



ZWILLING  
J.A.HENCKELS

# NOŻE ZWILLING J.A HENCKELS

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

Szanowny kliencie, dziękujemy za zakup produktów Firmy ZWILLING J.A HENCKELS. Dzięki nabyciu noży naszej marki, doświadczysz po raz pierwszy co naprawdę znaczy pojęcie prawdziwej ostrości. Jesteśmy bowiem szczególnie dumni z faktu, że nasze noże bywają przekazywane z pokolenia na pokolenie w obrębie tej samej rodziny służąc wiernie bez straty na jakości i wygodzie użytkowania. Jest to najlepszy dowód na najwyższą jakość naszych produktów.

### NOŻE KUCHENNE

Noże marki Zwilling są dobrą inwestycją, albowiem odpowiednio użytkowane będą nam służyć przez długie lata.

Uwaga: noże są ostre – nieumiejętne i nieostrożne użytkowanie może doprowadzić do poważnych obrażeń ciała.

#### 1. CZYSZCZENIE

ZWILLING NIE rekomenduje czyszczenia i mycia noży w zmywarkach.

Chemia zawarta w środkach czystości używanych w zmywarkach połączona z wysoką temperaturą mycia działa destrukcyjnie zarówno na ostrze jak i ręczki noży. Efektem tego może być powstawanie załóżków ognisk korozji, matowienie ostrza oraz jego stępienie. Dlatego też zalecamy ręczne mycie w letniej wodzie zaraz po zakończeniu użytkowania.

#### 2. KONSERWACJA

Aby zachować połysk i ładny wygląd rączek zalecamy od czasu do czasu natrzeć je delikatnie małą ilością oliwy spożywczej. Dotyczy to wszelkich typów rękojeści – nie tylko drewnianych, ale również wykonanych z tworzyw sztucznych.

#### 3. OSTRZENIE

Dobry, ostry nóż jest bezpieczniejszy aniżeli tępy. Jest tak, gdyż krojąc ostrym nożem używamy mniej siły a nóż pewniej zagłębia się w krojonym produkcie przez co proces cięcia jest bardziej precyzyjny i lżejszy.

Od czasu do czasu wskazane jest ostrzenie noży ZWILLING – jest to normalny proces. Do tego celu używaj specjalnie przeznaczonych ostrzałek Zwilling. Polecamy ostrzałki stalowe, kamienie do ostrzenia – Twin Stone Pro i Twin finishing stone Pro – lub standardowe ostrzałki kuchenne ZWILLING.

Dzięki nim z łatwością osiągniesz oczekiwana ostrość noża.

Kilka rad jak ostrzyć przy użyciu ostrzałki stalowej (patrz rysunek).

- Umieść ostrzałkę na stabilnym podłożu tak jak pokazano na rysunku. Trzymaj mocno i pewnie.
- W drugą rękę weź nóż, przyłóż do ostrzałki pod kątek około 15 stopni (patrz rysunek).
- Przeciągnij pewnym, stałym ruchem ostrzem po ostrzałce z góry na dół.
- Powtórz proces po drugiej stronie ostrza i ostrzałki.
- Powiel proces kilkukrotnie, zalecane 2 do 3 razy lub alternatywnie 5 do 10 razy, aby uzyskać ostrość po obu stronach ostrza.

#### 4. PRZECHOWYWANIE ORAZ DESKI DO KROJENIA

- Idealnym miejscem do przechowywania noży są specjalnie do tego zaprojektowane bloki drewniane lub listwy magnetyczne.
- Zapewniają one bezpieczeństwo, ochronę ostrza, czystość oraz poręczność użytkowania.

Deski używane do krojenia mają kluczowe znaczenie pod kątem trwałości i ostrości ostrza. Deski wykonane z metalu, szkła, porcelany w przyspieszonym tempie niszczą ostrze i powodują jego tępienie.

Dlatego też polecamy przede wszystkim używanie drewnianych desek ZWILLING, które są bezpieczne dla ostrza, łatwo się czyszczą i zapewniają dobrą higienę.

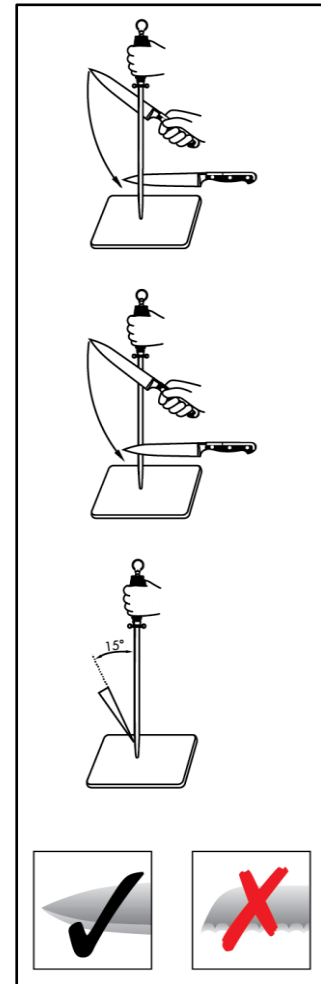
NIGDY nie myj drewnianych desek w zmywarkach lub pozostawiaj ich na dłuższy czas w wodzie.

Trzymaj je w odpowiedniej odległości od źródeł ciepła.

#### 5. CZYSZCZENIE DESEK I BLOKÓW NOŻY

- Czyść regularnie deski i bloki ciepłą wodą, delikatną myjką z dodatkiem delikatnego detergentu.
- Po opłukaniu wytrzyj do sucha ręcznikiem papierowym.

Dodatkowe informacje na temat noży i ich użytkowania znajdziesz na stronie [www.zwilling.pl](http://www.zwilling.pl) lub pod adresem email: [bok@npcpolska.pl](mailto:bok@npcpolska.pl).



Rysunek: Ostrzenie noża