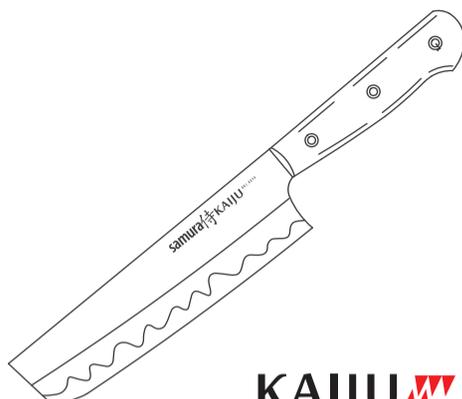


## ПРАВИЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И УХОД ЗА НОЖАМИ SAMURA KAIJU

- Мы рекомендуем мыть ножи вручную с помощью неабразивных средств и сразу вытирать насухо.
- Используйте кухонные ножи только на разделочной доске из дерева или пластика (стеклянные доски способны затупить сталь).
- Не используйте для рубки продуктов. Будьте аккуратны при нарезке продуктов с костями (мясо, рыба).
- Храните ножи в специальном блоке, ящике для ножей, подставке и т.д.  
Следите, чтобы лезвия ножей не соприкасались с другими металлическими предметами.



**KAIJU**  
by Samura

## ПРАВКА И ЗАТОЧКА НОЖЕЙ SAMURA KAIJU

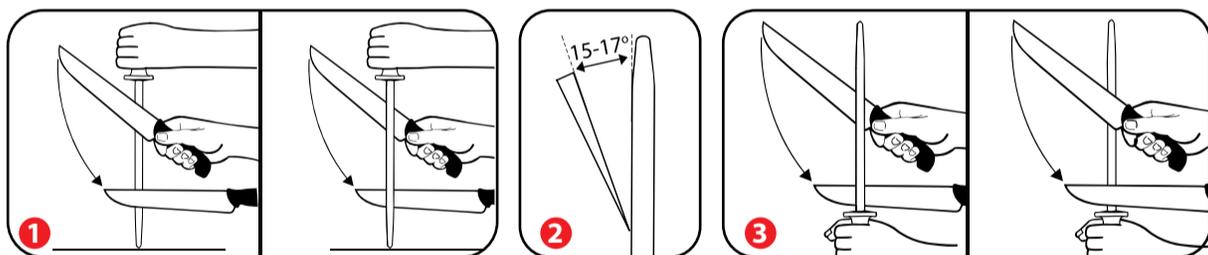
Мы рекомендуем регулярно проводить правку ножей на керамическом мусате или на точильном камне. Во время правки на мусате, ведите режущей кромкой ножа от себя, плавно сдвигая нож от рукоятки к острию.

Перед использованием точильного камня его необходимо полностью погрузить в воду на 10-15 минут. Во время заточки точильный камень должен быть немного влажным. Сначала затачивайте одну сторону до появления заусенца, потом приступите к заточке другой стороны ножа.

При работе следите за тем, чтобы сохранялся первоначальный угол заточки в 15-17 градусов, заданный при производстве.

### 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!