

НОВИНКА



Набор ножей Стратфорд , 7 предметов TR – 2008

Характеристики:

- ✓ Высококачественная нержавеющая сталь марки 420S45;
- ✓ Стильная подставка из каучукового дерева;
- ✓ Ножи отлично сбалансированы и удобно ложатся в руку;
- ✓ Рукоятки ножей выполнены из ударопрочного пластика;
- ✓ Режущая кромка лезвий ножей устойчива к притуплению;
- ✓ Рекомендуется ручная мойка;
- ✓ Комплектация:
 - Нож поварской
 - Нож для нарезки
 - Нож для хлеба
 - Нож универсальный
 - Нож для чистки и резки
 - Ножницы

Рекомендации по уходу и меры предосторожности

Ножи

Перед первым использованием вымойте нож в теплой воде.

При хранении ножей старайтесь, чтобы лезвие не касалось других металлических поверхностей.

Лучше всего для хранения использовать подставку или магнитный держатель для ножей. Неправильное хранение ножей ведет к быстрому затуплению лезвий.

Очень важно сохранять лезвие ножа острым, что гарантирует безопасность и наилучший результат работы. Тупой нож - это, прежде всего, опасный нож, при нарезании к нему приходится прикладывать намного больше усилий, у него выше риск соскальзывания.

Деревянные и пластмассовые доски не тупят нож, а на металлических и керамических досках - нож быстро теряет свои режущие свойства.

Используйте для заточки точильные камни, мусаты, точила и другие специальные приспособления. При заточке нож должен быть чистым. Не проверяйте качество заточки и остроту лезвия пальцем. Обязательно используйте в работе всю длину режущей кромки, вплоть до заостренного кончика.

Кости, хрящи разделяйте специальными ножами-рубаками, топориками и пилами. Обычный нож, используемый для этих продуктов, быстро придет в негодность. Также не используйте ножи вместо открывалок, отверток или молотков. Для каждой работы выбирайте нож, подходящий по размеру и форме.

Лезвия ножей TalleR изготовлены из коррозионностойкой стали марки 420S45. Данная сталь устойчива к коррозии в атмосферной и в слабоагрессивных (слабые растворы солей, кислот) средах. Предохраняйте изделия от длительного контакта с агрессивной средой (средства для мытья посуды, растворы солей и кислот) т.к. на поверхности ножей могут появиться пятна ржавчины.

Не замачивайте нож с грязной посудой. После использования нож необходимо мыть без агрессивных чистящих средств и вытирать насухо.

Если лезвие ножа потемнело или покрылось пятнами, протрите его кусочком лимона.

Вытирайте нож с тупой стороны клинка!

Передавайте нож всегда ручкой вперед и не ловите падающий нож. Храните ножи в месте, недоступном для маленьких детей.

Для всех ножей TalleR рекомендована ручная мойка.

Точила и мусаты

Точило можно использовать для заточки всех ножей со стальным лезвием за исключением ножей с зубчатой кромкой.

Будьте внимательны и осторожны при заточке ножей во избежание порезов.

Керамические элементы точила могут изменить цвет. Это допустимо.

Не мойте точило в посудомоечной машине и не погружайте его в воду.

Мусаты выполнены из высокоуглеродистой стали и могут быть подвержены коррозии.

Храните ножи и точила в местах, недоступных для детей.

Ножи также разнообразны, как и материалы, которые они режут. Они отличаются друг от друга размерами, формой лезвия и режущей кромкой. Эти детали и определяют нож, подходящий для соответствующей работы.