

Jak o nůž správně pečovat:

- Pro zachování ostrosti a dlouhé životnosti doporučujeme ruční mytí.
- Nože lze mýt i v myčce, avšak kontakt s jinými kovovými předměty může vést k poškození čepele nebo změnám barvy rukojeti.
- Po použití nůž co nejdříve opláchněte vodou se saponátem – zbytky slaných či kyselých potravin mohou na čepeli zanechat skvrny.
- Doporučujeme skladování v kuchyňském **bloku, zásuvce v organizérech nebo na magnetické liště.**
- **Pro udržení ostří doporučujeme nože pravidelně obtahovat pomocí ocílky.**