



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.