



---

## Navodila za uporabo in vzdrževanje ter ohranjanje kovanega noža v dobrem stanju.

---

Čestitamo za nakup originalnega in posebnega kovanega noža.

Vsak nož je kovan ročno in je zato edinstven po videzu in velikosti.

Proizvodnja teh nožev temelji na več kot 100-letnih japonskih tradicijah.

Zaradi postopka izdelave priporočamo vrsto navodil za uporabo in vzdrževanje.

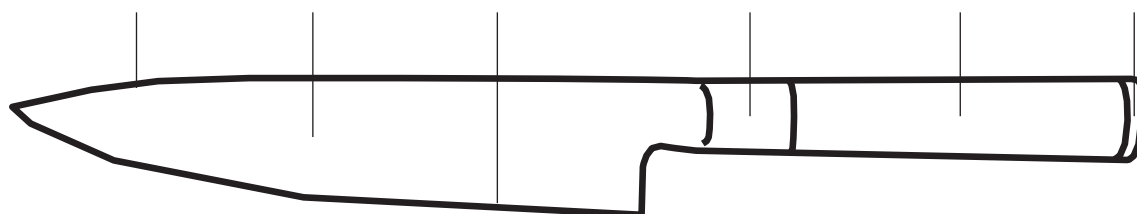
Hranite jih na varnem, da boste lahko kadar koli dostopali do njih.

Hrbet rezila    Rezilo/    Rob rezila

Utrjevalo

Ročaj

Kopito



### **Intense, Brute in Olive serija**

- Trdota: 58 Rockwell
- Kot brušenja: 22 stopinj
- 7CR17MOV jeklo iz Japonske

### **VG10 serija**

- Trdota: 60 Rockwell
- Kot brušenja: 22 stopinj
- 5 plasti VG10 Japonskega jekla

## Vzdrževanje in čiščenje

- Kovanih rezil ne smete prati v pomivalnem stroju.
- Najbolje jih je čistiti s toplo vodo in nekaj blagega detergenta. Nato tik pred shranjevanjem temeljito posušite s krpo.
- Nož je treba očistiti in posušiti takoj po vsaki uporabi. Če nož ostane predolgo v stiku s tekočinami ali drugimi snovmi, se lahko pojavijo madeži rje.
- Noži imajo nanešen zaščitni sloj zaradi prevoaz in shranjevanja.
- Pred prvo uporabo nož najprej očistite. Ročaj nožev Brute in Intense lahko še po nekajkratni uporabi odda nekaj barve zaradi zaščitne plasti, kar je običajno in po večkratni uporabi izgine.
- Če rezila nekaj časa ne uporabljate, jih je priporočljivo rahlo namazati; priporočamo oljčno olje, sončnično olje ali Ballistol.
- Rezila z lesenim ročajem lahko po sušenju namažete z oljem.
- Uporabite olja, ki se uporabljajo tudi za nego lesenih servirnih in rezalnih desk.



## Uporaba

- Noži se lahko uporabljajo samo za rezanje zelenjave, mesa, rib in kruha.
- Nožev ne uporabljajte za kosti ali zamrznjene hrane, izjema so noži namenjeni za tovrstno rezanje ali sekanje.
- Pomožnosti uporabite leseno ali plastično rezalno desko, da se izognete poškodbam rezalne površine in podaljšate ostrino rezila.

## Brušenje in vmesna skrb

- Rezila je mogoče vzdrževati z ustreznim brusom ovalne oblike in ki je prevlečeno z diamantno plastjo kar omogoča visokokakovostno ostrenje.

**Pozor:** Z ostrenjem jekla odstranite majhne robove in neravnine na rezalni površini. Nož spet naredite ostrejši, vendar ostrenje ne morete primerjati z ostrenjem pri profesionalnem brusilcu nožev.

- Odvisno od uporabe priporočamo, da rezila ostrite s profesionalnim brusilnikom nožev, npr. g. enkrat ali dvakrat na leto.



## Garancija

Kovani noži so izdelani z največjo skrbnostjo. Možno pa je, da škodo povzročijo napake pri montaži ali materialu. To pokriva 10-letna garancija. Garancija velja samo za običajno uporabo ob upoštevanju navodil za nego in vzdrževanje ter originalnega potrdila o nakupu. Garancijske pogoje najdete na ***[WWW.STYLEDEVIE.NL/FORGED-GARANTIEVOORwaarden](http://WWW.STYLEDEVIE.NL/FORGED-GARANTIEVOORwaarden)***

**Vzdrževanje = ohranjanje vaših nožev.**  
Upamo, da boste uživali v rezanju.



Forged is imported by Style de Vie Authentique B.V.  
[www.styledevie.nl](http://www.styledevie.nl)