

A professzionális séfkés egy univerzális és ergonomikusan kialakított markolattal és kiváló egyensúllyal, amely nem hiányozhat professzionális környezetből. A kés szerkezete és anyaga kifejezetten nagy mennyiségű élelmiszer mindennapos szeleteléséhez és aprításához készült. A sorozat pengéi 67 rétegű damaszkuszi acélból, kézzel készülnek, különböző széntartalmú acélok bonyolult rétegezésével és hajtogatásával. Ez a gyártási mód a késeknek a legjobb tulajdonságokat biztosítja – a kések páratlanul élesek, rugalmasak és rendkívül tartósak. Élességüket nagyon hosszú ideig megőrzik. A damaszkuszi acélra jellemző, luxus hullámos minta minden egyes késen egyedi a kézi gyártásnak köszönhetően. A markolat több rétegű, tartós Micarta szintetikus anyagból készül, amely lenrostokat és gyantát tartalmaz, textúrája pedig a fához hasonló. A kés szerkezete optimálisan kiegyensúlyozott, a markolat felülete kellemes tapintású, így a kés kezelése rendkívül kényelmes. A damaszkuszi acélon látható, egyedi hullámos minta minden egyes késen a kézi gyártás eredménye.

- tökéletesen éles és tartós
- kétoldalúan élezett
- 67 rétegű damaszkuszi acél
- ergonomikus markolat Micarta anyagból

KÉSZÍTÉS

A kések kiváló minőségű, hosszú élettartamú acélból készültek, remek használati tulajdonságokkal. Annak érdekében, **hogy a kések minél tovább jól szolgáljanak, tartsa be az alábbi szabályokat:**

- **Használat után minden alkalommal mossa el a kést puha mosogatószivaccsal és konyhai tisztítószerrel, majd alaposan öblítse le. Végül törölje szárazra egy puha kendővel.** Különösen alaposan tisztítsa meg a kést savanyúság, citrusfélék, hagyma stb. szeletelése után. Ne hagyja a kést hosszabb ideig vízben!
- **A késeket kizárólag kézzel mossa el!**
- A szénacél kések – nem rozsdamentesek, ezért különös odafigyelést igényelnek, főként az első használatok során. Az apró patinát vagy rozsdát savas oldat használatával és kiváló minőségű japán vízi fenékövön történő újraélezéssel távolíthatja el.
- A késeket tárolja elkülönítve a többi konyhai eszköztől.

Rendszeres karbantartás:

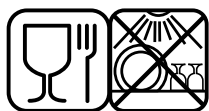
A hagyományos Sakai pengék kovácsolt szénacélból készülnek, és rendszeres karbantartást igényelnek. A tartós tisztaság és élesség megőrzése érdekében a munka befejezése után azonnal tisztítsa meg a kést. Nagyon fontos, hogy használat után langyos vízzel, mosogatószerrel mossa le, majd azonnal törölje szárazra egy puha kendővel. Ezzel megelőzi a korróziót, és megőrzi a kés élességét. Amint megjelenik a rozsd, azt azonnal el kell távolítani. Kezdeti stádiumban a rozsdát eltávolíthatja a mosogatószivacs puhább oldalával való polírozással. Ne mossa a kést mosogatógépben!

Az él karbantartása:

Javasoljuk a kés rendszeres élezését. A rendszeres élezéssel nem károsítja az élet, és az élezés egyszerű marad. Ha rendszeresen élezi a kést, tökéletes állapotban tarthatja. Mindig könnyebb rendszeresen fenni a kést, mint megpróbálni kiélezni egy teljesen tompa kést.

Tárolás:

A kést tisztítsa meg a szennyeződésektől, és törölje szárazra egy puha kendővel. Javasoljuk, hogy a kést kenje be egy kevés olajjal. Alacsony páratartalmú helyen tárolja



SAKAI

67 LAYERS DAMASCUS
JAPAN STEEL

Vaše DEDRA, s.r.o.

Podhradní 69, 552 03, Česká Skalice, CZ, EU
Tel.: +36 1 445 1772, www.dedraclub.hu

A professzionális séfkés egy univerzális és ergonomikusan kialakított markolattal és kiváló egyensúllyal, amely nem hiányozhat professzionális környezetből. A kés szerkezete és anyaga kifejezetten nagy mennyiségű élelmiszer mindennapos szeleteléséhez és aprításához készült. A sorozat pengéi 67 rétegű damaszkuszi acélból, kézzel készülnek, különböző széntartalmú acélok bonyolult rétegezésével és hajtogatásával. Ez a gyártási mód a késeknek a legjobb tulajdonságokat biztosítja – a kések páratlanul élesek, rugalmasak és rendkívül tartósak. Élességüket nagyon hosszú ideig megőrzik. A damaszkuszi acélra jellemző, luxus hullámos minta minden egyes késen egyedi a kézi gyártásnak köszönhetően. A markolat több rétegű, tartós Micarta szintetikus anyagból készül, amely lenrostokat és gyantát tartalmaz, textúrája pedig a fához hasonló. A kés szerkezete optimálisan kiegyensúlyozott, a markolat felülete kellemes tapintású, így a kés kezelése rendkívül kényelmes. A damaszkuszi acélon látható, egyedi hullámos minta minden egyes késen a kézi gyártás eredménye.

- tökéletesen éles és tartós
- kétoldalúan élezett
- 67 rétegű damaszkuszi acél
- ergonomikus markolat Micarta anyagból

KÉSZÍTÉS

A kések kiváló minőségű, hosszú élettartamú acélból készültek, remek használati tulajdonságokkal. Annak érdekében, **hogy a kések minél tovább jól szolgáljanak, tartsa be az alábbi szabályokat:**

- **Használat után minden alkalommal mossa el a kést puha mosogatószivaccsal és konyhai tisztítószerrel, majd alaposan öblítse le. Végül törölje szárazra egy puha kendővel.** Különösen alaposan tisztítsa meg a kést savanyúság, citrusfélék, hagyma stb. szeletelése után. Ne hagyja a kést hosszabb ideig vízben!
- **A késeket kizárólag kézzel mossa el!**
- A szénacél kések – nem rozsdamentesek, ezért különös odafigyelést igényelnek, főként az első használatok során. Az apró patinát vagy rozsdát savas oldat használatával és kiváló minőségű japán vízi fenékövön történő újraélezéssel távolíthatja el.
- A késeket tárolja elkülönítve a többi konyhai eszköztől.

Rendszeres karbantartás:

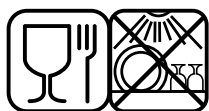
A hagyományos Sakai pengék kovácsolt szénacélból készülnek, és rendszeres karbantartást igényelnek. A tartós tisztaság és élesség megőrzése érdekében a munka befejezése után azonnal tisztítsa meg a kést. Nagyon fontos, hogy használat után langyos vízzel, mosogatószerrel mossa le, majd azonnal törölje szárazra egy puha kendővel. Ezzel megelőzi a korróziót, és megőrzi a kés élességét. Amint megjelenik a rozsd, azt azonnal el kell távolítani. Kezdeti stádiumban a rozsdát eltávolíthatja a mosogatószivacs puhább oldalával való polírozással. Ne mossa a kést mosogatógépben!

Az él karbantartása:

Javasoljuk a kés rendszeres élezését. A rendszeres élezéssel nem károsítja az élet, és az élezés egyszerű marad. Ha rendszeresen élezi a kést, tökéletes állapotban tarthatja. Mindig könnyebb rendszeresen fenni a kést, mint megpróbálni kiélezni egy teljesen tompa kést.

Tárolás:

A kést tisztítsa meg a szennyeződésektől, és törölje szárazra egy puha kendővel. Javasoljuk, hogy a kést kenje be egy kevés olajjal. Alacsony páratartalmú helyen tárolja



SAKAI

67 LAYERS DAMASCUS
JAPAN STEEL

Vaše DEDRA, s.r.o.

Podhradní 69, 552 03, Česká Skalice, CZ, EU
Tel.: +36 1 445 1772, www.dedraclub.hu