

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ КУХОННЫХ НОЖЕЙ С ЛЕЗВИЕМ ИЗ СТАЛИ

### Правила ухода

Как и любой предмет на кухне, нож требует правильного обращения. Чтобы лезвие долго сохраняло остроту и прочность, следуйте рекомендациям.

1. Используйте специализированные ножи по назначению: фруктовые — для нарезки фруктов, филейные — для обработки мягкого мяса. Для разнообразных работ возьмите универсальный инструмент.
2. Не режьте кухонным ножом на керамических и стеклянных тарелках. Для этого предназначены столовые инструменты.
3. Не роняйте нож — это может повредить рукоять и затупить лезвие.
4. Мойте его мягкими губками. Металлические аксессуары и щётки царапают поверхность и портят внешний вид.
5. Не оставляйте нож в воде, а после каждой мойки вытирайте насухо. Частый контакт с жидкостью может привести к порче лезвия и рукоятки.
6. Для хранения инструмента используйте магнитные подставки, держатели либо в подставки с пластмассовым наполнителем. Так лезвия не будут затупляться друг об друга.

Эти правила применимы к любым ножам с металлическим лезвием.

### Заточка ножей

Со временем лезвие может терять остроту даже при правильном использовании. Чтобы вернуть первоначальные свойства инструмента, используйте рекомендованные приспособления для заточки.

1. Мусат применяют для регулярной заточки ножей.
2. Механическая точилка подходит для тех, кто имеет небольшой опыт заточки. Также она предназначена для повседневного использования.
3. Точильные бруски из натурального или искусственного абразива подходят для тонкой и грубой заточки. Рекомендуется иметь несколько брусков для разных стадий заточки лезвия.

**Соблюдение данных рекомендаций поможет Вам избежать неприятных ситуаций при использовании.**