

Свят, в който красотата живее в хармония с науката, където силата на природата е подвластна на Вашите желания и където Вашата кулинарна фантазия е необятна. 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, безспирната съзидателност на **KYOCERA** копира този естествен процес, произвеждайки най-добрата керамика в света. **Advanced Ceramic Cutlery** създаде прибори за приготвяне 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 остриета.
- **ЧИСТОТА** - тази високотехнологична керамика се почиства лесно и позволява здравословно готвене. За разлика от стоманените остриета, 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 приплъзвате отрязаната храна по повърхността на дъската. Разрязвайте храната напълно, за да предпазите острието (**Фиг. 3**).

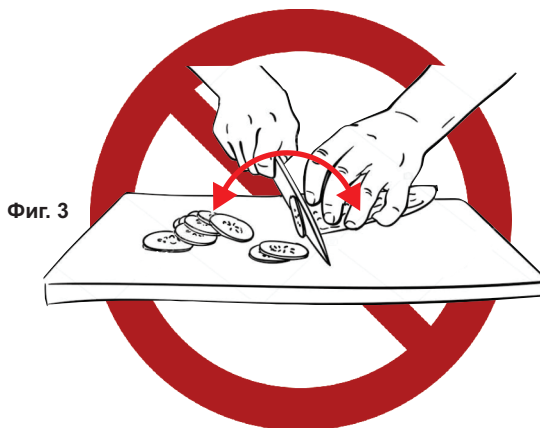
#### **НЕ СЕ ОПИТВАЙТЕ ДА ЗАТОЧВАТЕ ОСТРИЕТАТА НА KYOCERA С ОБИКНОВЕННО ТОЧИЛО!**



Фиг. 1



Фиг. 2



Фиг. 3

## ТОЧИЛО / МАСАТ /

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 острието.
- За да контролирате масата, дръжте го прав и във вертикално положение. Дръжте острието на ножа под подходящ ъгъл спрямо него.
- За заточване, използвайте жлебованата страна и дръжте острието 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 острието (най-близката до дръжката част) върху точилото и прокарайте цялата дължина на острието 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 остриета!
- 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 подготвени за десерти, гарнитури или салати.
- Кухненско ренде за шайби - Кухненското ренде с двустър нож за плодове и зеленчуци, позволява те да бъдат бързо и лесно подготвени за десерти, гарнитури или салати. Неръждаемостта на острието на ножа е изработено от висококачествена керамика, която запазва остротата си много по-дълго, отколкото стоманеното острие. Освен това керамичното острие 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 заободете продукта под ъгъл. За застопоряване на рендето използвайте нехлъзгава повърхност. Можете да използвате също и купа. Режете плодовете и зеленчуците с движение, отдалечаващо се от Вас, тъй като острието реже в една посока. За по-добри резултати, режете плодовете и зеленчуците по дължината им. Кухненското ренде може да се мие в съдомиялна машина. При поява на оцветяване по керамичното острие, в следствие на рязане на цветни храни (моркови, цвекло и др.), можете да го отстраните, като го накиснете 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 костилки или такива, съдържащи много семена!

## КЕРАМИЧНА БЕЛАЧКА CP-20

Първата в света патентована белачка с подвижно острие, при която чрез завъртане на 360° острието заема 6 различни позиции. Устойчивото на корозия острие е изработено от висококачествена керамика, която запазва режещия си ефект много по-дълго време, отколкото едно стоманено острие. 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.