

Инструкция по использованию японских точильных камней CHROMA

1. Опустите точильный камень в воду и оставьте на 15 минут. Во время заточки ножа следите за тем, чтобы камень всегда оставался влажным. Вы можете опрыснуть камень водой, если Вам кажется, что он стал сухим. Вода играет роль смазки между камнем и лезвием ножа.
2. Нож должен находиться под углом 10-20 градусов к поверхности камня. Далее необходимо водить ножом по камню, другими словами, двигать нож вперед и назад с легким нажимом.
3. Во время процесса заточки на камне образуется пена, которая упрощает этот процесс.
4. Нож с лезвием, заточенным преимущественно на одну сторону (например, сашими-нож), необходимо точить с правой стороны до 80%, с левой - до 20%, в то время как ножи, заточенные с обеих сторон, затачиваются до 70% с правой стороны лезвия и примерно 30% - с левой стороны.
5. После заточки нож должен быть хорошо вымыт теплой водой и высушен с помощью мягкого полотенца.

СОВЕТЫ ПО УХОДУ

Нож CHROMA, как и любой хороший нож, никогда не должен подвергаться мытью в посудомоечной машине. Агрессивные соли и высокая температура способствуют появлению ржавчины на поверхности ножа. Также не оставляйте ножи во влажной раковине. После каждого использования необходимо помыть нож теплой водой и высушить его мягким полотенцем. Наши ножи изготавливаются из специальной стали и имеют типичный для японских ножей "V" угол. Это делает их острее всех распространенных кухонных ножей. Ножи CHROMA остаются острыми дольше, чем многие другие. Однако, как и любые другие хорошие ножи, наши ножи тупятся. Точите их регулярно с помощью высококачественных японских точильных камней.

Для оптимальной заточки используйте точильные камни с разной **зернистостью**:

200 - 240: предварительная заточка тупых ножей или небольшое восстановление

800 - 2000: стандарт - для регулярной заточки ножей

3000 - 4000: для безупречной остроты, необходимо использовать после заточки при помощи камней с 1000-й зернистостью

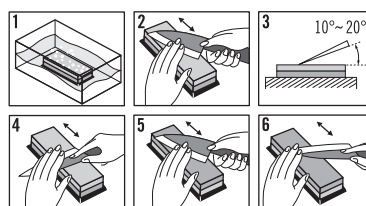
6000 - 12000: полировка, при этом нож становится идеальным для использования, имеет смысл после заточки при помощи камней с 3000-й зернистостью

СТАЛЬНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ ДЛЯ ЗАТОЧКИ ГУБИТЕЛЬНЫ ДЛЯ ВАШИХ НОЖЕЙ!

Когда Вы хотите наточить свой нож, что время от времени имеет смысл, Вы можете отдать его профессиональному мастеру по заточке ножей. Однако, многие из таких мастеров не знают особенностей Вашего ножа и могут повредить его при заточке. Поэтому мы рекомендуем точить свой нож самостоятельно либо попросить работников магазина, где Вы его купили, помочь Вам или порекомендовать, где можно найти достойного доверия профессионала. Вы можете посмотреть видео о том, как правильно точить ножи, на следующих сайтах:

<http://www.technopark.ru/photos/video/chroma.mp4>

<http://www.chroma-cutlery.com/video/learn-how-easy-it-is-to-sharpen-a-knife>



www.technopark.ru

CHROMA