

El mantenimiento preventivo es el mejor mantenimiento. Por eso, el primer paso para mantener sus cuchillos Shun en óptimas condiciones es el simple mantenimiento diario que recomendamos: utilice la técnica de corte apropiada, corte sobre una superficie adecuada, láveles a mano con detergente suave, séquelos bien con una toalla absorbente (especialmente a lo largo del borde de corte) y déjelos secar al aire antes de guardarlos.

Pero aun con el mejor cuidado, pueden aparecer manchas. Recomendamos revisar los cuchillos cada vez que los vaya a usar, pues cuanto antes detecte un potencial problema más fácil será solucionarlo. En caso de detectar un problema, este Kit de mantenimiento de cuchillos Shun ayudará a resolverlo. A continuación le mostramos cómo utilizar este kit para mantener sus cuchillos Shun en impecables condiciones.

Componentes del kit de mantenimiento de cuchillos

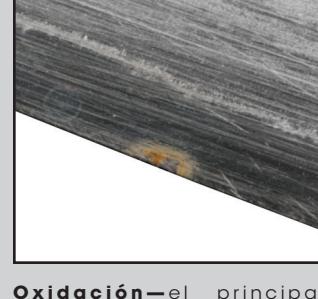
- 3 paños para pulir – utilice dos para pulir y uno para aplicar el aceite
- 5 varillas de pulido con 3 clases diferentes de grano – para limpiar y pulir (Gris-fino, Rojo-medio, Blanco-grosso)
- 1 botella de aceite apto para alimentos (2 onzas) – protege la superficie de la hoja una vez limpia
- 1 bola de talco – el polvo tiene una abrasión muy suave y se utiliza para limpiar la hoja
- 1 caja de bambú para almacenamiento

Consejo #1: primero haga siempre un diagnóstico
Revise la hoja y determine si tiene deslustre, pátina, oxidación u oxidación por picaduras:



Deslustre/descoloración—la capa superficial del metal ha sufrido un cambio químico, con frecuencia causado por la exposición al oxígeno o a las sustancias químicas naturales de los alimentos como ser cebollas o limones. El deslustre no tiene necesariamente que ser indeseable. Por ejemplo, en una hoja de acero al carbono Shun Blue, el deslustre se denomina pátina y en realidad protege al metal subyacente. Es natural y deseable que se forme una pátina a lo largo del borde de un Shun Blue. El pulido también ayuda a proteger el metal. Es por esto que los cuchillos Shun Blue tienen un pulido espejado en la parte superior de la hoja. El paño de pulido incluido en este kit lo ayuda a mantener ese pulido protector. Con este kit también se puede eliminar el deslustre no deseado.

La descoloración de la hoja puede ser pulida.
La pátina deseable protege el acero al carbono de un cuchillo Shun Blue.



Oxidación—el principal componente del acero inoxidable es el hierro y cuando éste entra en contacto con el aire se puede formar óxido férrico u oxidación. Lo que hace que el acero inoxidable sea "inoxidable" (o más exactamente resistente a las manchas) es que la aleación de acero (es decir, todos los ingredientes incluidos en la mezcla de acero) forma naturalmente una película delgada y transparente sobre el acero que lo protege. Algunas veces esta capa se puede romper durante el uso normal del cuchillo (especialmente en presencia de humedad) formándose una capa superficial delgada de óxido. A diferencia de la pátina, la oxidación no tiene ninguna finalidad útil y no es deseable que se forme sobre sus cuchillos. Este kit le permite quitar este tipo de oxidación para que se pueda volver a formar la capa transparente de protección.

Limpie el óxido superficial para restaurar y proteger sus cuchillos.



Oxidación por picaduras—ocurre cuando se forman pequeños orificios del tamaño de un alfiler (muescas en el metal). En cualquier aleación de acero hay pequeñas inclusiones no metálicas dispersas por el metal; esto simplemente es parte del proceso de fabricación del acero. Estas inclusiones tienden a la corrosión u oxidación cuando se ven expuestas a entornos agresivos, por ejemplo: entornos que contienen cloruro. El cloruro generalmente se encuentra presente en la cocina como cloruro sódico: la sal para cocinar. Cuando esta inclusión se corre, desaparece la capa protectora transparente sobre el acero inoxidable y se forma

óxido. Esta clase de picadura generalmente es de color negro. La oxidación por picaduras también ocurre por un uso y mantenimiento inadecuados, con frecuencia por la humedad que se deja sobre el cuchillo, especialmente a lo largo del delgado borde de corte. La oxidación por humedad se puede evitar con un uso y mantenimiento adecuados: por lo tanto, no se considera un defecto.

Si en su cuchillo aparecen manchas por picaduras, por favor envíelo a nuestro Departamento de Servicios de Garantía para su evaluación.*

La oxidación por picaduras puede ocurrir por un defecto en el acero o por problemas relacionados con el uso y el mantenimiento.

- Si el Departamento de Servicios de Garantía de Kai-USA Ltd. determina que la oxidación por picaduras se debe a un defecto del material, de ser posible el cuchillo será reemplazado. De no ser posible, enviaremos un vale de crédito por el precio de venta al público ("MSRP") del cuchillo. El valor del vale luego puede ser aplicado a un modelo actual de cuchillo directamente del Departamento de Servicios de Garantía de Kai-USA Ltd.

Si determinamos que la oxidación por picaduras no es un defecto del material, como cortesía, procederemos a afilar el cuchillo hasta un filo funcional, siempre que el cuchillo sea una opción para ese cuchillo. Luego de haber completado nuestros procesos y la evaluación le devolveremos el cuchillo a la dirección que usted haya informado.

Consejo #2: comience por el método menos agresivo

Algunas tareas para el mantenimiento de los cuchillos, como ser el afilado, pueden remover el metal de la hoja. Por este motivo, ya sea que usted esté rectificando, afilando o limpiando sus cuchillos, siempre es mejor comenzar con el método menos agresivo. Por ejemplo, no recurre al afilado cuando sea suficiente el rectificado. Lo mismo ocurre cuando se trata de limpiar el cuchillo. Primero comience con el método más suave. Y, por supuesto, tenga siempre mucho cuidado al manipular los cuchillos.

Remoción del deslustre o descoloración



- **Paso 1: El paño para pulir**
Trabajando desde el lomo de la hoja y manteniendo el borde afilado lejos de sus dedos, utilice un paño para pulir negro para limpiar la hoja. Frote la hoja con el paño hasta eliminar el deslustre. Si necesita pulir con mayor presión, coloque la hoja plana sobre la tabla de cortar con el mango lejos del borde de la tabla. Mantenga firmemente el mango a medida que pule la hoja con el paño. Trabaje desde el lomo hasta el borde, teniendo mucho cuidado a medida que se acerca al borde afilado. Dé vuelta la hoja para pulir el otro lado.

El uso del paño para pulir le permitirá conservar el pulido espejado de la hoja.

La descoloración de la hoja puede ser pulida.

La pátina deseable protege el acero al carbono de un cuchillo Shun Blue.



- **Paso 2: Agregue la bola de talco**
Si el deslustre o la descoloración no se pueden eliminar solamente con el paño para pulir, agregue el talco. Mantenga la bola de talco sobre la hoja y golpee varias veces el mango de la bola para que una pequeña cantidad de talco caiga sobre la hoja. Coloque la hoja plana sobre una tabla de corte con el mango lejos del borde de la tabla. Utilice el paño para pulir para trabajar desde el lomo hasta el borde eliminando el deslustre.

El uso del paño para pulir y el talco también le permitirá conservar el pulido espejado de la hoja.



- **Paso 3: El aceite apto para alimentos**

Una vez eliminado el deslustre o la descoloración, utilice uno de los otros paños para pulir para aplicar una leve capa de aceite apto para alimentos. (CONSEJO: una buena idea es mantener un paño solamente para aplicar el aceite y los otros para pulir).

Bastarán unas pocas gotas de aceite en cada lado de la hoja.

Esto ayudará a proteger la hoja recién limpia.

Retiro del óxido superficial

Esperamos que sus cuchillos bien secados y con buen mantenimiento nunca experimenten oxidación. Pero si lo hacen, este kit ayudará a eliminar la oxidación superficial y proteger sus hojas. Una vez que ha

diagnosticado que el problema es la oxidación (ver más arriba), proceda de la siguiente manera:

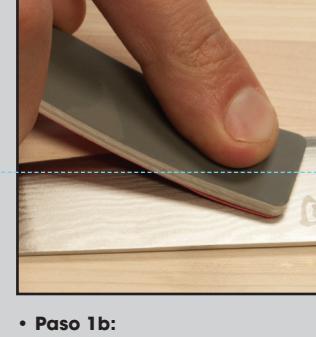
LAS VARILLAS DE PULIDO



Paso 1a:

Nuevamente, comience con el método menos agresivo. En este caso, esto implica la más fina de las varillas de pulido, es decir el lado gris de la varilla. Observe que las varillas de pulido quitan el brillo de las hojas y posiblemente dejan leves rayones. Esto no afecta el rendimiento del cuchillo.

NOTA: la utilización de las varillas de pulir quita el brillo original de las hojas y posiblemente deja leves rayones. Con este kit no se obtiene el pulido exacto de fábrica; esto no afecta el rendimiento del cuchillo. Coloque la hoja plana, con la mancha de óxido hacia arriba, sobre una tabla de corte con el mango del cuchillo lejos del borde de la tabla. Frote la varilla de pulido, el lado gris hacia abajo, sobre la mancha de óxido. La varilla de pulido se flexionará para permitir una fricción firme. Si la mancha sale con el abrasivo gris, aplique los pasos 2 & 3.



Paso 1b:

Si la mancha todavía no sale, pase al nivel medio de abrasivo: la sección roja de la varilla de pulido. Utilícela de la misma manera que lo hizo con el lado gris.



Paso 1c:

Si la mancha todavía no sale, pase al nivel siguiente de abrasivo: la sección blanca de la varilla de pulido. Utilícela tal como lo hizo con la sección roja.



Paso 1d & 1e:

Una vez que salió el óxido de la hoja, usted tiene dos opciones. Si desea devolverle a su cuchillo parte del pulido, trabaje hacia atrás a través de los granos, utilizando primero el lado rojo (grano medio) y luego el lado gris (grano fino). Finalmente, aplique los pasos 2 & 3.



Paso 2: Limpieza y pulido

Limpie y pulse la hoja utilizando la bola de talco y el paño para pulir como en el Paso 2 precedente.



- **Paso 3: Aplicación de aceite**

Aplique una leve capa de aceite a las hojas como en el Paso 3 precedente.

NOTA: si bien la oxidación no es un defecto de fabricación y no está cubierta por la garantía, si sigue estos pasos y todavía no puede eliminar el óxido, usted puede enviar el cuchillo a nuestro Departamento de Servicios de Garantía. Si es una opción en su caso, intentaremos quitar el óxido del borde y luego le devolveremos el cuchillo.

L'entretien préventif constitue l'entretien par excellence. La première étape pour garder vos couteaux Shun en parfait état consiste donc à prendre quotidiennement soin, nous vous recommandons : d'utiliser une technique de coupe adéquate, de couper sur une surface appropriée, de les laver à la main avec un détergent doux, de les sécher avec une serviette absorbante (en particulier le long du fin tranchant), et de les laisser sécher à l'air avant de les ranger.

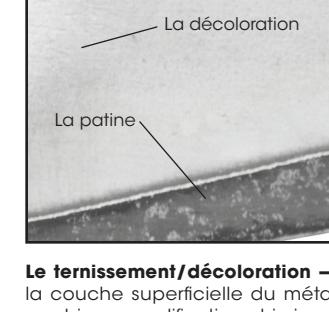
Toutefois, même avec les meilleurs soins, des taches peuvent se développer. Nous vous recommandons d'examiner vos couteaux lorsque vous les utilisez, car plus tôt vous décelerez un problème potentiel, et moins il constituera un problème.

Si vous repérez un problème, cette trousse d'entretien pour couteaux Shun peut vous aider. Voici comment utiliser cette trousse pour garder votre couteau Shun en bel état.

Composants de la trousse d'entretien pour couteaux

- Trois (3) chiffons de polissage — deux à utiliser pour le polissage, un pour l'application d'huile
- Cinq (5) bâtons de polissage en trois différents grains — pour le nettoyage et le polissage (Gris : fin, Rouge : moyen, Blanc : gros)
- Une bouteille d'huile de qualité alimentaire (2 onces) — protège la surface de la lame une fois cette dernière nettoyée
- Une boule de talc — la poudre est très légèrement abrasive et elle est utilisée pour nettoyer la lame
- Une boîte de rangement en bambou

Astuce #1 :
Diagnostiquez toujours en premier
Examinez la lame afin de déterminer si votre lame a des traces de ternissement, de patine, de rouille ou de corrosion par piqûres :



Le ternissement/décoloration — la couche superficielle du métal a subi une modification chimique, souvent à la suite de l'exposition à l'oxygène ou à des produits chimiques naturels présents dans les aliments comme les oignons ou les citrons. Le ternissement n'est pas nécessairement indésirable. Par exemple, sur une lame d'acier en carbone Shun Blue, le ternissement est appelé patine et il protège en fait le métal sous-jacent. Il est naturel, et même souhaitable, qu'une patine se développe le long du tranchant d'un couteau Shun Blue. Le polissage permet également de protéger le métal. C'est pourquoi les couteaux Shun Blue ont un poli miroitant sur la partie supérieure de la lame. Le chiffon de polissage compris dans cette trousse vous aide à conserver ce poli de protection. Le ternissement indésirable peut également être enlevé avec cette trousse.

*La décoloration de la lame peut être enlevée par polissage
La patine souhaitable protège l'acier de carbone d'un couteau Shun Blue*



La rouille —

le principal composant de l'acier inoxydable est le fer, et lorsque le fer entre en contact avec l'air, il peut se former de l'oxyde ferrique ou de la rouille. Ce qui rend l'acier inoxydable sans tache (ou plus exactement, résistant aux taches) est que l'alliage d'acier, c'est-à-dire tous les éléments qui composent l'acier, forment naturellement une pellicule fine et transparente sur l'acier, ce qui le protège. Cette couche peut parfois se briser pendant une utilisation normale du couteau (surfouf en présence d'humidité) et une mince couche de rouille peut se former en surface. Contrairement à la patine, la rouille ne sert à rien et vous ne voulez pas qu'elle se forme sur vos couteaux. Cette trousse vous permet d'enlever la rouille, ainsi la couche protectrice transparente peut se reformer.

Nettoyez la rouille de surface pour restaurer et protéger vos couteaux



La corrosion par piqûres —

se produit quand des petites fosses et minuscules dépressions (indentations dans le métal) se forment. Dans tout alliage d'acier, il y a de petites inclusion non métalliques dispersées dans le métal, cela fait tout simplement partie du processus de fabrication de l'acier. Ces inclusion sont sensibles à la corrosion ou à l'oxydation lorsqu'elles sont exposées à un milieu agressif, par exemple, là où il y a du chlorure. On retrouve très couramment du chlorure de sodium, ou sel alimentaire, dans la cuisine. Lorsqu'il y a corrosion des inclusion, la couche protectrice transparente

sur l'acier inoxydable est enlevée et la rouille peut se former. Ce type de corrosion par piqûres est généralement de couleur noire. La corrosion par piqûres peut également se produire en raison de la mauvaise utilisation et de l'entretien inadéquat, le plus souvent car de l'humidité a été laissée sur le couteau, en particulier le long du fin tranchant. Avec une utilisation et un entretien adéquats, la corrosion par piqûres causée par l'humidité est évitable; par conséquent, elle n'est pas considérée comme un défaut. Si votre couteau développe des taches de piqûres, veuillez l'envoyer à notre service de garantie à des fins d'évaluation*.

Deux raisons peuvent causer la corrosion par piqûres, un défaut dans l'acier ou une mauvaise utilisation et un entretien inadéquat.

- Si le Service de garantie de Kai-USA Itée détermine que la corrosion par piqûres est le résultat d'un défaut de matériel, le couteau sera remplacé, le cas échéant. Si ce n'est pas possible, nous émettrons un crédit pour l'intégralité du prix de détail suggéré par le fabricant du couteau. Le bon de crédit pourra ensuite servir à acheter un modèle de couteau actuel directement du Service des garanties de Kai-USA Itée.

Si nous déterminons que la corrosion par piqûres n'est pas un défaut de matériel, par courtoisie, si l'affûtage est une option pour ce couteau, nous en affûterons le tranchant afin qu'il soit fonctionnel. Une fois le processus d'évaluation terminé, nous vous retournerons le couteau à l'adresse que vous avez fournie.

Astuce #2 :
Commencez avec la méthode la moins agressive

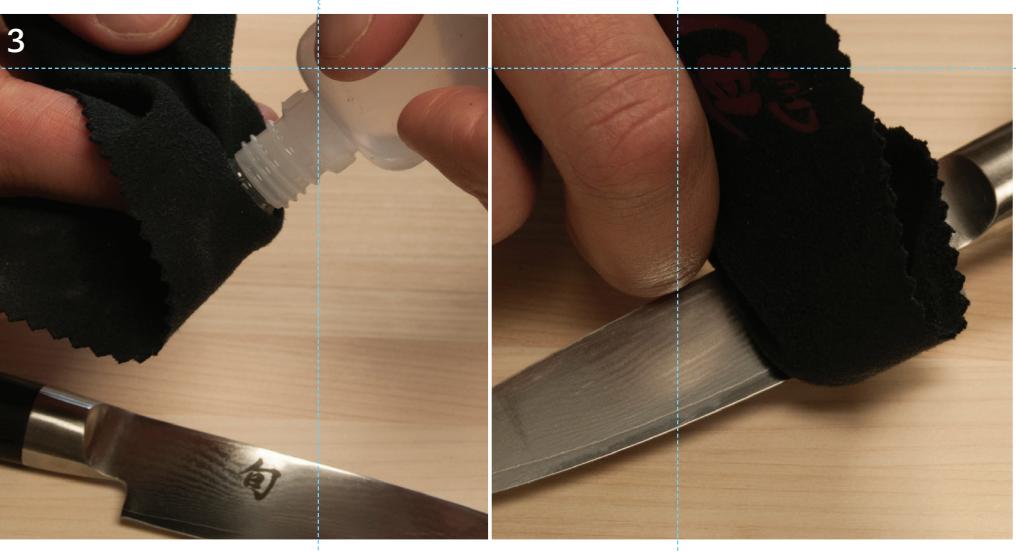
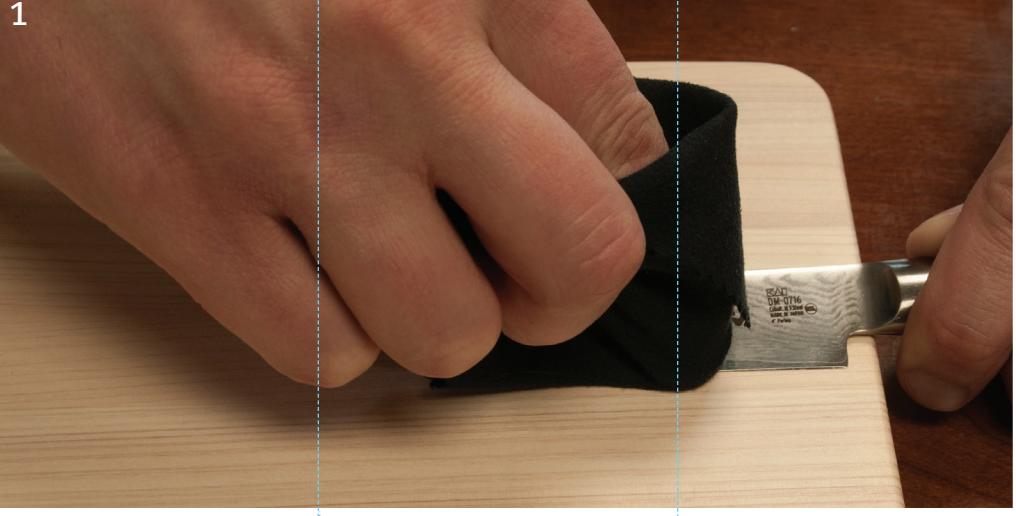
Certaines tâches de maintenance de couteau, comme l'affûtage, peuvent enlever du métal de la lame. C'est pourquoi, si vous pierrez, affûtez, ou nettoyez vos couteaux, il est toujours préférable de commencer avec la méthode la moins agressive. Par exemple, n'affûtez pas alors que pierrer serait suffisant. C'est la même chose lorsque vous nettoyez votre couteau. Commencez avec la méthode la plus douce en premier. Et bien sûr, soyez toujours très prudent lorsque vous manipulez des couteaux.

Retrait de ternisseur y de decoraciones

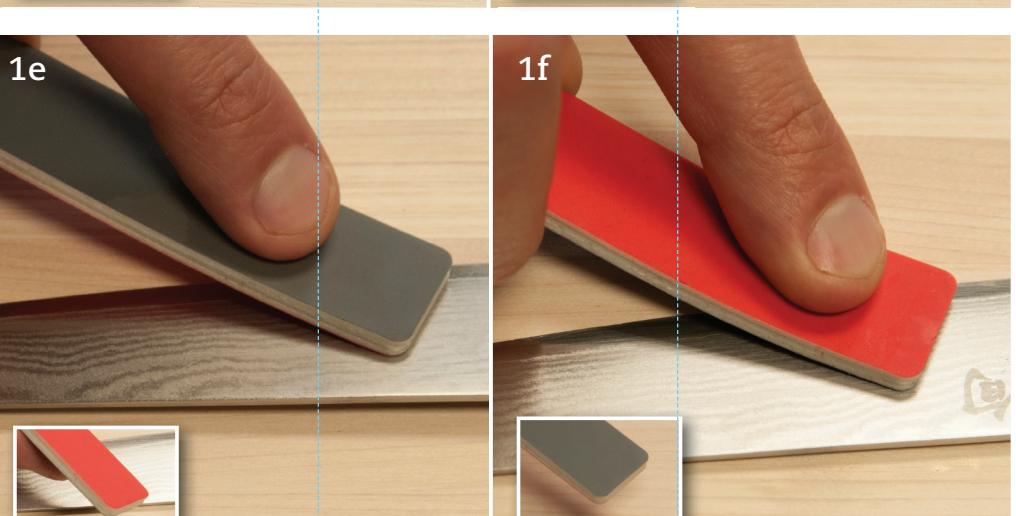
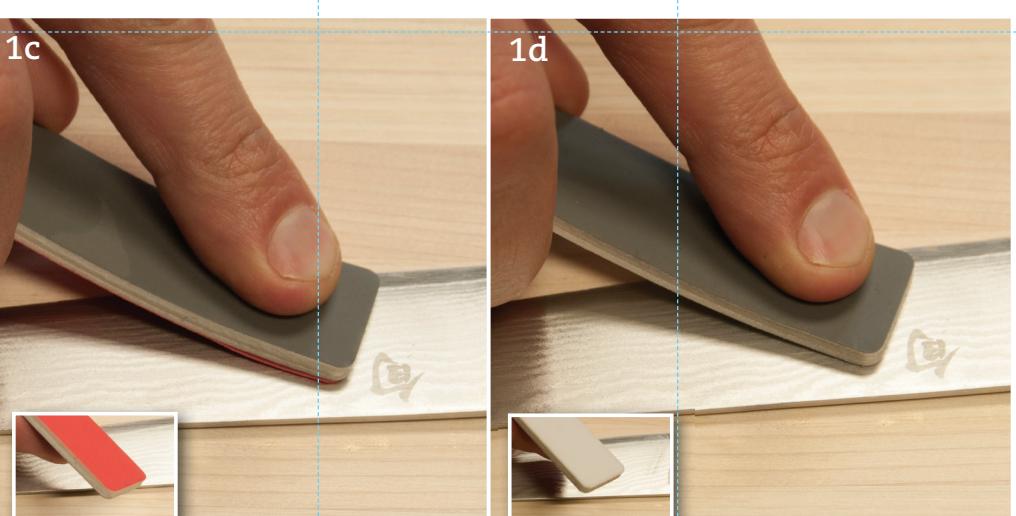
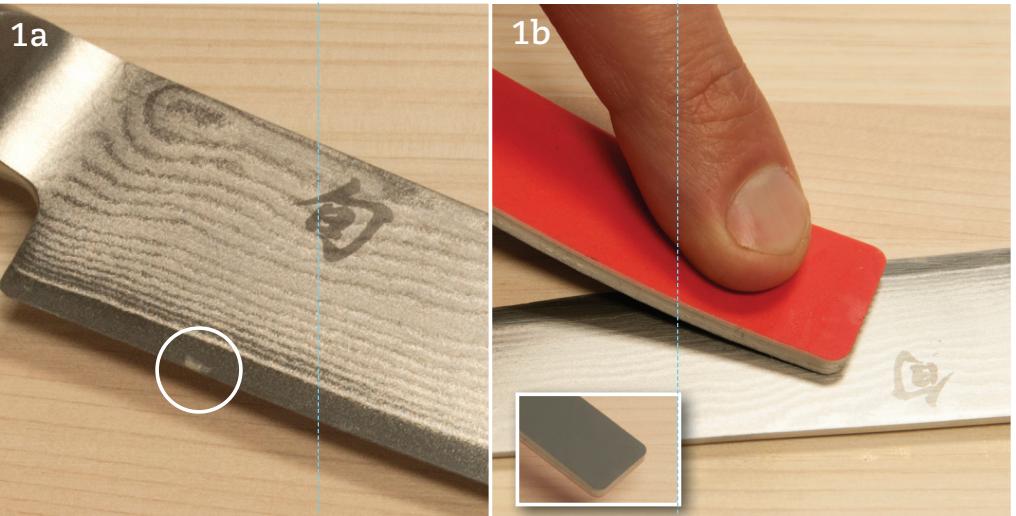


- **Étape 1a :** Si la tache n'est pas toujours enlevée, passez au niveau d'abrasif moyen : la partie rouge du bâton de polissage. Utilisez-le de la même manière que vous l'avez fait avec

Removing Tarnish & Discolorations Retrait de ternisseur et de décolorations Remoción del deslustre o descoloración



Removing Surface Rust (The polishing sticks) Retrait de la rouille de surface (Le chiffon de polissage) Retiro del óxido superficial (El paño para pulir)



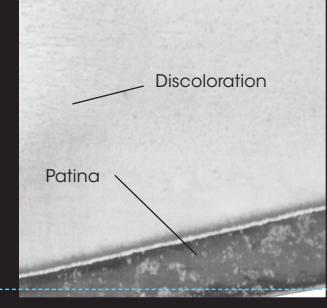
Preventative maintenance is the best maintenance. So the first step in keeping your Shuns in top condition is the simple daily care we recommend: use proper cutting technique, cut on an appropriate surface, hand wash in mild detergent, dry thoroughly with an absorbent towel (and especially along the thin cutting edge), and allow to air-dry before storage. But even with the best care, spots can develop. We recommend examining your knives whenever you use them, because the sooner you catch a potential problem, the less of a problem it will be. If you do spot an issue, this Shun Knife Care Kit can help. Here's how to use this kit to keep your Shuns in beautiful condition.

Knife Care Kit Components

- 3 Polishing cloths—use two for polishing, one for applying oil
- 5 Polishing sticks in 3 different grits—for cleaning and polishing (Grey—fine, Red—medium, White—coarse)
- 1 Bottle food-grade oil (2 oz.)—protects blade surface once cleaned
- 1 Talc ball—the powder is very mildly abrasive and is used to clean the blade
- 1 Bamboo storage box

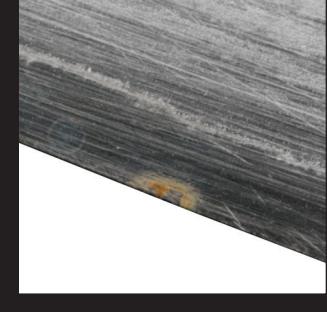
Tip #1: Always Diagnose First

Examine the blade and determine whether your blade has tarnish, patina, rust, or pitting:



Tarnish/discoloration—the surface layer of the metal has undergone a chemical change, often as a result of exposure to oxygen or natural chemicals in foods such as onions or lemons. Tarnish is not necessarily undesirable. For instance, on a Shun Blue carbon steel blade, the tarnish is called a patina and it actually protects the underlying metal. It is natural and desirable for a patina to develop along the edge of a Shun Blue. Polishing also helps protect metal. This is why Shun Blues have a mirror polish on the upper part of the blade. The polishing cloth included in this kit helps you maintain that protective polish. Unwanted tarnish can also be cleaned off with this kit.

Blade discoloration can be polished off. Desirable patina protects the carbon steel of a Shun Blue



Rust—the major component of stainless steel is iron and when iron comes into contact with air, it can form ferric oxide or rust. What makes stainless steel "stainless" (or more accurately, stain resistant) is that the steel alloy—that is, all the ingredients that go into the steel mixture—naturally forms a thin, transparent film on the steel, which protects it. This layer can break down sometimes during the course of normal knife use (especially in the presence of moisture) and a thin surface layer of rust may form. Unlike patina, rust serves no useful purpose and you do not want it to form on your knives. This kit enables you to clean off rust like this so that the transparent protective layer can re-form.

Clean surface rust to restore and protect your knives



Pitting—is when small, pinprick-sized pits (indentations in the metal) form. In any steel alloy, there are small non-metallic inclusions dispersed throughout the metal; this is simply part of the steel-making process. These inclusions are susceptible to corrosion or oxidation when exposed to aggressive environments, for example, environments containing chloride. Chloride is very commonly found in the kitchen as sodium chloride: cooking salt. Once the inclusion corrodes, the transparent protective layer on the stainless steel is gone and rust can form. This type of pitting is usually black in color. Pitting can also happen due to poor use and care, most often by moisture being left on the knife—particularly along the thin cutting edge. Moisture-caused pitting is preventable with proper use and care; as a result, it is not considered a defect. If your knife develops pitting spots, please send it to our Warranty Services Department for evaluation.*

Pitting can occur due to a defect in the steel or due to use and care issues

*If Kai-USA Ltd. Warranty Services determine the pitting is the result of a material defect, the knife will be replaced if possible. If it is not possible, we will issue a voucher credit for the full MSRP of the knife. The voucher credit can then be applied toward a current model knife directly from the Kai-USA Ltd. Warranty Services Department.

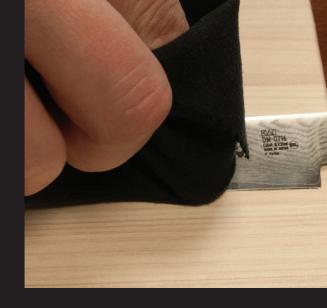
If we determine that pitting is not a material defect, as a courtesy, we

will sharpen the knife to a functional edge, if sharpening is an option for that knife. Once we have completed our evaluation and processes we will return your knife to you at the address you have provided.

Tip #2: Start with the Least Aggressive Method

Some knife maintenance tasks, such as sharpening, can remove metal from the blade. This is why, whether you're honing, sharpening, or cleaning your knives, it's always best to start with the least aggressive method. For instance, don't sharpen when honing will do. It's the same thing when cleaning your knife. Start with the gentlest method first. And of course, always be very careful when handling knives.

Removing Tarnish & Discolorations



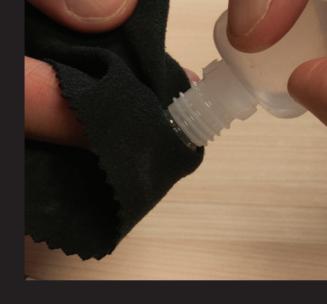
Step 1: The polishing cloth

Working from the spine side of the blade and keeping the sharp edge away from your fingers, use the black polishing cloth to wipe down the blade. Rub the blade with the cloth until the tarnish is removed. If you need to polish with more pressure, place the blade flat on a cutting board with the handle off the edge of the board. Hold the handle securely as you use the cloth to polish the blade. Work from spine to edge, being very careful as you reach the sharp edge. Turn the blade over to polish the other side. Using the polishing cloth will enable you to retain a blade's mirror polish.



Step 2: Add the talc ball

If the tarnish or discoloration can't be removed with just the polishing cloth, add the talc. Hold the talc ball over the blade and tap the handle of the talc ball several times so that a small amount of talc falls on the blade. Place the blade flat on a cutting board with the handle off the edge of the board. Use the polishing cloth to work from spine to edge until the tarnish is removed. Using the polishing cloth and talc will also enable you to retain a blade's mirror polish.



Step 3: The food-grade oil

Once the tarnish or discoloration has been removed, use one of the other polishing cloths to apply a light coating of food-grade oil. (TIP: It's a good idea to keep one cloth just for applying oil, the others for polishing.) A few drops of oil on each side of the blade are sufficient. This will help protect the newly cleaned blade.

Removing Surface Rust

Hopefully, your well-maintained and thoroughly dried knives will never see rust. But if they do, this kit will help you remove the surface rust and protect your blades. Once you've diagnosed that rust is the problem (see above), proceed as follows:

THE POLISHING STICKS

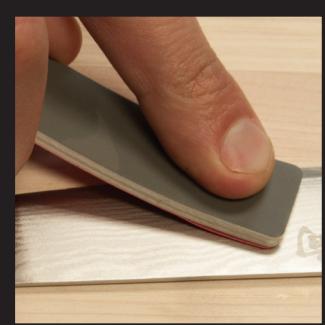


Pitting—is when small, pinprick-sized pits (indentations in the metal) form. In any steel alloy, there are small non-metallic inclusions dispersed throughout the metal; this is simply part of the steel-making process. These inclusions are susceptible to corrosion or oxidation when exposed to aggressive environments, for example, environments containing chloride. Chloride is very commonly found in the kitchen as sodium chloride: cooking salt. Once the inclusion corrodes, the transparent protective layer on the stainless steel is gone and rust can form. This type of pitting is usually black in color. Pitting can also happen due to poor use and care, most often by moisture being left on the knife—particularly along the thin cutting edge. Moisture-caused pitting is preventable with proper use and care; as a result, it is not considered a defect. If your knife develops pitting spots, please send it to our Warranty Services Department for evaluation.*

Pitting can occur due to a defect in the steel or due to use and care issues

*If Kai-USA Ltd. Warranty Services determine the pitting is the result of a material defect, the knife will be replaced if possible. If it is not possible, we will issue a voucher credit for the full MSRP of the knife. The voucher credit can then be applied toward a current model knife directly from the Kai-USA Ltd. Warranty Services Department.

If we determine that pitting is not a material defect, as a courtesy, we



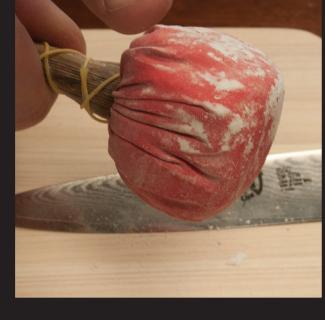
• **Step 1b:** If the spot is not yet removed, move up to the medium level of abrasive: the red section of the polishing stick. Use it in the same way as you did the grey side.



• **Step 1c:** If the spot is still not removed, move up to the next level of abrasive: the white section of the polishing stick. Use it as you did the red section.



• **Step 1d & 1e:** Once the rust is removed from the blade, you have two options: if you wish to attempt to restore some of the polish to your knife, work backward through the grits, using first the red (medium grit). Finally, proceed to Steps 2 & 3.



• **Step 2: Clean and polish**
Clean and polish the blade using the talc ball and polishing cloth as in Step 2 above.



• **Step 3: Apply oil**
Apply a light coat of oil to the blade as in Step 3 above.

NOTE: Although rust is not a manufacturing defect and not covered by warranty, if you follow these steps and the rust is still not removed, you may send it in to our Warranty Service Department. If it is an option in your case, we will attempt to sharpen off edge rust, and then return the knife to you.

Knife Care Kit

Designed to help you maintain the appearance of your Shun Knives

Trousse d'entretien pour couteaux

Conçu pour vous aider à maintenir l'apparence de vos couteaux Shun

Kit de mantenimiento de cuchillos

Diseñados para ayudarlo a mantener la apariencia de sus Cuchillos Shun

