



VICTORINOX

Съвети за грижа за кухненски ножове

Нашите кухненски ножове са устойчиви на корозия. За да осигурите максимален експлоатационен живот, препоръчваме следните съвети за грижа за нашите висококачествени ножове.

- След употреба, измийте ножа под течаща вода.
- Всички домакински ножове с пластмасова дръжка могат да бъдат мити в миялна машина. Преди да бъдат поставени в машината е препоръчително да бъдат изплакнати. В допълнение към това, убедете се, че миялната машина е отворена веднага след измиването на съдовете. Кондензацията на гореща водна пара и вода може също да причини корозия върху остриетата.
- Петна от корозия могат да се появят и при използване на агресивен или твърде силен препарат. Независими лабораторни тестове показаха, че не всички почистващи таблетки и препарати почистват чиниите достатъчно добре. В такива случаи препоръчваме да смените препарата.



Съвет: Петна, упорита мръсотия или корозия могат лесно да бъдат отстранени с абразивна гъба.

Важно! Твърдостта на водата!

Правилното количество регенерираща сол в съдомиялната машина зависи от местната твърдост на водата. Неправилната дозировка може да окаже отрицателно въздействие върху резултатите от почистването и продължителността на експлоатация на машината.

Само чиста съдомиялна машина може да даде перфектен резултат! Ние препоръчваме почистване на съдомиялната машина веднъж месечно или ако е необходимо със специален машинен почистващ препарат. Това спомага за безопасно и ефикасно миене, а също така поддържа машината и подобрява резултатите от миенето.

Дъска за рязане

Твърдите повърхности, направени от естествен или изкуствен камък, трябва да бъдат избягвани, тъй като острието ще бъде изтъпено. Вместо това използвайте дървени или пластмасови дъски за рязане.

Заточване

Изтъпените ножове могат да бъдат подострени с точило за ножове. Много подходящ продукт за тази цел е Victorinox точило за ножове 7.8715. След дълги години на употреба и заточване, рязането става по-труден процес. Ако това е така, препоръчваме професионално заточване.



Домакински ножове с дървена дръжка

След употреба, измийте острието под течаща вода, а дървената дръжката с влажна кърпа.

Избягвайте екстремни температури, висока влажност и агресивни препарати.

Съвет: Дървените дръжки на ножовете ще потъмнеят и ще станат крехки с времето. За да предотвратите навлизането на влага и да освежите естествения цвят, понякога можете да полирате дръжката с олио за готвене. Препоръчва се да се използва студено пресовано олио, тъй като това не запушва фините пори и навлиза по-добре в дървото.

Бележка: Ножовете с дървени дръжки не са защитени при миенето в миялна машина.
Това ще изтощи дървото, което ще доведе до подуване и потъмняване на дръжката.



Домакински ковани ножове

Домакинските ковани ножове са подходящи за миене в миялна машина, но за предпочитане е измиването им на ръка. Уверете се, че ножовете не докосват други метални прибори в кошницата за прибори. В дългосрочен план може да настъпи промяна в интензитета на цвета.

