

Рекомендации по уходу

Для того, чтобы нож служил долго и исправно советуем соблюдать некоторые правила ухода за ним:

1. Перед первым использованием промойте нож горячей водой.
2. После каждого использования сразу очистите, промойте и протрите нож мягкой тканью.
3. **Не используйте посудомоечную машину для мытья ножей.**
4. В качестве разделочных поверхностей рекомендуется использовать деревянные доски или пластиковые средней жесткости. Стекло, камень и гранит, могут повредить режущую кромку.
5. Ножи OWL имеют очень тонкое сведение из-за чего не предназначены для рубки костей (в том числе рыбных) или замороженных продуктов.
6. Ножи следует хранить в подставке, магнитной подставке, отдельном отсеке или в защитном чехле для лезвий.
7. Не храните нож с другими столовыми приборами, это может привести к повреждению режущей кромки.
8. В виду “линзовидной” заточки ножей OWL рекомендуется время от времени править нож керамическим мусатом.