



UPUTE ZA UPORABU

DA VAŠ KAI SHUN NOŽ OSTANE DUGO NEOŠTEĆEN I OŠTAR PRIDRŽAVAJTE SE SLIJEDEĆEG:

1. Ne odbacujte nož iz ruke jer nož može doći u kontakt s tvrdim predmetima u kuhinji, može pasti s ravne plohe te se lakše ili nepopravljivo oštetiti pri tome i vas teško ozlijediti.

2. Noževi KAI Shun su izbalansirani, lagani i produžetak su ruke majstora kuhara zbog čega ih poslije uporabe obavezno operite i obrišite (blaži deterdžent ili samo voda) kao što to činite i s rukama, jer u suprotnom agresivne supstance kao što su limunska kiselina, kiwi, sol, sredstva za dezinfekciju - izazivaju oksidaciju i koroziju na svim svjetskim čelicima u nožarskoj industriji tako i na vašem nožu KAI Shun. Ukoliko ga ne operete, prljave se naslage stvrdnu na tijelu i geometriji zbog čega reznost niti noža i sam nož teže radi i umara vas.

3. Kao podlogu za rezanje koristite neutralne daske, nabavite drvene daske u trgovinama **LONCI&POKLOPCI by Bajde**, plastične ili silikonske, jer vam je to jamstvo da spomenuti materijali nemaju u svom sustavu mikroskopski tvrde čestice i boje koje tupe nož i otežavaju rad na istim. Podloge za rezanje ne perite abrazivnim sredstvima kako isti ne bi ostao u reznim tragovima.

4. Ne stavljajte vaš nož u ladicu s ostalim priborom jer kod otvaranja i zatvaranja dolazi u kontakt s priborom i tako se ošteti i zatupi. Nož držite zapakiran u mekanom materijalnom tobolcu, magnetnoj KAI Shun zaštitnoj navlaci ili torbi za noževe. **Nikako ne perite nož u perilici posuđa jer su oštećenja neizbježna.**

5. Ne oštrite noževe sami ako za to nemate adekvatan alat-abrazive i ako niste obučeni. KAI Shun noževe ne „štrajhajte“ na štrajheru jer su tvrdi, možete ih samo oštetiti.

PAŽNJA: pri oštrenju se možete ozbiljno ozlijediti. Ne kupujte oštrače univerzalne namjene za KAI Shun noževe jer se svi japanski noževi izrađuju u manufakturama ručno i svaki nož sam po tome je unikat. Oštri se ručno, posebnim pristupom majstorstva. Osim toga univerzalni oštrači rijetko kada kod bilo kojeg noža prate sekundarni kut – geometriju istog i rezu nit, pa su stoga beskorisni. U slučaju kupovine posavjetujte se s majstorom oštrenja noževa.

6. Dok vršite radnju rezanja i sječenja ne zaokrećite nož većom silom (torziono opterećenje). Noževi imaju relativno nisku toleranciju na plastičnu deformaciju i zbog toga može doći do oštećenja.

7. Mesno pečenje koje ima temperaturu veću od 200°C nikako ne režite vašim nožem, ne stavljajte ga u kipuću vodu - voda može imati i više od 200°C dok ključa, a pri toj temperaturi čelik popušta tvrdoći koju je dobio pri procesu kaljenja te ćete nož trajno uništiti.

8. Strogo izbjegavajte rezanje kostiju kao i kruha bilo koje vrste. I kosti i kruh oštećuju i otupljuju nož!

9. Nož ima 10 godina jamstvo uz pridržavanje gore navedenih stavki.

U slučaju bilo kakvih oštećenja nož pregledavamo forenzično i utvrđujemo činjenično stanje.

Nedvojbeno iskustvom, tehnologijom i poznavanjem performansi čelika V-gold-10 DAMASK 32 KAI Shun te po rezultatima nalaza priznajemo ili ne priznajemo jamstvo.

**OVLAŠTENI MAJSTOR OŠTRENJA za
LONCI&POKLOPCI by Bajde**

Majstor ZORAN MARČINKOVIĆ

t. 092 11 94 030

m. opasnoostrozoran@gmail.com



**Zoran Marčinković
majstor oštrenja**

t. 092 11 94 030 m. opasnoostrozoran@gmail.com