

# Knife Safety



## Hold Knife Properly:

Grip the knife where the handle meets the blade. Place your thumb on one side of the blade and index finger on the opposite side.



## Create a Flat Surface:

With round foods, cut them in half first. Lay the flat side down, then cut. This will make the food more stable.



## Make a Claw:

Tuck your fingers toward your palm to create a claw with the hand holding the food. This will prevent you from cutting your fingertips.



## Never Cut Foods in Your Hand:

Always cut foods on a cutting board, never in your hand. Place a damp paper towel under the cutting board to keep it from slipping.



## Point the Knife Blade Down:

When walking with a knife, point the blade down. Pass knife to others by the handle. Do not try to catch a falling knife.

# Seguridad del cuchillo



## Sostenga el cuchillo correctamente:

Agarre el cuchillo donde el mango se encuentra con la hoja. Coloque el pulgar en un lado de la cuchilla y el dedo índice en el lado opuesto.



## Crear una superficie plana:

Con alimentos redondos, córtelos por la mitad primero. Coloque el lado plano hacia abajo, luego corte. Esto hará que la comida sea más estable.



## Haz una garra:

Coloque los dedos hacia la palma de la mano para crear una garra con la mano sosteniendo la comida. Esto evitará que te cortes las yemas de los dedos.



## Nunca corte los alimentos en la mano:

Siempre corte los alimentos en una tabla de cortar, nunca en su mano. Coloque una toalla de papel húmeda debajo de la tabla de cortar para evitar que se resbala.



## Apunte la hoja del cuchillo hacia abajo:

Cuando camine con un cuchillo, apunte la hoja hacia abajo. Pase el cuchillo a otros por el mango. No intente atrapar un cuchillo que cae.