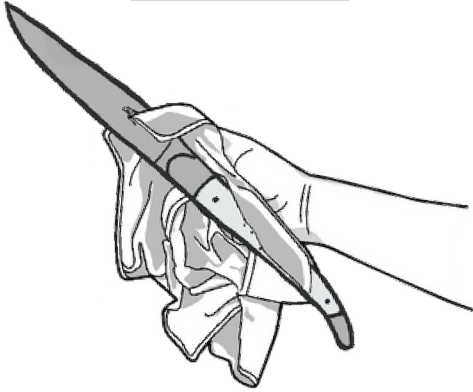


Stolní nože návod k údržbě

Čištění



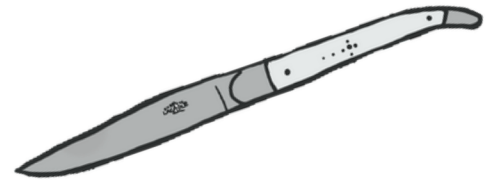
Při čištění stolních nožů je důležité dbát opatrnosti, protože rukojeti z přírodních materiálů jsou citlivé na vodu. K čištění čepelí použijte neabrazivní houbu s prostředkem na mytí nádobí a poté ji opatrně osušte měkkým hadříkem. Nikdy své nože nenamáčejte. Pouze nože označené „voděodolné“ lze mýt v myčce nádobí a po ukončení cyklu by se měly utřít do sucha.

Pro uskladnění doporučujeme krabici nebo pouzdro na nože, aby se nože navzájem nedotýkaly a nevznikly tak škrábance.

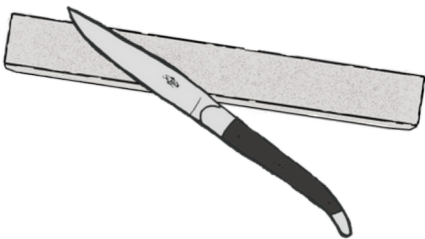
Pro zachování dlouhé životnosti čepelí, můžete na čepel nanést trochu oleje (olej na vaření), aby se vytvořil ochranný film.

Dřevěný nůž může časem získat mírnou patinu, pro jeho ochranu a zachování krásného vzhledu jej můžete čas od času vyživit trochou lněného oleje.

Údržba



Ostření



Aby jste si zachovali optimální kvalitu ostří vašeho nože, doporučujeme ostření na přírodním kameni. Navlhčete přírodní kámen, ponechte jej ponořený po dobu asi deseti minut ve vodě, poté při zachování úhlu ostření 20° udržujte konstantní tlak mezi čepelí a ostřím a posouvejte plynule kámen po čepeli.

Pozáruční servis

Na všechny naše nože Forge de Laguiole se vztahuje záruka na výrobní vady při běžném používání. Pro případnou údržbu popř. opravu, nás můžete kontaktovat na následující adrese: m.kirchner@gutea.cz a přídát obrázek vašeho nože. Budeme Vás informovat o krocích nezbytných pro opravu Vašeho nože.

