

ПРАВИЛА ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И УХОД ЗА КУХОННЫМИ НОЖАМИ SAMURA 67

- Перед использованием в первый раз ополосните ножи горячей водой.
- Используйте кухонные ножи только на деревянных или пластиковых разделочных досках (стеклянные доски способны затупить любую сталь).
- Не используйте для рубки продуктов и не режьте ножами замороженные продукты. Будьте аккуратны при нарезке продуктов с костями (мясо, курица, и т.д.). Не используйте для нарезки костей.
- Ни в коем случае не оставляйте ножи надолго в раковине, это негативно сказывается не только на материале, но и на остроте ножа.
- Мы рекомендуем мыть ножи вручную неабразивными моющими средствами и сразу вытирать насухо (использование посудомоечной машины не рекомендуется, это портит ножи).
- Храните ножи в специальном блоке, ящике для ножей, подставке и т.д. Следите, чтобы лезвия ножей не соприкасались с другими металлическими предметами.

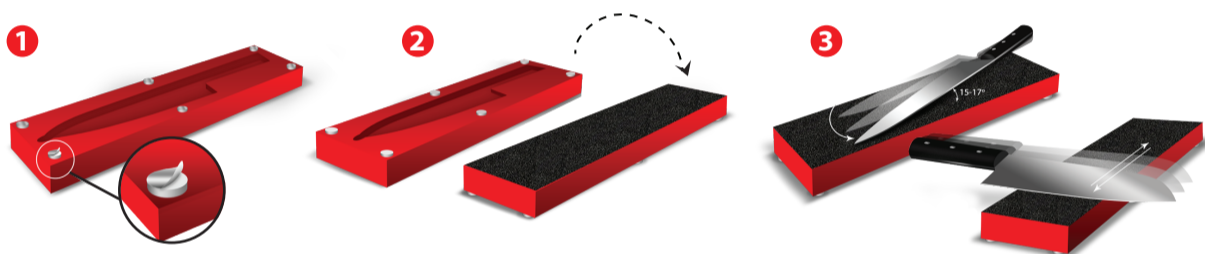
ПРАВКА И ЗАТОЧКА НОЖЕЙ SAMURA 67

Мы рекомендуем затачивать ножи на точильных камнях, керамическом мусате или на нашем ноу-хау – заточной бумаге, размещенной на упаковке. Ее можно использовать 3-5 раз, как хорошую альтернативу другим инструментам заточки.

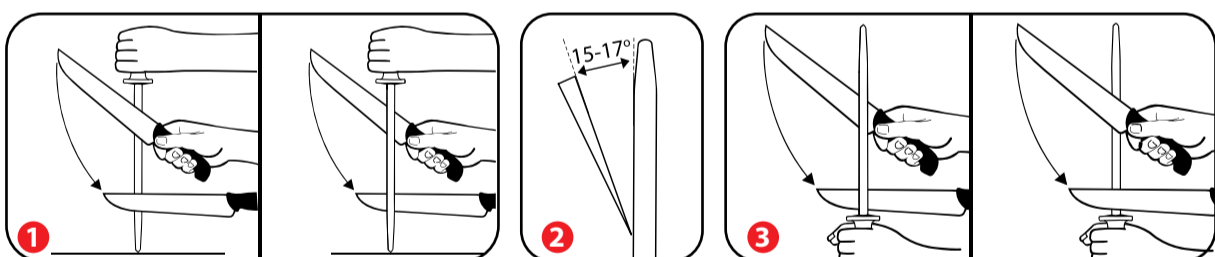
ЗАТОЧКА НА УПАКОВКЕ

Коробка с заточной бумагой готова к использованию, не требует дополнительного замачивания и дает такой же эффект, что и правка на водном точильном камне.

Перед первым использованием заточного блока, снимите защитные стикеры с «ножек» для фиксации на обратной стороне коробки. Переверните коробку заточной бумагой вверх и установите на плоской поверхности. Ваш заточный блок готов. По необходимости вы можете использовать дополнительные «ножки» для фиксации, 12 дополнительных «ножек» прикреплены к Инструкции по использованию заточного блока (смотрите в упаковке за разделом «Гарантия»).

**ЗАТОЧКА НА МУСАТЕ**

Мусат – это стержень, сделанный из твердой стали или из обычной стали, но с напылением алмазного покрытия или керамики. Во время правки ведите по мусату режущей кромкой ножа от себя, плавно сдвигая нож от рукоятки к острию.

**ЗАТОЧКА НА КАМНЕ**

Перед использованием точильного камня его необходимо полностью поместить в воду на 10-15 минут. Убедитесь в том, чтобы во время заточки точильный камень оставался влажным. Сначала заточите одну сторону ножа, до появления заусенца, затем приступайте к заточке другой стороны. Внимательно следите за тем, чтобы сохранялся первоначальный угол заточки 15-17 градусов, заданный на производстве. Затачивайте нож так долго, как это требуется для достижения остроты ножа. При необходимости повторите операции на мелкозернистом камне.



НИКОГДА НЕ ПРОВЕРЯЙТЕ ОСТРОТУ ЛЕЗВИЯ РУКАМИ! ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДЛЯ ТЕСТИРОВАНИЯ ОСТРОТЫ НОЖА ЛИСТ БУМАГИ.

Заботьтесь о своих кухонных ножах и
готовьте с удовольствием!