



BERGER CUTLERY
FORGED IN SOLINGEN

BERGER CUTLERY: ВЫКОВАНО В СОЛИНГЕНЕ !

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УХОДУ ЗА НОЖАМИ

Важно! Используйте нож только по назначению! Не применяйте нож для резки замороженных продуктов, рубки костей, даже куриных.

При эксплуатации ножа используйте доски из дерева, пластика, композитного материала.

Мытье: Ножи BERGER CUTLERY рекомендуется мыть вручную. Это процесс не трудоемкий, но он гарантирует сохранность ножей в идеальном состоянии на очень длительное время.

После использования нож следует сразу вымыть теплой водой с небольшим количеством моющего средства, не содержащего абразивных веществ. Затем аккуратно вытереть насухо.

Деревянные рукояти рекомендуется каждые 2-3 месяца смазывать нейтральным растительным маслом. После того, как масло нанесено на рукоять, нож следует оставить на 4-6 часов до полного впитывания. Промасливание не только восстанавливает естественную защиту, но и придает древесине насыщенный цвет.

Хранить ножи следует в специальной подставке, либо на магнитном держателе.

Если на лезвии ножа появился налет или пятна от воздействия кислот (сок овощей и фруктов) или агрессивных моющих средств их легко удалить с помощью лимонного сока. Затем нож следует ополоснуть и вытереть мягкой тканью.

Ножи BERGER CUTLERY будут оставаться острыми долгое время. Но даже лучший со временем требует дополнительной правки или заточки, несмотря на максимально возможный уход.

Чтобы сохранить оптимальное рабочее качество все ножи с прямым лезвием следует регулярно править на мусате, а также использовать точильные камни или специальные точилки.