

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Нож поварской (лезвие 20см х 2,5мм) - 1
- Нож для нарезки (лезвие 20см х 2,5мм) - 1
- Нож для хлеба (лезвие 20см х 2,5мм) - 1
- Нож универсальный (лезвие 12,5см х 2,0мм) - 1
- Нож для чистки (лезвие 9см х 2,0мм) - 1
- Подставка - 1

ОПИСАНИЕ:

- Количество предметов, шт. – 6
- Материал лезвия – легированная сталь 420S45
- Материал рукояти – ударопрочный пластик
- Материал подставки – каучуковое дерево
- Полировка – матовая

ПРЕИМУЩЕСТВА:

Лезвия ножей выполнены из высококачественной легированной стали марки 420S45 (3Cr13):

- прочны и устойчивы к деформации;
- обладают высокими антикоррозийными свойствами.

Холодная обработка лезвий ножей:

- придает лезвиям ножей гибкость и дополнительную прочность;
 - повышает сопротивляемость коррозии;
 - облегчает процесс заточки лезвий;
 - улучшает режущую кромку лезвий (повышает ее прочность и стойкость к механическим воздействиям).
- Оптимальный угол заточки лезвия обеспечивает высокую проникающую способность при резе.

Скругленная рукоять предотвращает выскальзывание ножа. Режущая кромка устойчива к притуплению.

Специальная форма пяты клинка предотвращает соскальзывание руки на лезвие ножа в процессе эксплуатации.

Ножи отлично сбалансированы. Удобно ложатся в руку, что позволяет использовать их в течение долгого времени.

РЕКОМЕНДАЦИИ:

Кухонные ножи TalleR изготовлены из коррозионностойкой стали марки 420S45. Данная сталь устойчива к коррозии в атмосферной и в слабоагрессивных (слабые растворы солей, кислот) средах. Предохраняйте изделия от длительного контакта с агрессивной средой (средства для мытья посуды, растворы солей и кислот) т.к. на поверхности ножей могут появиться пятна ржавчины. Не рекомендована мойка в посудомоечной машине.

Неправильная эксплуатация ножей ведет к быстрому затуплению лезвий. Используйте для заточки точильные камни, мусаты, ножеточки. Не проверяйте качество заточки и остроту лезвия пальцем.