

Правила использования и уход:

**Осторожно! Очень острые лезвия! Хранить в недоступном от детей месте!
Берегите пальцы рук, лезвия острые по всему основанию ножа, до самого кончика.**

Перед первым применением вымойте нож в теплой воде с использованием жидкого неабразивного средства.

Не используйте нож на стеклянной, мраморной, каменной разделочной доске. Применяйте доски только из дерева, пластика, силикона.

Керамическое лезвие очень хрупкое.

Не используйте нож при нарезки замороженных, твердых продуктов, продуктов с костями, в том числе рыбных. Строго запрещается рубить продукты ножом.

Бережно обращайтесь с ножом, не кидайте, так как возможно образование сколов. При резком падении/ударе вероятен раскол ножа.

Храните ножи в подставке для ножей. Избегайте соприкосновения ножа с металлом.

Не рекомендуется мыть нож в посудомоечной машине.

При появлении пятен на лезвии, которые не исчезают при мытье, протрите лезвие (не рукоять) отбеливающим средством небольшой концентрации.

Нож идеально подходит для нарезки фруктов, овощей и мяса без костей.

Для разделки мяса и нарезания замороженных продуктов используйте нож из нержавеющей стали. Так как данные действия требуют мягкости лезвия, то нужен более гибкий материал, чем керамика.

Для безопасности, кончик ножа всегда должен оставаться тупым.

Не используйте нож при давлении чеснока и др. продуктов, путем поворачивания лезвия набок, не поворачивайте нож вокруг кончика на доске, не вырезайте кончиком ножа кусочки из твердых продуктов, это может привести к сколам лезвия.

Выявление микротрещин не означает, что нож затупился. Если острота ножа всё-таки отличается от прежней, с помощью повторной заточки можно восстановить режущую кромку лезвия.

Затачивайте керамическое лезвие в специализированных центрах по заточке с помощью алмазного круга.

Не пытайтесь заточить керамическое лезвие в домашних условиях с помощью точильного камня для металлических ножей, это приведет к сколам и разрушению лезвия.

При правильном обращении керамический нож сохранит безупречный внешний вид и отличное качество без заточки долгое время.

При нарушении рекомендаций по использованию ножа с керамическим лезвием, производитель не несет ответственности за возможные повреждения ножа и безопасность пользователей.

Производитель оставляет за собой право существования допустимой погрешности в размере лезвия и рукояти.