trancheuse. Elles sont souvent utilisées pour pousser les aliments que vous utilisez sur le tranche-viande. Bien utilisées, elles accroissent la rapidité d'exécution et préviennent les accidents graves.



**Curl your fingers  
 and cut away from your  
 body when trimming  
 or deboning.**

**Store knives  
 securely in  
 proper racks.**

**Use a  
 cutting board or  
 flat surface.**

**Use the right  
 knife for the job and  
 make sure it's sharp.**

**Hold the  
 knife with your  
 stronger hand.**

**Care around the sink:**

- Do not drop knives into dishwasher.
- Keep knives out of the sink.
- Clean knives immediately after use or place in a container labelled "knives only" near the sink.

COUTEAUX ET OUTILS TRANCHANTS • KNIVES AND SHARPS • HAVIIT IPIKTUTLU HANALGUTIT • ናፊሮ ላዕሌ ልሎጅ የገጋልጅጅ

