



NAŽI

(LZ-104-ZK., LZ-102-PH.)

Nažiem, kas ietilpst šajos divos komplektos, ir raksturīga paaugstināta izturība, pateicoties augstākam oglekļa, molibdēna un vanādija saturam.

No parastiem nažiem tie atšķiras ar daudz ilgāku ekspluatācijas termiņu. Kas ir ļoti svarīgi — pateicoties tērauda izturībai, šie naži ilgi nekļūst truli, un to asmeņus nepieciešams uztrīt daudz retāk kā parastiem nažiem.

Mūsu naži, pateicoties savam praktiskumam un pilnīgotajai formai, atbilst gan profesionālu pavāru, gan mājsaimnieču gaumei un prasībām, jo ir kvalitatīvi, droši un mūžīgi.



Izmēri (LZ-104-ZK.):

1. Nazis dārzeņu tīrīšanai 3,5" / 8,9 cm
2. Universāls nazis 5" / 12,7 cm
3. Nazis sadalīšanai 8" / 20,3 cm
4. Šefpavāra nazis 8" / 20,3 cm
5. Maizes nazis 8,7" / 22 cm
6. Vīle-nažu asināmais 8" / 20,3 cm



Izmēri (LZ-102-PH.):

1. Nazis dārzeņu tīrīšanai 3,8" / 9,7 cm
2. Universāls nazis 5,5" / 13,9 cm
3. Nazis sadalīšanai 8,5" / 21,7 cm
4. Šefpavāra nazis 8,7" / 22 cm
5. Maizes nazis 9.3" / 23,7 cm
6. Vīle-nažu asināmais 8,1" / 20,5 cm



Nažu kopšana

- Atsevišķas pārtikas skābes(citrons, sinepes, kečups) var izraisīt nažu koroziju, tāpēc nažus nepieciešams mazgāt uzreiz pēc lietošanas.
- Ieteicams pēc katras lietošanas mazgāt nažus zem silta ūdens strūkļas, neizmantojot abrazīvus mazgāšanas līdzekļus, pēc tam rūpīgi noslaucīt.
- Nav ieteicams mazgāt nažus trauku mazgājamajā mašīnā, jo asmeņi mazgāšanas laikā var pieskarties citiem galda piederumiem, katliem un pannām, kas var radīt robus asmeņī.
- Nav ieteicams griešanu veikt uz cietas virsmas. Nederīgi ir virtuves dēļiši no metāla, keramikas, cietas plastmasas. Vislabākā virsma ir koks.
- Nav pieļaujama naža izmantošana tam neparedzētiem mērķiem. Nazis ir paredzēts tikai griešanai.
- Lai izlīdzinātu naža asmeni un uzasinātu nazi, izmantojiet īpaši pielāgoto nažu asināmo. Asināšanas laikā nazim jābūt tīram. Neasiniet nazi ar roboto asmeni.
- Glabājiet nažus speciālajā statīvā, tas pasargās nažus no asmeņa bojājumiem un būs drošāk.

Vīle — nažu asināmais

Nažu asināmais paredzēts, lai iztaisnotu griešanai paredzēto daļu vai lai atjaunotu naža asmeni. Nažu asināmais ir tikpat ciets, cik nazis, vai pat nedaudz cietāks.

Naža iztaisnošanas laikā nazis jātur apmēram 25 grādu leņķī pret asināmo. Spēks, kas izmantots asināšanas laikā, nedrīkst būt liels, jo uzdevums nav noņemt metālu(uzasināt). Griezošā mala atjaunojas ar izlīdzināšanas palīdzību, atliecot to sākotnējā stāvoklī.

Speciāla naža asināmā izmantošana ļauj ilgstoši uzturēt nazi darba stāvoklī bez paša asmeņa asināšanas. Tieši asināšana, noņemot metāla slāni, saīsina instrumentu lietošanas mūžu.

METĀLA STATĪVS NAŽU GLABĀŠANAI (LZ-150)

Šis nažu statīvs ir ērts, stilīgs un neaizvietojams katrā mājā. Statīvs ir izgatavots no korozijizturīga(nerūsējoša) tērauda, garantējot tā mūžīgu kalpošanu.

Statīvā viegli ievietot 5 nažus un speciālo nažu asināmo, jo nažiem vienmēr ir jābūt asiem, jāatrodas drošā vietā un, protams, vienmēr ērti aizsniedzamiem.

**UZMANĪBU! Sīkāku informāciju par produkciju
var apskatīt MASTERPIECE COLLECTION instrukcijā.**