

Acrylic stand

- Do not use cleaners containing abrasive components.
- To clean apply a non-abrasive detergent with a soft sponge and leave it for 5-7 minutes. Rinse thoroughly with running water. If necessary, repeat the procedure.

Magnetic strip holder

- To clean the holder by hand, use a soft cloth or sponge, and special compounds and neutral detergents.
- Long-standing pollution, had time to cure, you must first soak, then wipe with a dry cloth to leave no scratches.
- After washing, wipe the holder to avoid the appearance of stains.

SHARPENING

1. Use the musat for removal of small nicks on the cutting edge of the knife.
 1. Set the musat vertically end down on a wet towel to prevent slipping.
 2. Place the blade at the top of the musat (at about 20° between blade and musat).
 3. Swipe down by edge of the blade, describing a small arc. Make sure the blade is fully processed from the tip to the neck.
 4. Repeat the process on the other hand of the musat in order to sharpen the blade on both sides.
- If the blade started cut soft foods (soft fruit, bread) badly - update grinding, using a special knife sharpener, or consult a specialist.

WARNING! Sharpening a knife with a damaged edge by a qualified technician.

STORE RECOMMENDATIONS

- Store knives in a special stand for knives or on magnetic holder.
- Be careful when removing and installing the knife in the stand.
- Keep knives vertically, with no load on the blade - it reduces wear.
- Avoid storing knives near a fire and heating sources to avoid damaging them.

The service life of the goods not less than 2 years under the terms of use.

**Cook with VITESSE. Cook with pleasure!
Bon appetit!**

“Vitesse France S.A.R.L” (Витессе, Франция)
91 Руе Де Фоборг Сант Хонор,
Париж 75008, Франция
Сделано в Китае

www.vitesse.ru

vitesseru



NOUS VIVONS SAIN
We live healthy

Ножи VITESSE

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И УХОДУ

USE AND CARE INSTRUCTIONS



Уважаемый покупатель! Вы сделали прекрасный выбор!

Ножи из высокоуглеродистой стали торговой марки VITESSE позволят по-новому взглянуть на процесс приготовления пищи, сохраняют всю чистоту вкуса продуктов и обеспечат Вам неизменный успех на кухне. Ножи из высокоуглеродистой стали торговой марки VITESSE имеют закаленное лезвие, которое обеспечивает высокую прочность. Благодаря этому Вы сможете нарезать продукты практически любой жесткости.

Высококачественная нержавеющая сталь 420J2 обеспечивает прекрасные режущие свойства клинка. Сечение клинка ножей VITESSE клинообразно, что позволяет режущей кромке долго оставаться острой.

Для того, чтобы ножи VITESSE приносили только радость и служили долгое время, соблюдайте основные правила эксплуатации.

ОСНОВНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ВНИМАНИЕ! Режущая кромка ножа очень острая. Будьте осторожны!

- Старайтесь держать нож лезвием от себя.
- Всегда держите нож только за рукоятку. Не беритесь за лезвие!
- Не беритесь за нож жирными или скользкими руками.
- Работайте ножом на устойчивой поверхности.
- Используйте ножи только по назначению!
- Не позволяйте детям играть с ножами и использовать без вашего контроля.
- Ножи запрещено использовать людям с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями без непосредственного контроля со стороны лиц, ответственных за их безопасность, или если они должным образом не проинструктированы.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Достаньте ножи из коробки, удалите все упаковочные материалы, наклейки и ярлыки. Чтобы удалить стикеры, смочите их теплой водой и удалите с помощью пластикового предмета.
- Перед первым использованием промойте ножи теплой мыльной водой, тщательно вытрите мягкой тканью и высушите.
- Внимательно прочитайте руководство по эксплуатации.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Не оставляйте ножи в воде или других жидкостях.
- Ножи VITESSE из нержавеющей стали 420J2 подходят для нарезки любых продуктов, включая замороженные.

ВНИМАНИЕ! Не режьте и не дробите кости ножами!

ПРИМЕЧАНИЕ: Для резки мелких костей пользуйтесь поварским топориком.

- Не используйте нож для того, чтобы что-то поддеть или открыть.
- Для сохранения остроты режущей кромки пользуйтесь мусатом.
- Не используйте нож в кипящей воде. Это снижает остроту кромки.
- После нарезки кислых продуктов необходимо вымыть нож, протереть насухо и освежить заточку мусатом.
- Не выгибайте лезвие ножа под большим углом.
- Не рекомендуется резать ножом на поверхностях, снижающих остроту режущей кромки (металлических, керамических, стеклянных и т.п.).
- Не стучите лезвием по твердым поверхностям.
- Избегайте падений ножа. Это может привести к повреждению ножа и значительному ухудшению остроты режущей кромки.
- Нельзя накаливать ножи на плите, открытом огне во избежание появления пятен на лезвии и порчи рукоятки.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УХОДУ

УХОД ЗА НОЖАМИ

ВНИМАНИЕ! Не рекомендуем мыть ножи с деревянными рукоятками в посудомоечной машине, а также использовать спиртосодержащие жидкости для протирки рукояток из пластика и дерева во избежание порчи поверхности и защитного слоя.

ПРИМЕЧАНИЕ: Перед началом использования рекомендуется протереть рукоятку из дерева пчелиным воском, для продления срока ее службы.

- При мытье ножей вручную используйте мягкие губки, салфетки, а также нейтральные моющие средства или специальные составы для чистки ножей.
- Не используйте спиртосодержащие жидкости, а также средства, содержащие хлор и аммиак для протирки ножа во избежание его порчи.
- Не используйте для чистки ножей твердые мелкозернистые абразивные материалы, не используйте жесткие мочалки и губки.
- Ножи лучше мыть сразу после использования, не допуская засыхания остатков пищи на лезвии. Вытирайте нож, начиная с рукоятки.
- Давние загрязнения следует предварительно размочить, после чего протереть сухой салфеткой, чтобы не оставить царапин.
- После мытья ножи протирайте насухо во избежание появления разводов.
- При мытье в посудомоечной машине (если есть разрешающее обозначение на упаковке ножей) выбирайте щадящий режим с предварительным замачиванием и используйте мягкие моющие средства.

- После завершения процесса сушки ножи следует поставить в подставку.
- ПРИМЕЧАНИЕ: если рукоятки Ваших ножей VITESSE изготовлены из нескольких материалов, следуйте рекомендациям по уходу за материалом, требующим более бережного обращения.*

УХОД ЗА ПОДСТАВКАМИ И ПЛАНКАМИ

ВНИМАНИЕ! Не рекомендуется хранить подставки вблизи источников тепла во избежание их повреждения.

Подставка из дерева с полимерным покрытием

- Для продления срока службы подставки рекомендуем перед началом использования протереть ее пчелиным воском.
- Для продления срока службы не рекомендуется мыть подставки под краном (в посудомоечной машине) с использованием мыльных растворов.
- Не используйте для чистки деревянных подставок абразивные моющие вещества во избежание порчи древесины.

ПРИМЕЧАНИЕ: Для чистки деревянных подставок можно приобрести специальное моющее средство для деревянных поверхностей.

Подставка из акрила

ВНИМАНИЕ! Не используйте аммиак или ацетон, а также вещества, содержащие их в своем составе, для очистки акриловой подставки, так как они способны нанести существенный вред акриловой поверхности.

- Не используйте моющие средства, содержащие абразивные компоненты.
- Для очистки нанести неабразивное моющее средство мягкой губкой и оставить его на 5-7 минут. Тщательно промыть проточной водой. При необходимости можно повторить процедуру.

Магнитная планка

- Для чистки планки вручную используйте мягкие салфетки или губки, а также специальные составы и нейтральные моющие средства.
- Давние загрязнения следует предварительно размочить, после чего протереть сухой салфеткой, чтобы не оставить царапин.
- После мытья планку протрите насухо во избежание появления разводов.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЗАТОЧКЕ

- Для устранения мелких зазубрин на режущей кромке используйте мусат.
1. Расположите мусат вертикально, держа за ручку. Убедитесь, что он не соскользнет.
 2. Расположите лезвие ножа под углом примерно 20° к мусату.
 3. Проведите лезвием вниз по мусату, описывая небольшую дугу.

4. Повторите процесс с другой стороны мусата.

- Если нож начал плохо резать мягкие продукты – обновите заточку, используя специальную точилку для ножа, или обратитесь к специалисту.

ВНИМАНИЕ! Для заточки ножа с поврежденной кромкой обратитесь к квалифицированному специалисту.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

- Храните ножи в подставке для ножей или на магнитной планке.
- Осторожно устанавливайте нож в подставку, чтобы не повредить кончик.
- Храните ножи вертикально, без нагрузки на лезвие.
- Не рекомендуется хранение ножей вблизи огня и нагреваемых предметов во избежание их повреждения.

КОМПЛЕКТАЦИЯ НАБОРОВ НОЖЕЙ VITESSE

В наборы ножей VITESSE могут входить следующие типы ножей:

- Нож поварской. Для нарезки хлеба, мяса и рыбы, шинкования овощей.
- Нож для рубки (топорик). Для рубки мяса и других продуктов.
- Нож для мяса. Для нарезки и разделывания мяса.
- Нож разделочный. Для разделки птицы, мяса, рыбы.
- Нож хлебный. Для нарезки хлеба и хлебобулочных изделий.
- Нож универсальный. Для нарезки фруктов, овощей, сыров.
- Нож для чистки и резки. Для чистки овощей и фруктов, элементов карвинга.
- Кухонные ножницы. Для нарезки зелени, обрезания стеблей цветов и т.д.
- Ножницы для разделывания птицы. Для разделки курицы, нарезки зелени.
- Мусат. Приспособление для поддержания остроты режущей кромки ножа.

Срок службы товара не менее 2-х лет при соблюдении инструкций эксплуатации.

Готовьте с VITESSE! Готовьте с удовольствием!

Приятного аппетита!

vitesseru



Dear Customer! You've made an excellent choice!

VITESSE high-carbon steel knives allow you to feel pleasure of cooking and joy of the results achieved. VITESSE knives are produced with high-quality materials only. Stainless steel 420J2 provides high cutting performance. VITESSE knives are wedge-shaped to provide edge to stay sharp for a long time. The advantages of knives greatly facilitate cooking process, helping you every day in preparing easily healthy and tasty food!

ADVANTAGES OF THE VITESSE KNIVES

- Hold a good edge for a very long time without any sharpening.
- Have high-carbon steel corrosion resistant.
- Have convenient ergonomic handles.
- Sharp cutting edge.
- Allow sharpening at home.
- Blade has high strength and durability.
- Knives are perfectly balanced.
- Does not react with food, and does not change the taste of the dish.
- Easy to clean.

Read the information on VITESSE knives in this manual, on the box, tags and labels.

GENERAL SAFETY

ATTENTION! Cutting blade is razor sharp. Be careful in handling!

- Try to keep the knife's cutting edge away from you.
- Always hold the knife by its handle. Do not handle the blade!
- Do not handle the knife with greasy or slippery hands.
- Work with a knife on a stable surface.
- Use knives only for its intended purpose!
- Do not allow children to play with knives or use without your control.
- Knives are prohibited from using for people with physical, mental or intellectual abilities without direct supervision by a person responsible for their safety, or if they are not properly instructed.

BEFORE THE FIRST USE

- Carefully remove the knives out of the box, remove all packaging, labels and tags.
- To remove the stickers, soak them in water and remove with a plastic object.
- Before first use, wash the knife in warm soapy water and dry thoroughly.
- Carefully read the manual.

RECOMMENDED USE

- Do not leave knives in water or other liquids.

WARNING! Do not cut or chop bone by knives! Blade of knife can blunt.

NOTE: Use the kitchen hatchet for cutting of small bones.

- Do not use a knife to pry or open something. It can damage the blade.
- Use must regularly to keep the sharpness of knife.
- Do not use the knife in boiling water. This greatly reduces the sharpness.
- After cutting high acidity products to wash the knife, wipe dry and brush by musat.
- Do not arch the knife blade at a large angle.
- Do not cut on the surface, reducing the sharpness (metal, ceramic, glass, etc.).
- Do not hit the blade on hard surfaces. This can result in blunting the knife.
- Do not drop the knife. It can damage the blade and a deterioration of sharpness.
- Do not heat the knives on the stove, open fire to prevent stains on the blade and handle damage.

CARE RECOMMENDATIONS

CARE FOR KNIVES

WARNING! We do not recommend wash knives with wooden handles in the dishwasher and use alcohol-based liquid to clean the handles of plastic and wood in order to avoid damage to the surface and a protective layer.

NOTE: Before use knives with wooden handles is recommended to wipe it with beeswax, to prolong its life.

- When washing the knives by hand, use a soft sponge, cloth and neutral detergent or special formulations for cleaning knives.
- Do not use alcohol-based fluids, and products that contain chlorine and ammonia to clean the blade. They can damage the surface of the blade.
- Blades are better washed immediately after use, preventing drying of food residue on the blade. Wipe the blade from the handle.
- Long-standing pollution, had time to cure, you must first soak, then wipe with a dry cloth to leave no scratches.
- After washing, wipe the blades dry to avoid the appearance of stains.
- When washing in the dishwasher (if permitting designation on the packaging knives) choose sparing regimen with presoaking and use a mild detergent.
- After drying knives should be placed in the stand.

NOTE: If the handle of your knife VITESSE made of several materials, follow the care recommendations for materials that require more careful handling.

CARE FOR STANDS AND HOLDERS

WARNING! Do not store stands near the heat sources to avoid damaging.

Polymer coated wooden stand

- To prolong the life of the stand it's recommended to wipe it with beeswax.
- To wash it under the tap, in the dishwasher, use soap and water.
- Do not clean the wooden stands with abrasive cleaning agents to prevent damage of the wood.