

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

НОЖИ (LZ-104-ZK., LZ-102-PH.)

Ножи, входящие в состав этих двух наборов, обладают повышенной твердостью благодаря более высокому содержанию углерода, молибдена и ванадия.

От обычных ножей их отличает в несколько раз больший срок эксплуатации. Что очень важно, благодаря твердости стали, эти ножи значительно медленнее тупятся, и их заточку можно производить гораздо реже по сравнению с обычными ножами.

Наши ножи, благодаря своей практичности и совершенной форме, придется по душе и профессиональным поварам, и любой домохозяйке, ценящей качество, надежность и долговечность.

Размеры (LZ-104-ZK.):



1. Нож для чистки овощей 3,5"/ 8,9 см
2. Многоцелевой нож 5"/ 12,7 см
3. Разделочный нож 8"/ 20,3 см
4. Шеф-нож 8"/ 20,3 см
5. Нож для хлеба 8,7 "/ 22 см
6. Мусат 8"/ 20,3 см

Размеры (LZ-102-PH.):



1. Нож для чистки овощей 3,8"/ 9,7 см
2. Многоцелевой нож 5,5"/ 13,9 см
3. Разделочный нож 8,5"/ 21,7 см
4. Шеф-нож 8,7"/ 22 см
5. Нож для хлеба 9.3"/ 23,7 см
6. Мусат 8,1"/ 20,5 см

ВНИМАНИЕ! Подробнее информацию по посуде смотрите в Инструкции MASTERPIECE COLLECTION.

Уход за ножами

- Отдельные пищевые кислоты (лимон, горчица, кетчуп) могут привести к коррозии ножей, поэтому необходимо всегда мыть нож сразу после использования.
- Рекомендуем после каждого использования мыть ножи под струей теплой воды без использования абразивных чистящих средств, а затем тщательно вытирать.
- Не рекомендуется мыть ножи в посудомоечной машине, так как лезвие во время мытья может касаться других столовых приборов, кастрюль и сковород, а это может привести к появлению зазубрин на лезвии.
- Не рекомендуется резать на твердой поверхности. Непригодными являются доски из металла, керамики, твердых сортов пластмасс. Самая оптимальная поверхность - дерево.
- Недопустимо использование ножей не по назначению. Нож должен только резать.
- Для выравнивания режущей кромки клинка и заточки используйте специальное приспособление - мусат. При заточке нож должен быть чистым. Не точите нож с зубчатым лезвием.
- Храните ножи в специальных подставках в целях безопасности и предотвращения повреждения лезвий.

Мусат

Мусат предназначен для выравнивания режущей кромки клинка и для восстановления остроты лезвия. Мусат имеет твердость сравнимую с твердостью лезвия ножа или несколько большую.

При выравнивании нож следует держать под углом примерно в 25 градусов к мусату. Усилие, прикладываемое к паре нож/мусат не должно быть большим, так как нет задачи снять металл (заточить). Режущая кромка восстанавливается путем отгибания на первоначальное место.

Использование мусата позволяет длительное время поддерживать нож в рабочем состоянии, без заточки. А именно заточка изнашивает нож, снимая часть металла с клинка и сокращает срок жизни инструмента.

ПОДСТАВКА ДЛЯ НОЖЕЙ МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ (LZ-150)

Удобная, стильная, необходимая в каждом доме подставка для ножей, изготовленная из коррозионностойкой (нержавеющей) стали, гарантирует ее долговечность.

В подставке легко размещаются 5 ножей и мусат, ведь ножи должны быть всегда острыми, находиться в безопасном месте и, конечно, быть под рукой.