



FELIX® ZEPTER®  
SOLINGEN GERMANY  
HANDMADE  
MLS33-VG10-ICEHARDENED



## INFORMACJE O PRODUKCIE

Noże ZEPTER FELIX są wykonane z najwyższej jakości materiałów, które wymagają szczególnej dbałości w celu zapewnienia najlepszej wydajności i długowieczności noży. Aby Noże Felix służyły Państwu jak najdłużej przedstawiamy dodatkowe informacje dotyczące czyszczenia i pielęgnacji, a także metody ostrzenia Noży Felix.

### Zalecenia dotyczące czyszczenia i pielęgnacji Noży FELIX®:

- Wyłącznie mycie ręczne. Po każdym użyciu, noże należy umyć ciepłą wodą z detergentem i wysuszone przechowywać do następnego użycia.
- W celu ochrony ostrza noża należy stosować olejek kameliowy.
- Dokładne wysuszenie uchwytów drewnianych. Po oczyszczeniu i wyschnięciu należy dokonywać konserwacji uchwytów poprzez nałożenie olejku kameliowego lub oleju lnianego (noże z drewnianymi uchwytami wymagają szczególnej pielęgnacji, aby móc się nimi cieszyć przez długie lata)
- Nie należy używać noża do cięcia rzeczy lub produktów, dla których nie jest przeznaczony (np. nie tnij kości ani nie krój zamrożonych produktów nożem do krojenia mięsa).
- Nie należy używać noża jako otwieracza do puszek lub śrubokręta.
- Nie należy ciąć na twardych powierzchniach, np.: z twardego marmuru lub granitu. Jako podkład do cięcia należy użyć najlepiej drewnianej deski FELIX® ZEPTER.
- W zależności od częstotliwości użytkowania, ostrość ostrzy z czasem się zmniejsza. Ostrza mogą być ponownie łatwo naostrzone ostrzałką lub osełkami ZEPTER.
- Nie należy przechowywać noży luźno w szufladzie, bez zabezpieczenia. Zalecamy przechowywanie noży na stojaku magnetycznym FELIX® ZEPTER lub zastłonienie ostrza noża ochronną osłoną.
- Noże przeznaczone są do krojenia i siekania (nie do jedzenia) i należy je trzymać z daleka od dzieci.

### Metoda ostrzenia noży ZEPTER Felix®

- Trzymaj ostrzałkę na odległość ramienia przed sobą. Następnie ciągnij ostrze noża pod kątem 20° w stosunku do ostrzałki. Przesuwaj obie strony ostrza 5 do 10 razy od uchwytu do końcówki na zmianę na całej długości ostrzałki.
- Po naostrzeniu, ostrzałkę i nóż, należy umyć pod czystą ciepłą wodą i wysuszyć.
- Instrukcja ostrzenia kamieniami do ostrzenia/osełkami 400/1000 i 1000/3000 (dotyczy noży oszlifowanych z obu stron przy tym samym kącie szlifowania)
- Osełkę należy umieścić w naczyniu z wodą na ok. 5-10 minut. Optymalne nasycenie kamienia cieczą można rozpoznać po tym, że nie powstają już pęcherzyki powietrza. Równie ważnym jest to, aby zwilżać kilkakrotnie kamień podczas procesu ostrzenia, ponieważ mieszanina wody i kamienia działa jak materiał ścierny.
- Przy ostrzeniu, kamień należy położyć na antypoślizgowej powierzchni (np. na mokrym ręczniku kuchennym).
- Najpierw należy użyć gruboziarnistej strony kamienia. Należy przesuwając ostrze noża wzdłuż jego krawędzi tnącej z lekkim naciskiem, utrzymując kąt 15° - 20° do przodu i do tyłu na całej powierzchni kamienia. Należy pamiętać, że jedynie odcinki krawędzi noża, od jego czubka do końca, są ostrzone w sposób opisany powyżej. Należy kontynuować ostrzenie po jednej stronie noża, aż do uzyskania niewielkiego zadziuru. Następnie należy obrócić ostrze na drugą stronę i powtórzyć powyższą procedurę. Powtórz te kroki kilka razy, jeśli to konieczne.

