



## **FICHA DE SEGURIDAD DE TIJERAS SCISSORS & SHEARS SAFETY SHEET FICHE DE SECURITE DES CISEAUX**

**DESCRIPCIÓN Y USOS / DESCRIPTION AND USES / DESCRIPTION ET UTILISATIONS**

**CONSECUENCIAS POR EL USO / CONSEQUENCES OF USE / CONSÉQUENCES D'UTILISATION**

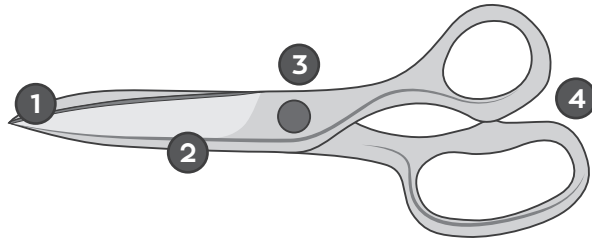
**MEDIDAS PREVENTIVAS / PREVENTIVE MEASURES / MESURES PRÉVENTIVES**

**MANTENIMIENTO DE TIJERAS / MAINTENANCE OF SCISSORS / ENTRETIEN DES CISEAUX**

**CUIDADOS DE TIJERAS / CARE OF SCISSORS / ENTRETIEN DES CISEAUX**

## FICHA DE SEGURIDAD DE TIJERAS

## SCISSORS & SHEARS SAFETY SHEET / FICHE DE SECURITE DES CISEAUX



- 1- Hoja / Blade / Lame  
2- Filo / Edge / Bord  
3- Tornillo / Screw / Vis  
4- Mango / Handle / Manche

### DESCRIPCIÓN Y USOS / DESCRIPTION AND USES / DESCRIPTION ET UTILISATIONS

- ES** Herramienta que sirve para cortar y está formado por dos hojas de acero de un solo filo, unidas a modo de aspas por un eje para que se puedan abrir y cerrar. Se usan para cortar materiales livianos como papel y plástico, en algunos casos se usan para cortar hojas de metal.
- ENG** A cutting tool made up of two single-edged steel blades connected by an axis like blades so that they can be opened and closed. They are used to cut light materials such as paper and plastic, and in some cases they are used to cut metal sheets.
- FR** Outil utilisé pour couper et composé de deux lames en acier à un seul tranchant, reliées en lames par un axe pour pouvoir les ouvrir et les fermer. Ils sont utilisés pour couper des matériaux légers comme le papier et le plastique, dans certains cas, ils sont utilisés pour couper des tôles.

### CONSECUENCIAS POR EL USO / CONSEQUENCES OF USE / CONSÉQUENCES D'UTILISATION

- ES**
- Heridas
  - Golpes
  - Laceraciones
  - Amputaciones.
  - Desórdenes Musculoesqueléticos.
- ENG**
- Wounds
  - Blows
  - Lacerations
  - Amputations.
  - Musculoskeletal disorders.
- FR**
- Blessures
  - coups
  - Lacérations
  - Amputations.
  - Troubles musculo-squelettiques.

### MEDIDAS PREVENTIVAS / PREVENTIVE MEASURES / MESURES PRÉVENTIVES

- ES** Antes de utilizar la tijera, retire accesorios personales como cadenas, anillos, reloj, pulseras entre otros. **Utilice elementos de protección personal como:**

Gafas de seguridad

Guantes para corte, Mangas



- ENG** Before using the knife, remove personal accessories such as chains, rings, watches, bracelets, among others.

**Use personal protection items such as:**

Safety glasses

Cutting gloves, Sleeves



- FR** Avant d'utiliser le couteau, retirez les accessoires personnels tels que les chaînes, bagues, montres, bracelets, entre autres. **Utilisez des équipements de protection individuelle tels que :**

Lunettes de sécurité

Gants de coupe, manches



## FICHA DE SEGURIDAD DE TIJERAS

## SCISSORS & SHEARS SAFETY SHEET / FICHE DE SECURITE DES CISEAUX

### MANTENIMIENTO DE TIJERAS / MAINTENANCE OF SCISSORS / ENTRETIEN DES CISEAUX

#### ES - Mantener las tijeras bien visibles.

Mantenga siempre la tijera en un lugar visible, con el mango apuntando hacia usted y alejado del borde de la mesa para evitar su caída. No lo cubra con ningún objeto para evitar tocar la hoja accidentalmente.

Si ofrece la tijera a otra persona, hágalo siempre por el mango.

#### - Utilice la tijera apropiada para cada finalidad.

El pescado, la carne, las telas, papeles son diferentes en consistencia y durezas.

Por ello, existe una tijera apropiada, para cada uso. No utilice las tijeras de cocina para otros usos y labores, como el corte de envases, telas o cables.

#### - Cortar lejos del cuerpo.

Utilice siempre la tijera separándola del cuerpo. De este modo, evitará herirse, en caso de que la tijera se resbale.

¡Nunca intente atrapar al vuelo una tijera mientras cae! Ello implica el riesgo de graves heridas de corte.

#### - Guardar las tijeras en un lugar seguro.

Todas las tijeras deben mantenerse en un lugar seguro y siempre fuera del alcance de los niños.

Un taco de tijeras de cocina cumple perfectamente esta doble función, evita accidentes y la hoja permanece protegida, pero también una barra magnética ofrece seguridad y permite un fácil acceso.

Si utiliza una barra magnética, debe tenerse en cuenta que el imán tenga la fuerza suficiente y que las tijeras estén limpias, para garantizar su seguridad.

#### - Evitar la proximidad a fuentes de calor.

Abstenerse de dejar la tijera sobre la placa de la cocina o cualquier otra fuente de calor, con el fin de evitar daños o quemaduras.

#### ENG - Keep scissors in a visible place.

Always keep scissors in a visible place, with the handle pointing towards you and away from the edge of the table to avoid them falling. Do not cover them with anything to avoid accidentally touching the blade.

If you offer scissors to another person, always do so by the handle.

#### - Use the appropriate scissors for each purpose.

Fish, meat, fabrics, papers are all different in consistency and hardness.

Therefore, there is an appropriate pair of scissors for each use. Do not use kitchen scissors for other uses and tasks, such as cutting containers, fabrics or cables..

#### - Cut away from the body.

Always use scissors away from the body. This way, you will avoid injury if the scissors slip.

Never try to catch a falling pair of scissors! This involves the risk of serious cut wounds.

#### - Store scissors in a safe place.

All scissors should be kept in a safe place and always out of the reach of children. A kitchen scissors block perfectly fulfils this dual function, preventing accidents and keeping the blade protected, but a magnetic bar also offers security and allows easy access.

If you use a magnetic bar, it is important to ensure that the magnet is strong enough and that the scissors are clean, to ensure their safety..

#### - Avoid proximity to heat sources.

Refrain from leaving the scissors on the hob or any other heat source, in order to avoid damage or burns.

#### FR - Gardez les ciseaux clairement visibles.

Gardez toujours les ciseaux dans un endroit visible, avec la poignée pointée vers vous et éloignée du bord de la table pour éviter qu'ils ne tombent. Ne le couvrez avec aucun objet pour éviter de toucher accidentellement la lame.

Si vous offrez les ciseaux à une autre personne, faites-le toujours par le manche.

#### - Utilisez les ciseaux appropriés pour chaque usage.

Le poisson, la viande, les tissus, les papiers ont une consistance et une dureté différentes.

Il existe donc des ciseaux adaptés à chaque utilisation. N'utilisez pas de ciseaux de cuisine pour d'autres usages et tâches, comme couper des récipients, des tissus ou des câbles..

#### - Coupé du corps.

Utilisez toujours les ciseaux loin du corps. De cette façon, vous éviterez les blessures si les ciseaux glissent.

N'essayez jamais d'attraper une paire de ciseaux qui tombe ! Cela implique un risque de coupures graves.

#### - Rangez les ciseaux dans un endroit sûr.

Tous les ciseaux doivent être conservés dans un endroit sûr et toujours hors de portée des enfants.

Un bloc ciseaux de cuisine remplit parfaitement cette double fonction, évitant les accidents et la lame reste protégée, mais aussi une barre magnétique offre sécurité et permet un accès facile.

Si vous utilisez une barre magnétique, assurez-vous que l'aimant est suffisamment puissant et que les ciseaux sont propres, pour garantir votre sécurité.

#### - Évitez la proximité des sources de chaleur.

Évitez de laisser les ciseaux sur la cuisinière ou sur toute autre source de chaleur, afin d'éviter tout dommage ou brûlure.

## FICHA DE SEGURIDAD DE TIJERAS SCISSORS & SHEARS SAFETY SHEET / FICHE DE SECURITE DES CISEAUX

### CUIDADOS DE TIJERAS / CARE OF SCISSORS / ENTRETIEN DES CISEAUX

- ES**
- **Afilar las tijeras regularmente.**  
Una tijera afilada es más segura que una sin filo, ya que se hace menos fuerza al cortar, no se escurre y la mano no se cansa tan pronto.
  - **Lavar por separado las tijeras.**  
No las coloque sin más en el fregadero.  
Lo más apropiado es lavarlas inmediatamente después de su uso con agua corriente y secarla.  
Para secarla, hágalo desde el lomo hacia el filo y desde el mango hacia la punta. ¡Nunca lo haga por el lado del filo!
  - **El cuidado es rentable.**  
Las buenas tijeras son una inversión. Con un cuidado correcto, disfrutará de sus tijeras durante muchos años.  
No olvide, que incluso las tijeras de acero inoxidable nunca lo son al 100%. Inmediatamente después de su uso enjuague la hoja para eliminar los ácidos de los alimentos. Si llegaran a aparecer manchas, pueden quitarse fácilmente con un limpiador convencional de metales.
  - **Evite usos inapropiados.**  
Una tijera no es un destornillador ni un abrelatas. El filo puede quedar dañado para siempre.
- 
- ENG**
- **Sharpen scissors regularly.**  
Sharp scissors are safer than dull ones because less force is used when cutting, they do not slip and your hand does not get tired as quickly.
  - **Wash scissors separately.**  
Do not simply place them in the sink.  
It is best to wash them immediately after use under running water and dry them.  
To dry them, dry them from the spine to the edge and from the handle to the tip. Never dry them from the edge!
  - **Care pays off.**  
Good scissors are an investment. With proper care, you will enjoy your scissors for many years.  
Don't forget that even stainless steel scissors are never 100% stainless. Immediately after use, rinse the blade to remove food acids. If stains appear, they can easily be removed with a conventional metal cleaner.
  - **Avoid improper use.**  
Scissors are not a screwdriver or a can opener. The edge can be permanently damaged.
- 
- FR**
- **Aiguiser régulièrement les ciseaux.**  
Les ciseaux tranchants sont plus sûrs que les ciseaux émoussés, car moins de force est utilisée lors de la coupe, ils ne glissent pas et la main ne se fatigue pas aussi vite.
  - **Lavez les ciseaux séparément.**  
Ne les mettez pas simplement dans l'évier.  
Il est préférable de les laver immédiatement après utilisation à l'eau courante et de les sécher.  
Pour le sécher, faites-le du dos vers le bord et du manche vers la pointe. Ne le faites jamais du côté du bord !
  - **Les soins payent.**  
De bons ciseaux sont un investissement. Avec des soins appropriés, vous profiterez de vos ciseaux pendant de nombreuses années.  
N'oubliez pas que même les ciseaux en acier inoxydable ne sont jamais 100 % en acier inoxydable. Immédiatement après utilisation, rincez la lame pour éliminer les acides alimentaires. Si des taches apparaissent, elles peuvent être facilement éliminées avec un nettoyant pour métaux classique.
  - **Évitez les utilisations inappropriées.**  
Un ciseau n'est pas un tournevis ni un ouvre-boîte. Le bord peut être endommagé à jamais.