

## Правила использования и уход за кухонными ножами из высоколегированной стали

- Перед использованием в первый раз ополосните ножи горячей водой;
- Используйте кухонные ножи только на разделочной доске из дерева или пластика (стеклянные доски способны затупить любую сталь);
- Не используйте для рубки продуктов и не режьте замороженные продукты;
- Будьте аккуратны при нарезке продуктов с костями (мясо, курица и т.п.);
- Ни в коем случае не оставляйте ножи надолго в раковине. Это негативно сказывается не только на материале, но и на острие ножа;
- Мы рекомендуем мыть ножи вручную с помощью неабразивных средств и сразу вытирать насухо (использование посудомоечной машины не рекомендуется, это портит ножи);
- Храните ножи в специальном блоке, ящике для ножей, подставке и т. д. Следите, чтобы лезвия ножей не соприкасались с другими металлическими предметами.

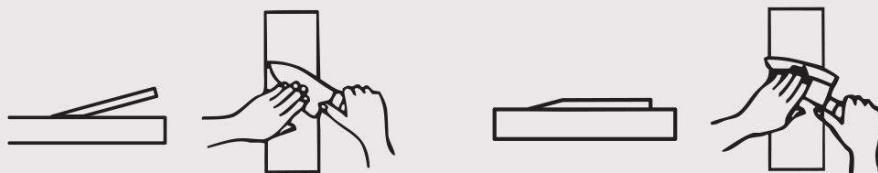
## Правка и заточка ножей из высоколегированной стали

Мы рекомендуем регулярно проводить правку ножей на керамическом мусате или на точильном камне. Мусат – это стержень, сделанный из очень твердой стали, или из обычной стали, но с напылением алмазного покрытия или керамики. Во время правки ведите по мусату режущей кромкой ножа от себя, плавно сдвигая нож от рукоятки к острию.

Точильные камни имеют разную степень зернистости: грубые – зернистость до 1000 единиц – используются для восстановления правильного угла заточки и формы режущей кромки; средние – зернистость 1000-3000 единиц – используются для заточки как таковой; тонкие – выше 3000 единиц – используются для чистовой правки ножа.

Перед использованием точильного камня его необходимо полностью погрузить в воду на 10-15 минут. Во время заточки точильный камень должен быть немного влажным. При заточке японских ножей с односторонней заточкой сначала необходимо затачивать выступающий спуск, до появления равномерного заусенца, а только потом с небольшим нажимом несколько раз провести по камню вогнутой стороной. При заточке ножей с «двусторонне-симметричной» заточкой сначала затачивайте одну сторону, до появления заусенца, потом приступите к заточке другой стороны ножа. При необходимости повторите операции на более мелкозернистом камне. Затачивайте нож так долго, как это требуется для достижения остроты ножа. При работе следите за тем, чтобы сохранялся первоначальный угол заточки в 15-17 градусов, заданной при производстве.

### ОДНОСТОРОННЯЯ



### ДВУСТОРОННЯЯ

