



KASUMI®



INSTRUKACJA UŻYTKOWANIA

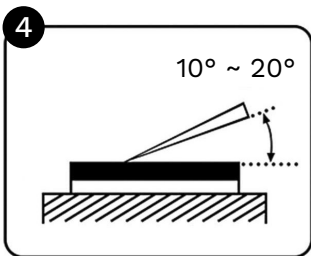
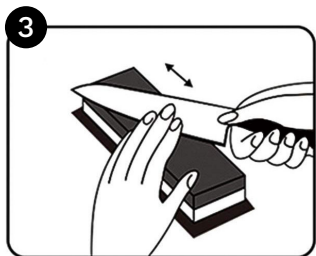
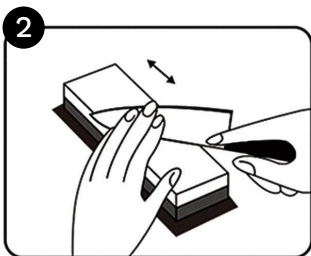
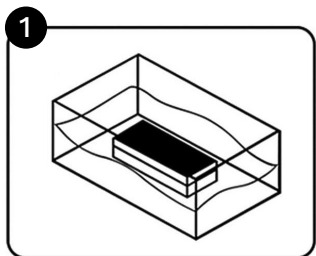
Do ostrzenia noży Kasumi polecamy kamienie ostrzące, które umożliwiają całkowitą kontrolę nad procesem ostrzenia.

1. Przed każdym użyciem umieść kamień w wodzie i poczekaj, aż przestaną pojawiać się bąbelki (jest to znak, że kamień całkowicie nasiąknął i jest gotowy do użycia). Podczas ostrzenia kamień powinien być zawsze mokry (spryskuj go wodą w trakcie ostrzenia). Nie spłukuj całkowicie proszku powstałego w trakcie ostrzenia. Woda wraz ze startym proszkiem kamienia działa jak delikatny materiał ścierny.

2. Chwycić nóż stabilnie i przeciągać równomiernie pod kątem 10-20 stopni względem powierzchni kamienia i lekko dociskając przesuwaj go w obu kierunkach zwracając szczególną uwagę na czubek ostrza.

3. Jednostronnie ostrzone noże (np. typu Deba, Sashimi) należy ostrzyć 80% z przodu, a w 20% z tyłu. Obustronnie ostrzone noże w 70% z przodu i 30% z tyłu. Dla praworęcznych z prawej i dla leworęcznych z lewej.

4. Po naostrzeniu dokładnie umyj nóż w letniej wodzie i osusz go miękką szmatką.



PORADNIK

- Do krojenia używaj drewnianej deski (szkło lub kamień szybko tępią nóż)
- Nie używaj noży do cięcia kości lub mrożonek, ponieważ mogą uszkodzić nóż.
- Nie myj noży w zmywarkach, ani nie zostawiaj w zlewie napełnionym wodą.

Uwaga!

Noże Kasumi są bardzo ostre.
Zawsze trzymaj poza zasięgiem dzieci.