

Инструкция по использованию и советы по уходу



Уважаемый покупатель,

Чтобы Ваши новые ножи, подставка для ножей или разделочная доска прослужили Вам долгое время, пожалуйста, тщательно соблюдайте эти инструкции и советы по уходу.

Внимание: Ножи острые! Небрежное или неправильное использование может привести к серьезным повреждениям.

Использование: Используйте нож только по назначению! Не используйте нож для резки замороженных продуктов, рубки костей, даже куриных. Нож – это не отвертка и не открывалка для консервных банок!

Мытье: все ножи ZWILLING J.A. HENCKELS пригодны для мытья в посудомоечной машине при максимальной температуре 55°C. Инструкция по использованию посудомоечной машины должна строго соблюдаться. Чтобы лезвие не повредилось в посудомоечной машине, расположите нож так, чтобы он не соприкасался с другими металлическими предметами (сковородами, кастрюлями и др.). Обязательно достаньте нож из посудомоечной машины сразу после завершения программы мытья.

Но лучше и очень рекомендуется мытье вручную. Вымойте нож сразу после использования под струей теплой воды с небольшим количеством моющего средства, не содержащего абразивных веществ. Затем аккуратно вытрите.

Если на лезвии ножа появился налет или пятна от воздействия кислот (сок овощей и фруктов) или агрессивных моющих средств удалите их лимонным соком, вымойте и насухо вытрите нож.

Острота: острый нож безопаснее, чем тупой, потому что Вы применяете меньшее давление при резке. Ваша рука не устает, и нож гораздо лучше удерживается на продуктах.

Ваши новые ножи ZWILLING J.A. HENCKELS будут оставаться острыми долгое время. Но даже лучший нож потеряет часть своей остроты со временем, несмотря на максимально возможный уход. Чтобы сохранить оптимальное рабочее качество все ножи с прямым лезвием должны регулярно обрабатываться на мусате, точильном камне или точиле ZWILLING J.A. HENCKELS. Мы рекомендуем точило Select (арт.32601-000) для бережной перезаточки.

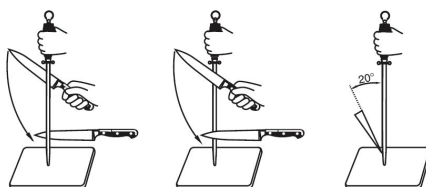


Советы по использованию мусата (см. рисунки):

Установите мусат вертикально концом вниз на влажное кухонное полотенце, чтобы избежать соскальзывания.



1. Расположите лезвие у верхнего конца мусата под углом примерно 20° между лезвием и мусатом.
2. Проведите лезвием вниз по мусату, описывая небольшую дугу. Убедитесь, что лезвие полностью обработано от кончика до шейки.
3. Повторите процесс с другой стороны мусата, чтобы заточить лезвие с обеих сторон.
4. Повторите шаги 2 и 3 попеременно от пяти до десяти раз, чтобы полностью заточить нож. Скорость в данном случае роли не играет.



Хранение и разделочные доски

Подставка – идеальное место для хранения Ваших ножей, потому что она удовлетворяет определенным требованиям: безопасность, защита лезвия, чистота и комфорт.

Разделочная поверхность – решающий фактор для длительной остроты. Разделочные доски ZWILLING J.A. HENCKELS с мягкой поверхностью разработаны для достижения длительной остроты Ваших ножей.

Но и подставкам и доскам необходимы уход и внимание.

Несколько важных советов: Не подставляйте подставки под воду! Не давайте подставкам и доскам пропитаться водой! Не помещайте их в посудомоечную машину! Не храните их у источников тепла (например, батарей центрального отопления)! Чистите только влажной чистой тканью! Храните ножи только сухими и чистыми!

Чистка: Чистите регулярно влажной тканью или губкой (не абразивной) и хорошо высушивайте полотенцем.

Безопасность: Чтобы гарантировать надежную устойчивость размещайте подставки для ножей и разделочные доски только на нескользящей поверхности.

Дополнительная информация:
www.zwilling.ru