

Правила по уходу за японскими ножами.

- Не используйте стеклянные или каменные разделочные доски. Отдайте предпочтение разделочной доске, из мягких пород дерева или пластика.
- Мойте ножи вручную при температуре, комфортной для кожи человека, сразу после их использования. Не используйте для мытья ножа посудомоечную машину.
- Не используйте нож для резки замороженных продуктов и рубки костей. Для этого предназначены специальные ножи с особой формой.
- Будьте осторожны при работе с Вашим японским ножом. Разительная разница в остроте японского и европейского ножа потребует некоторого привыкания
- Используйте магнитные, brush-подставки или магнитные держатели для хранения Ваших японских ножей. Не храните ножи вместе с другими столовыми приборами.
- Для заточки Вашего японского ножа используйте японские водные точильные камни. Не используйте грубые сухие абразивы, точилки и муссаты.
- Наслаждайтесь по истине уникальным инструментом, который неизменно подарит Вам удовольствие от работы на домашней или профессиональной кухне.