

Использование и уход



Перед первым использованием ножей промойте их горячей водой. Для защиты ножей сразу после использования очистите их (мягким моющим средством). Затем промойте лезвие чистой водой и тщательно протрите его мягкой тканью. Сразу после резки кислотосодержащих продуктов необходимо немедленно промыть ножи.

Для безопасности протирайте ножи начиная от тыльной стороны по направлению к режущей кромке, используя для этого губчатую тряпку для посуды или полотенце.

Ни в коем случае не используйте посудомоечную машину для мытья ножей.

Всегда мойте ножи вручную, чтобы защитить материал и на длительный период сохранить остроту приборов.

В качестве разделочных поверхностей рекомендуется использовать деревянные доски или пластиковые доски средней прочности. Стекло, камень и гранит не подходят для использования в качестве режущих поверхностей, поскольку они могут необратимо повредить чувствительные режущие кромки ножей.

Использование и уход



Ножи KAI не предназначены для резки костей (в том числе рыбных) или замороженных продуктов.

При хранении ножей следите за тем, чтобы режущая кромка не соприкасалась с другими металлическими предметами. Это позволит предотвратить повреждение лезвия.

Лучше всего хранить ножи в подставке для ножей, в деревянном отсеке в полке, на деревянной магнитной планке или в защитном чехле для лезвий в полке.

При использовании ножей с рукояткой из натурального дерева будьте особенно осторожны и не оставляйте их в воде надолго. В качестве особого ухода время от времени смазывайте ручки и лезвия Ваших ножей нейтральным растительным или маслом камелии.

Также рекомендуется время от времени проводить качественную заточку ножей, чтобы устранить признаки износа на режущей кромке и обеспечить постоянную остроту.