



INSTRUCCIONES DE USO Y SEGURIDAD - SOPORTE JAMONERO

INSTRUCTIONS FOR USE AND SAFETY - HAM HOLDER

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET DE SÉCURITÉ - SUPPORT À JAMBON

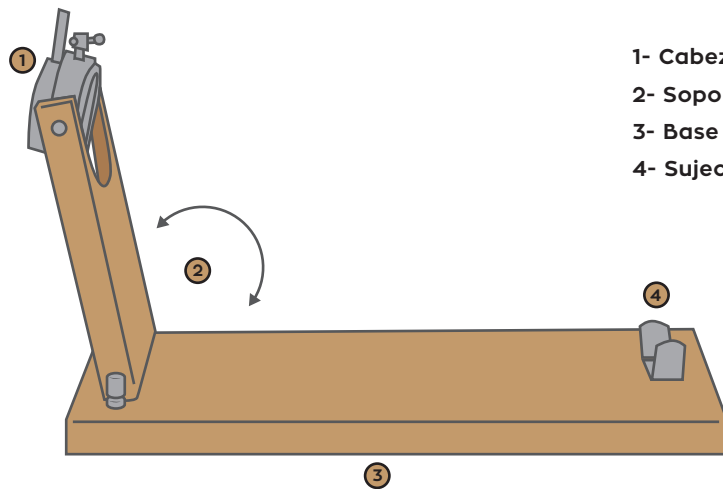
DESCRIPCIÓN Y USOS / DESCRIPTION AND USES / DESCRIPTION ET UTILISATIONS

INSTRUCCIONES DE USO / INSTRUCTIONS FOR USE / INSTRUCTIONS D'UTILISATION

CONSEJOS DE SEGURIDAD / SAFETY ADVICE / CONSEILS DE SÉCURITÉ

INSTRUCCIONES DE USO Y SEGURIDAD - SOPORTE JAMONERO

INSTRUCTIONS FOR USE AND SAFETY - HAM HOLDER / INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET DE SÉCURITÉ - SUPPORT À JAMBON



- 1- **Cabezal Giratorio** / Rotating System / Système rotative
- 2- **Soporte Plegable** / Folding Holder / Support Pliable
- 3- **Base Antideslizante** / Non-slip base / Base antidérapante
- 4- **Sujección** / Fixation / Fixation

DESCRIPCIÓN Y USOS / DESCRIPTION AND USES / DESCRIPTION ET UTILISATIONS

- ES** Un soporte jamonero es una base especialmente diseñada para sujetar una pata de jamón o paleta y facilitar su corte. Este tipo de soporte permite mantener el jamón en una posición estable y a una altura cómoda, lo que ayuda a cortar finas lonchas de manera precisa y segura. Además, pueden incluir detalles como pinchos o ganchos de sujeción para asegurar la pieza y evitar que se mueva durante el corte.
- ENG** A ham holder is a base specially designed to hold a ham leg or shoulder and make it easier to cut. This type of holder allows the ham to be held in a stable position and at a comfortable height, which helps to cut thin slices accurately and safely. In addition, they may include details such as spikes or holding hooks to secure the piece and prevent it from moving during cutting.
- FR** Un support à jambon est une base spécialement conçue pour maintenir un gigot ou une épaule et faciliter sa découpe. Ce type de support permet de maintenir le jambon dans une position stable et à une hauteur confortable, ce qui permet de couper des tranches fines avec précision et sécurité. De plus, ils peuvent inclure des détails tels que des pointes ou des crochets de retenue pour sécuriser la pièce et l'empêcher de bouger pendant la coupe.

CARACTERÍSTICAS / FEATURES / CARACTÉRISTIQUES

- ES**
- Sistema Cabezal Giratorio
 - Plegado fácil, reduce el espacio de almacenaje.
 - 2 posiciones en la base para sujetar el jamón.
 - Base con topes antideslizantes. Buenas estabilidad.
 - Fácil Limpieza.
- ENG**
- Rotating Head System
 - Easy folding, reduces storage space.
 - 2 position on the base for holding the ham.
 - Base with non-slip feet. Good stability.
 - Easy to clean.
- FR**
- Système de tête rotative
 - Pliage facile, réduit l'espace de stockage.
 - 2 position sur la base pour maintenir le jambon.
 - Base avec pieds antidérapants. Bonne stabilité.
 - Facile à nettoyer.

INSTRUCCIONES DE USO Y SEGURIDAD - SOPORTE JAMONERO

INSTRUCTIONS FOR USE AND SAFETY - HAM HOLDER / INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET DE SÉCURITÉ - SUPPORT À JAMBON

INSTRUCCIONES DE USO / INSTRUCTIONS FOR USE / INSTRUCTIONS D'UTILISATION

ES

1. Preparación del Soporte y del Jamón

- Coloca el soporte jamonero sobre una superficie estable y limpia para evitar movimientos indeseados durante el corte.
- Asegúrate de que todas las piezas del soporte (base, soporte de la pata y tornillos de sujeción) están en buen estado y bien ajustadas.

2. Colocación del Jamón

- Inserta la parte más estrecha de la pata (la pezuña) en la zona superior del soporte, entre el tornillo de sujeción superior.
- Ajusta el tornillo superior para que el jamón quede bien sujeto y estable en la posición deseada.
- La inclinación dependerá de si prefieres iniciar el corte por la maza (parte más carnosa) o la babilla (parte opuesta y más estrecha).

3. Inicio del Corte

- Usa un cuchillo jamonero bien afilado y empieza cortando la piel y el exceso de grasa en la zona donde desees comenzar a cortar.
- Con cortes largos y suaves, comienza a cortar finas lonchas desde la parte superior de la pata, evitando movimientos bruscos para no dañar el jamón.

4. Seguridad y Precauciones

- Mantén siempre una posición estable de las manos y el cuchillo para evitar accidentes.
- Corta siempre en dirección opuesta a tu cuerpo.
- Asegúrate de que la pieza de jamón está bien sujeta antes de realizar cualquier corte.

5. Mantenimiento y Limpieza

- Una vez finalizada la sesión de corte, limpia el soporte con un paño húmedo, asegurándote de eliminar restos de grasa o de jamón.
- Si el soporte tiene piezas de metal, puedes aplicar un poco de aceite para evitar la oxidación y mantenerlo en buen estado.

Usar correctamente el soporte jamonero no solo facilita el corte, sino que también asegura que aproveches al máximo el jamón y disfrutes de una experiencia gastronómica de calidad.

ENG

1. Preparing the Ham Holder and the Ham

- Place the ham holder on a stable and clean surface to avoid unwanted movements during the cut.
- Make sure that all the parts of the holder (base, leg holder and clamping screws) are in good condition and well adjusted.

2. Placing the Ham

- Insert the narrowest part of the leg (the hoof) into the upper part of the holder, between the upper clamping screw.
- Adjust the upper screw so that the ham is well secured and stable in the desired position.
- The inclination will depend on whether you prefer to start the cut from the maza (the meatiest part) or the babilla (opposite and narrower part).

3. Beginning the Cut

- Use a very sharp ham knife and start cutting the skin and excess fat in the area where you want to start cutting.
- Using long, smooth cuts, start cutting thin slices from the top of the leg, avoiding sudden movements so as not to damage the ham.

4. Safety and Precautions

- Always keep your hands and knife in a stable position to avoid accidents.
- Always cut in the opposite direction to your body.
- Make sure the piece of ham is well held before making any cuts.

5. Maintenance and Cleaning

- Once the cutting session is over, clean the stand with a damp cloth, making sure to remove any traces of grease or ham.
- If the stand has metal parts, you can apply a little oil to prevent rust and keep it in good condition.

Using the ham holder correctly not only makes cutting easier, but also ensures that you get the most out of the ham and enjoy a quality dining experience.

INSTRUCCIONES DE USO Y SEGURIDAD - AFILADORES

INSTRUCTIONS FOR USE AND SAFETY - SHARPENERS / INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET DE SÉCURITÉ - AIGUISEURS

INSTRUCCIONES DE USO / INSTRUCTIONS FOR USE / INSTRUCTIONS D'UTILISATION

FR

1. Préparation du support et du jambon

- Placez le support à jambon sur une surface stable et propre pour éviter les mouvements indésirables lors de la coupe.
- Assurez-vous que toutes les pièces du support (base, support de pied et vis de fixation) sont en bon état et bien serrées.

2. Placer le jambon

- Insérez la partie la plus étroite de la jambe (le sabot) dans la zone supérieure du support, entre la vis de retenue supérieure.
- Ajustez la vis supérieure pour que le jambon soit bien maintenu et stable dans la position souhaitée.
- L'inclinaison dépendra si vous préférez démarrer la coupe depuis le club (partie la plus légère) ou depuis le grasset (partie opposée et plus étroite).

3. Début de la découpe

- Utilisez un couteau à jambon bien aiguisé et commencez par couper la peau et l'excès de graisse dans la zone où vous souhaitez commencer à couper.
- En effectuant des coupes longues et lisses, commencez à couper de fines tranches par le haut de la cuisse, en évitant les mouvements brusques pour ne pas endommager le jambon.

4. Sécurité et précautions

- Maintenez toujours une position stable de vos mains et de votre couteau pour éviter les accidents.
- Coupez toujours dans la direction opposée à votre corps.
- Assurez-vous que le morceau de jambon est bien fixé avant de procéder à des coupes.

5. Entretien et nettoyage

- Une fois la séance de découpe terminée, nettoyez le support avec un chiffon humide en veillant à éliminer toute trace de graisse ou de jambon.
- Si le support comporte des pièces métalliques, vous pouvez appliquer un peu d'huile pour éviter la rouille et le maintenir en bon état.

Utiliser correctement le support à jambon facilite non seulement la découpe, mais garantit également que vous tirerez le meilleur parti du jambon et vivrez une expérience gastronomique de qualité.

CONSEJOS DE SEGURIDAD / SAFETY ADVICE / CONSEILS DE SÉCURITÉ

ES

1. Utiliza un Cuchillo Afilado y Adecuado

- Usa un cuchillo jamonero largo y flexible, que esté bien afilado para realizar cortes precisos y sin esfuerzo. Un cuchillo sin filo puede requerir más fuerza y aumentar el riesgo de accidente.

2. Mantén una Postura Estable y Corta con Precaución

- Colócate en una posición cómoda y estable. Mantén siempre el cuchillo alejado de tu cuerpo y de tus manos.
- Realiza cortes lentos y controlados, evitando movimientos bruscos que puedan hacer que el cuchillo se deslice.

3. Asegura el Jamón en el Soporte

- Verifica que el jamón esté bien sujeto en el soporte jamonero. Si está suelto o mal fijado, podría moverse mientras cortas, aumentando el riesgo de cortes accidentales.

4. Mantén el Área de Trabajo Limpia y Libre de Obstáculos

- Limpia regularmente el área de corte y elimina el exceso de grasa y restos de jamón. Esto evitará que se acumulen trozos resbaladizos o que el cuchillo se deslice accidentalmente.

5. Usa Guantes Anticorte si es Posible

- Considera el uso de guantes anticorte, especialmente si no tienes mucha experiencia cortando jamón. Estos guantes pueden reducir considerablemente el riesgo de lesiones.

6. Mantén a Otras Personas y Objetos Lejos del Área de Corte

- Evita que otras personas estén cerca del soporte jamonero mientras cortas, y asegúrate de que no haya objetos pequeños o frágiles en el área.

7. Almacena los Cuchillos de Forma Segura

- Una vez finalizado el corte, guarda el cuchillo en un lugar seguro, fuera del alcance de niños o mascotas, y asegúrate de limpiarlo y secarlo adecuadamente para evitar accidentes posteriores.

Siguiendo estos consejos, puedes disfrutar del proceso de cortar jamón de forma segura y profesional.

INSTRUCCIONES DE USO Y SEGURIDAD - AFILADORES

INSTRUCTIONS FOR USE AND SAFETY - SHARPENERS / INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET DE SÉCURITÉ - AIGUISEURS

CONSEJOS DE SEGURIDAD / SAFETY ADVICE / CONSEILS DE SÉCURITÉ

ENG 1. Use a Sharp and Appropriate Knife

- Use a long, flexible ham knife that is well-sharpened to make precise and effortless cuts. A dull knife may require more force and increase the risk of accidents.

2. Maintain a Stable Stance and Cut with Caution

- Stand in a comfortable and stable position. Always keep the knife away from your body and hands.
- Make slow and controlled cuts, avoiding sudden movements that can cause the knife to slip.

3. Secure the Ham in the Holder

- Check that the ham is well secured in the ham holder. If it is loose or poorly secured, it could move while you cut, increasing the risk of accidental cuts.

4. Keep the Work Area Clean and Free of Obstacles

- Regularly clean the cutting area and remove excess fat and ham residue. This will prevent slippery pieces from accumulating or the knife from accidentally slipping.

5. Use Anti-Cut Gloves If Possible

- Consider using anti-cut gloves, especially if you don't have much experience cutting ham. These gloves can greatly reduce the risk of injury.

6. Keep Other People and Objects Away from the Cutting Area

- Avoid having other people near the ham holder while you cut, and make sure there are no small or fragile objects in the area.

7. Store Knives Safely

- Once you've finished cutting, store the knife in a safe place, out of reach of children or pets, and make sure to clean and dry it properly to avoid further accidents.

By following these tips, you can enjoy the process of cutting ham safely and professionally.

FR 1. Utilisez un couteau tranchant et approprié

- Utilisez un couteau à jambon long et flexible, suffisamment tranchant pour effectuer des coupes précises et sans effort. Un couteau émoussé peut nécessiter plus de force et augmenter le risque d'accident.

2. Maintenez une position stable et court-circuitez avec prudence

- Mettez-vous dans une position confortable et stable. Gardez toujours le couteau éloigné de votre corps et de vos mains.
- Réalisez des coupes lentes et contrôlées, en évitant les mouvements brusques qui pourraient faire glisser le couteau.

3. Fixez le jambon dans le support

- Vérifiez que le jambon est bien fixé au support à jambon. S'il est desserré ou mal fixé, il pourrait bouger pendant que vous coupez, augmentant ainsi le risque de coupures accidentelles.

4. Gardez la zone de travail propre et exempte d'obstacles

- Nettoyez régulièrement la zone de coupe et éliminez l'excès de graisse et les résidus de jambon. Cela empêchera l'accumulation de morceaux glissants ou le couteau de glisser accidentellement.

5. Utilisez des gants anti-coupures si possible

- Pensez à utiliser des gants anti-coupures, surtout si vous n'avez pas beaucoup d'expérience dans la coupe du jambon. Ces gants peuvent réduire considérablement le risque de blessure.

6. Gardez les autres personnes et objets éloignés de la zone de coupe

- Empêchez d'autres personnes de se trouver à proximité du support à jambon pendant que vous coupez et assurez-vous qu'il n'y a pas d'objets petits ou fragiles dans la zone.

7. Rangez les couteaux en toute sécurité

- Une fois que vous avez fini de couper, rangez le couteau dans un endroit sûr, hors de portée des enfants ou des animaux domestiques, et assurez-vous de le nettoyer et de le sécher correctement pour éviter des accidents ultérieurs.

En suivant ces conseils, vous pourrez profiter du processus de découpe du jambon en toute sécurité et de manière professionnelle.