

Сват, в който красотата живее в хармония с науката, където силата на природата е подвластна на Вашите желания и където Вашата кулинарна фантазия е нобятна. Добре дошли в света на **Kyocera Advanced Ceramics!**

Керамиката се е образувала в природата в продължение на хиляди години кристализация, екстремни температури и тонове налягане. Резултатът е материал, който е близък по твърдост до диаманта и е 50% по-твърд от стоманата. През изминалите 4 десетилетия, безспорната съзидателност на **KYOCERA** копира този естествен процес, произвеждайки най-добрата керамика в света. **Advanced Ceramic Cutlery** създаде прибори за пригответяне на храна, с които да откриете предимствата на керамиката в сравнение с традиционната стомана. Наслаждавайте се на висок стандарт и превъзходство в един нов свят на кулинарни приключения - свят, където природата и науката достигат съвършенство!

Уважаеми клиенти,

Радваме се, че сте избрали продукт на фирмата **KYOCERA!** Желаем Ви много радост с него!

КЕРАМИЧНИ НОЖОВЕ

- **ЗДРАВИНА** - здравината и плътността на керамичните ножове позволява прецизно заточване с диамантени точила. Резултатът е острие като бръснач, което запазва първоначалната си острота 10 пъти по-дълго от стоманените остириета.
- **ЧИСТОТА** - тази високотехнологична керамика се почиства лесно и позволява здравословно готовене. За разлика от стоманените остириета, керамичните не придават метален привкус или мирис на храната, не корозират от киселини и от растителни и животински мазнини.
- **ТЕГЛО** - по-ниското тегло на керамиката, за разлика от стоманата, предлага лекота при употреба дори и при по-трудни за разрязване хранителни продукти. Ергономичните дръжки осигуряват добре балансирано и контролирано захващане.
- **ЛЕСНО ПОЧИСТВАНЕ** - фактът, че керамиката не абсорбира никакви хранителни вещества, Ви дава възможност за лесно и бързо почистване - изплакване и подсушаване с кухненска кърпа е достатъчно. Не се препоръчва измиването в съдомиялна машина!

ВНИМАНИЕ! Моля, спазвайте следните препоръки при работа с керамичен нож **KYOCERA**:

- Използвайте само дървена или силиконова/пластмасова дъска за рязане.
- Избягвайте да режете много твърди и/или силно замразени храни.
- Не режете кокали!
- Не отваряйте консерви!
- Не огъвайте, не дълбайте, не откъртвайте с керамичните ножове!
- Не използвайте ножа, за да намачквате или изстисквате скилидки чесън и други подобни (**Фиг. 1**)!
- Когато разрязвате храна **НИКОГА НЕ** използвайте ножа, за да отделите отрязаното парче (**Фиг. 2**)!
- Когато режете с керамичен нож, използвайте режещо движение - напред - назад. Не натискайте ножа, за да разрежете продукта. Не използвайте ножа, за да премествате или припълзвате отрязаната храна по повърхността на дъската. Разрязвайте храната напълно, за да предпазите остирието (**Фиг. 3**).

НЕ СЕ ОПИТВАЙТЕ ДА ЗАТОЧВАТЕ ОСТИРИЕТА НА KYOCERA С ОБИКНОВЕНО ТОЧИЛО!



Фиг. 1



Фиг. 2



Фиг. 3

ТОЧИЛО / MACAT /

Този висококачествен масат за заточване на ножове е изработен от високотехнологична керамика, чиято твърдост е близка до тази на диаманта. Устойчивостта на материала му осигурява отлични резултати при заточването или полирането на Вашите ножове, ножици и други метални инструменти за рязане.

ПРАВИЛНО ИЗПОЛЗВАНЕ:

- Когато Вашият нож или режещ инструмент е много захабен, използвайте първо жлебованата страна на керамичния масат, за да заточите остирието.
- За да контролирате масата, дръжте го прав и във вертикално положение. Дръжте остириета на ножа под подходящ ъгъл спрямо него.
- За заточване, използвайте жлебованата страна и дръжте остирието под наклон 20° / 25° спрямо масата.
- За полиране и получаване на висококачествен режещ ефект, използвайте гладката страна на масата и дръжте ножа под ъгъл 15° / 20° спрямо него.
- Поставете основата на остирието (най-близката до дръжката част) върху точилото и прокарайте цялата дължина на остирието от 5 до 7 пъти. Обърнете ножа или режещия инструмент от другата страна и повторете операцията.
- Почистете добре ножа или режещия инструмент, за да отстраните евентуалните метални остатъци.
- Нормално е върху масата да останат следи от метал. Това не е дефект!

ВНИМАНИЕ!

- Не използвайте масата за заточване на ножове или ножици с керамични остириета!
- Пазете масата от удар и го дръжте далеч от източници на силна топлина!

КУХНЕНСКИ РЕНДЕТА

- Кухненско ренде за жулиени - Кухненското ренде за плодове и зеленчуци позволява те да бъдат лесно и бързо подгответи за десерти, гарнитури или салати.
- Кухненско ренде за шайби - Кухненското ренде с двуостър нож за плодове и зеленчуци, позволява те да бъдат бързо и лесно подгответи за десерти, гарнитури или салати. Неръждаемото остирие на ножа е изработено от висококачествена керамика, която запазва остротата си много по-дълго, отколкото стоманеното остирие. Освен това керамичното остирие не оказва влияние върху вкуса и аромата на хранителните продукти.

ПОДДЪРЖАНЕ И УПОТРЕБА

За хващане на плодовете и зеленчуците използвайте винаги предпазната шапка! С другата ръка хванете дръжката на рендето и забодете продукта под ъгъл. За застопоряване на рендето използвайте нехълзгава повърхност. Можете да използвате също и купа. Режете плодовете и зеленчуците с движение, отдалечаващо се от Вас, тъй като остирието реже в една посока. За по-добри резултати, режете плодовете и зеленчуците по дълбината им. Кухненското ренде може да се мие в съдомиялна машина. При появя на оцветяване по керамичното остирие, в следствие на рязане на цветни храни (моркови, цвекло и др.), можете да го отстраните, като го накиснете го в слаб разтвор белина.

ВНИМАНИЕ! Използвайте винаги предпазната шапка, когато режете плодове и зеленчуци! **ПАЗЕТЕ ОТ ДЕЦА!** Избягвайте удари! Съхранявайте далеч от източници на силна топлина! Не използвайте рендето за плодове с кости или такива, съдържащи много семена!

КЕРАМИЧНА БЕЛАЧКА CR-20

Първата в света патентована белачка с подвижно остирие, при която чрез завъртане на 360° остирието заема 6 различни позиции. Устойчивото на корозия остирие е изработено от висококачествена керамика, която запазва режещия си ефект много по-дълго време, отколкото едно стоманено остирие. Нова ергономична (патентована) форма; Модерен двуцветен дизайн; Антиплъзгащо покритие на дръжката.

ВНИМАНИЕ! Съхранявайте белачката далеч от деца. Избягвайте удари и близост до източници на силна топлина. Избягвайте да белите плодове и зеленчуци с много твърда кора.

