



NOŻE MIYABI

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Szanowny Kliencie, dziękujemy za zakup produktów marki Miyabi.

Dzięki nabyciu noży naszej marki, doświadczysz po raz pierwszy co naprawdę znaczy pojęcie prawdziwej japońskiej ostrości.

Jesteśmy dumni z faktu, że nasze noże są przekazywane z pokolenia na pokolenie w obrębie tej samej rodziny, nie tracąc nic na swojej jakości pomimo intensywnego codziennego użytkowania i upływu czasu.

Noże Miyabi produkowane są od dekad w Kraju Kwitnącej Wiśni w tej samej fabryce przy zachowaniu tych samych procesów technologicznych jak to miało miejsce na początku.

Tradycja, najwyższa technologia oraz legendarna jakość poparte wieloletnią gwarancją stawiają markę Miyabi na czele wśród producentów noży japońskich.

NOŻE KUCHENNE

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

Nigdy nie pozostawiaj noży w zasięgu osób nieletnich.

1. CZYSZCZENIE

NIGDY nie myj noży Miyabi w zmywarce. Może to spowodować powstanie załączków korozji na ostrzu.

Myj noże pod bieżącą wodą używając małej ilości detergentu. Po umyciu, dokładnie wytrzyj do sucha przed włożeniem ich do szuflady lub powieszeniu na desce lub listwie magnetycznej. Aby zapobiec powstawaniu ognisk korozji, nie pozostawiaj noży zbyt długo mokrych lub w wilgotnym środowisku.

2. PRZECHOWYWANIE

Jeśli planujesz nie używać noży przez dłuższy czas, zawiń je w suchą szmatkę lub gazetę i złóż w miejscu przechowywania. Materiał zabezpieczający ostrze – szmatka lub gazeta – mają właściwości higroskopijne pochłaniając wilgoć z otoczenia i zabezpieczając tym samym przed nią ostrze.

W trakcie normalnego codziennego użytkowania idealna forma przechowywania noży są dedykowane deski magnetyczne Miyabi.

3. PRZEZNACZENIE NOŻY

Dobierz odpowiedni nóż w zależności od swoich potrzeb oraz materiału, który chcesz kroić.

Noże różnią się między sobą kształtem, długością ostrza i wagą w zależności od ich przeznaczenia.

Nigdy nie krój nożem skorupiaków, zmrożonego mięsa, lodu, koci oraz innych twardych materiałów mogących uszkodzić ostrze.

4. OSTRZENIE

Najlepiej oddaj swoje noże do profesjonalnego serwisu, który przywróci pierwotną ostrość w sposób gwarantujący nieuszkodzenie ostrza.

Formularz zgłoszeniowy ostrzenia dostępny jest pod adresem: <https://zwilling.pl/ostczenie-nozy>.

Ostrzenie noży Miyabi jest BEZPŁATNE 1 raz na rok.

Wszelkie informacje dotyczące tej usługi znajdziesz na naszej stronie www.miyabi.pl

Jeśli jesteś jednak zwolennikiem ostrzenia własnoręcznie, używaj do tego procesu wyłącznie dedykowanych kamieni szlifierskich (ostrzałek) Miyabi. Jest to ważne ze względu na wyjątkową twardość materiału z jakiego są wykonane ostrza oraz ich wielowarstwowośći dochodzącej do 132 warstw.

Więcej informacji na temat polecanych ostrzałek znajdziesz na stronie www.miyabi.pl

Dodatkowe informacje na temat noży Miyabi, rodzajów oraz dedykowanych akcesoriów znajdziesz na stronie www.miyabi.pl