



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ КУХОННЫХ НОЖЕЙ С КЕРАМИЧЕСКИМ ЛЕЗВИЕМ

Данный тип ножей изготавливают из особо прочной циркониевой керамики и закаляют при температуре +1500 °С. Это определяет главные достоинства инструмента — отсутствие необходимости в заточке и абсолютную стойкость к коррозии. Благодаря низкой пористости керамическое лезвие не впитывает запахи и легко моется.

Чтобы нож долго оставался острым, соблюдайте простые рекомендации.

Правила ухода

1. Мойте инструмент вручную и мягкими губками. Металлические аксессуары и щётки царапают поверхность и портят вид ножа.
2. Не оставляйте инструмент в воде, а после каждой мойки вытирайте насухо. Частый контакт с жидкостью может привести к порче лезвия и рукоятки.
3. Не роняйте нож даже с небольшой высоты — есть риск повредить рукоять и разбить лезвие.
4. Не нагревайте нож на огне и не оставляйте его в холодильнике или морозильной камере. Также не рекомендуется подвергать лезвие резким перепадам температуры. Это разрушает молекулярные связи материала.
5. Для хранения используйте подставки с пластмассовым наполнителем. Так лезвия ножей будут защищены от контакта друг с другом и появления микротрещин.

Заточка ножей

После многолетнего использования острота керамического лезвия может снизиться. Вернуть её легко с помощью профессиональной заточки с применением электрических наждаков и алмазных паст. Выполнять процедуру в домашних условиях не рекомендуется.