

Правила использования и уход за кухонными ножами SUPER 5 & BLACKSMITH

- Перед использованием в первый раз ополосните ножи горячей водой;
- Используйте кухонные ножи только на разделочной доске из дерева или пластика (стеклянные доски способны затупить любую сталь);
- Не используйте для рубки продуктов и не режьте замороженные продукты;
- Будьте аккуратны при нарезке продуктов с костями (мясо, курица и т.п.);
- Ни в коем случае не оставляйте ножи надолго в раковине; Это негативно сказывается не только на материале, но и на острие ножа;
- Ножи SUPER 5 и BLACKSMITH требуют бережного ухода и не предназначены для мытья в посудомоечной машине. После использования необходимо сразу вымыть ножи с помощью губки с моющим средством и насухо вытереть полотенцем;
- Храните ножи в специальном блоке, ящике для ножей, подставке и т. д. Следите, чтобы лезвия ножей не соприкасались с другими металлическими предметами;
- Периодически рекомендуем смазывать лезвие ножей маслом камелии или гвоздики.

Правка и заточка ножей из высоколегированной стали

Мы рекомендуем регулярно проводить правку ножей на керамическом мусате или на точильном камне. Мусат – это стержень, сделанный из очень твердой стали, или из обычной стали, но с напылением алмазного покрытия или керамики. Во время правки ведите по мусату режущей кромкой ножа от себя, плавно сдвигая нож от рукоятки к острию.

Точильные камни имеют разную степень зернистости: грубые – зернистость до 1000 единиц – используются для восстановления правильного угла заточки и формы режущей кромки; средние – зернистость 1000-3000 единиц – используются для заточки как таковой; тонкие – выше 3000 единиц – используются для чистовой правки ножа.

Перед использованием точильного камня его необходимо полностью погрузить в воду на 10-15 минут. Во время заточки точильный камень должен быть немного влажным. При заточке японских ножей с односторонней заточкой сначала необходимо затачивать выступающий спуск, до появления равномерного заусенца, а только потом с небольшим нажимом несколько раз провести по камню вогнутой стороной. При заточке ножей с «двусторонне-симметричной» заточкой сначала затачивайте одну сторону, до появления заусенца, потом приступите к заточке другой стороны ножа. При необходимости повторите операции на более мелкозернистом камне. Затачивайте нож так долго, как это требуется для достижения остроты ножа. При работе следите за тем, чтобы сохранялся первоначальный угол заточки в 15-17 градусов, заданной при производстве.

ОДНОСТОРОННЯЯ / ONE-SIDED SHARPENING



ДВУСТОРОННЯЯ / TWO-SIDED SHARPENING



Правка и заточка керамических ножей

Для правки и заточки керамических ножей мы рекомендуем использовать специальные точилки или обратиться в Сервисный центр SAMURA. Эти несложные рекомендации позволят сохранить Ваши ножи в отличном состоянии надолго.

Внимание! Никогда не проверяйте качество заточки руками. Даже при неглубоком порезе микроскопические металлические опилки, попавшие в порез, не дадут ране быстро зажить.

Гарантия

Гарантия качества ножей SAMURA – это умелое сочетание современных инновационных технологий и тысячелетних японских традиций. Вся наша продукция поставляется с производства в великолепном состоянии. Любой нож SAMURA с дефектом материала или качества изготовления будет нами отремонтирован или заменен аналогичным товаром в течение всего гарантийного срока.

Гарантийный срок на все ножи SAMURA – 1 год со дня продажи. Естественный износ и повреждения в результате небрежного обращения не попадают под действия данной гарантии.

Благодарим Вас за покупку!

Rules on the use and care of SUPER 5 & BLACKSMITH kitchen knives

- Prior to using your knife for the first time it needs to be rinsed once under hot water;
- The recommended cutting surfaces are wood or plastic boards. (The boards made of glass can ruin even the hardest edge);
- Be careful when working with foodstuffs which contain bones (meat, chicken etc);
- Never leave your knives in a washbasin for a long time, it might damage not only the material but also the edge of the knife;
- SUPER 5 and BLACKSMITH knives require careful use and are not dishwasher safe. After use, immediately clean the knives using a sponge with a detergent and wipe dry with a towel.
- We recommend after each use to rinse and clean the knife thoroughly with a soft cloth.
- The dishwasher is not recommended as it may damage the cutting edge;
- Keep the knives in a knife block, drawer or other similar places. When storing a knife make sure that the edge never comes into contact with other metallic objects;
- We recommend to grease the knife blade with an oil of camellia or cloves from time to time.

Steeling and re-sharpening

There are many ways to keep your knives sharp. We believe regular maintenance with a honing steel, as well as intermittent sharpening on a stone to be the best. Honing rod is a steel rod covered with diamond or ceramic layer. Start with the heel of the blade contacting the steel as close to the handle as possible with the tip pointing straight out away from you. Pull the blade back towards you and down the shaft of the steel. The motion should end with the tip of the blade in contact with the steel towards the bottom of the shaft. Switch sides and do the exact same thing on the other side.

Stones are usually available in various grades, which refers to the grit size of the particles in the stone.

Before starting to use whetstone it should be immersed into water for 10-15 minutes. During sharpening process the stone should be a bit moist.

When sharpening one-sided Japanese knife, the convex side should be worked on in the first place till a burr builds up on the edge. After the burr has been formed move gently the concave side of the blade along the whetstone surface several times. Do not use force. Double - side blades should be sharpened in the same manner: first one side, then after a burr is formed on the edge start working on opposite side. Repeat several times if necessary or use whetstone with a more fine-grained surface until the sharpness is adequate. During the sharpening process, the original sharpening angle must be retained. It should remain within 15-17 degrees as was designated by manufacturer.

Tips on use and maintenance of ceramic

For steeling and re-sharpening of the ceramic knives we advise you to use specially designed sharpeners or to apply to our SAMURA service center.

The above recommendations will help you to enjoy the sharpness of the knives for a long time.

Attention! Never test sharpness of the knife by touching the edge of the blade with your fingers. Due to presence of small metallic cutting chips which might get into the injured place, even a slight wound might result in a long time healing. The best way to test the knife sharpness is to cut a sheet of paper while holding it in the air in vertical position.

Warranty

A skillful combination of innovative technology and thousands of years of Japanese traditional craftsmanship makes SAMURA to be able to claim a very high quality of its products. Although all our knives leave the factory in absolutely faultless condition, in case of any defects in material, construction or craftsmanship appears within the guarantee period of time, we will either replace or repair the defected items free of charge.

The guarantee period for all SAMURA knives is 1 year from the date of purchase.

The normal wear and mistreatment are excluded from this warranty.

Thank you very much for purchasing our Japanese knives SAMURA!