

INSTRUKACJA UŻYTKOWANIA

Noże KASUMI są produkowane w mieście SEKI położonym w środkowej Japonii słynącym z wytwarzania najwyższej jakości noży. Tradycja produkcji noży, a wcześniej mieczy sięga XIII wieku. Unikalna metoda hartowania ostrza gwarantująca niezwykłą jakość i wysokie walory estetyczne sprawiły, że miecze z Seki były ulubionymi mieczami samurajskimi. Przekazywany z pokolenia na pokolenie mistrzowski kunszt jest nadal kultywowany, a noże KASUMI bez wątpienia mogą być nazywane specjalnością SEKI.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA NOŻY

1. Przed pierwszym użyciem nóż należy delikatnie umyć gąbką z płynem do naczyń i wytrzeć miękką ściereczką.
2. Do krojenia używaj drewnianej deski (szkło lub kamień szybko tępią nóż, mogą go wyszczerbić).
3. Nie używaj noży do cięcia kości lub mrożonek, ponieważ może to uszkodzić nóż.
4. Nóż nie jest odpowiednim narzędziem do otwierania puszek, słoików i butelek.

PIELĘGNACJA

1. Noże Kasumi zalecamy myć ręcznie wydłuży to czas ich żywotności oraz czas między ostrzeniami.
2. Nie myj noży w zmywarkach, i nie namaczaj ich, aby zapobiec powstawaniu korozji.
3. Nie dopuszczaj do całkowitego stępienia noża, ostrzenie będzie wtedy trudniejsze i może być mniej skuteczne.
4. Przechowuj nóż czysty i suchy.

UWAGA:

Noże Kasumi są bardzo ostre.
Zawsze trzymaj je poza zasięgiem dzieci.

