

Jesteśmy XinZuo

Produkcja noży to rzemiosło, w które wkładamy serce.

Jesteśmy cenionym producentem noży i akcesoriów kuchennych, wyrabianych w stolicy noży i nożyc Jang-t'iang. Zajmujemy się produkcją noży od A do Z - z badaniami i rozwojem włącznie, a koncentrujemy się głównie na nożach ze stali damasceńskiej. Czerpiemy z naszych dłuгоletnich doświadczeń i wciąż udoskonalamy proces produkcji, aby nasze produkty spełniały najwyższe wymagania w kwestii jakości. Nasz własny, dopracowany w szczegółach system kontroli jakości gwarantuje, że nasi klienci na całym świecie otrzymają tylko absolutnie najlepsze noże.

Zawsze dokładamy wszelkich starań, by efekty naszej pracy były jak najlepsze i mamy nadzieję, że docenisz tę niewątpliwą jakość podczas codziennego korzystania z naszych produktów. Każdy nasz nóż jest wyjątkowy, dzięki czemu i ty poczujesz się wyjątkowo podczas gotowania.

Nóż kuchenny XINZUO

Nieustająca przyjemność krojenia.

Szanowny Kliencie,

dziękujemy, że zdecydowałeś się na zakup produktu XinZuo. Gwarantujemy najwyższą jakość zarówno samego produktu, jak i wsparcia klienta.

Mamy nadzieję, że jesteś zadowolony z zakupu i naszych usług.

Jeśli masz jakiegokolwiek pytania, zachęcamy do kontaktu z naszą Obsługą Klienta - zawsze z przyjemnością Ci pomożemy.

Środki ostrożności i konserwacja

- Przed użyciem noża przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję. Prosimy o jej zachowanie.

Środki ostrożności podczas używania noży

- Nie pozostawiaj noża zanurzonego w wodzie zbyt długo, może to skutkować pojawieniem się rdzy lub uszkodzeniem rękojeści.
- Zamrożone produkty należy przed krojeniem rozmrozić, inaczej nóż może ulec uszkodzeniu.
- Do krojenia twardych produktów, tj. ości ryb, używaj specjalnego noża Deba. Do porcjowania drobiu i innych potraw z kośćmi używaj specjalnego tasaka.
- Krojąc poszczególne produkty, trzymaj nóż prosto. Przechylenie noża i nierównomierny nacisk na ostrze mogą uszkodzić nóż albo stępić krawędź tnącą.
- Nie myj noży zmywarce. Środki do zmywania w zmywarce i wysoka temperatura powodują rdzewienie oraz uszkodzenia rękojeści.

- Nie zginaj ostrza noża - może pęknąć.
Nie używaj noża do miażdżenia czosnku czy przypraw.
- Przechowuj noże poza zasięgiem dzieci i zwierząt.

Dbanie o noże i ich konserwacja

- Po użyciu umyj nóż wodą, starannie opłucz i wytrzyj do sucha.
Następnie odłóż nóż w suche i przewiewne miejsce.
- Nie przechowuj noży w miejscach wilgotnych, wśród substancji słonych albo o odczynie zasadowym. Skutkowałoby to pojawieniem się korozji i rdzewieniem noży.
- Nie odkładaj nigdy noża w gorące miejsca albo w pobliżu ognia, doprowadziłoby to do jego uszkodzenia.
- Nie wycieraj noży ściereczkami z nylonu.
- Podczas dłuższego korzystania z noża zalecamy odkładanie ostrza na ostrzałkę lub kamień wodny.
- Jeśli na ostrzu pojawi się rdza, zmyj ją gąbką z płynem do naczyń.
Ewentualnie usuń rdzę, szlifując nóż z użyciem oleju.
- Ostrzając nóż regularnie, zachowasz jego ostrość na dłużej.

Używanie kamienia wodnego

1. Zanurz kamień do ostrzenia w wodzie na 5 minut.
2. Umieść nóż równomiernie na kamieniu pod odpowiednim kątem.
3. Do ostrzenia i mocniejszego szlifowania wykorzystaj powierzchnię z gradacją 1000#.
4. Do łagodnego szlifowania i polerowania wykorzystaj powierzchnię 6000#, 5-20 min.

Korzystanie z ostrzałki

1. Chwyć rękojeść ostrzałki lewą ręką, trzymaj ją prostopadle do płaskiej, stabilnej powierzchni.
2. Ostrz nóż pod kątem 20-25°, nie przyciskając go zbyt mocno.
Ostrzenie zacznij od górnej części ostrzałki, kierując nóż w stronę dolnej. Przesuwaj nóż w kierunku od rękojeści ku końcówce.
3. Zaostrz nóż 2-3 razy po obu jego stronach. Powtarzaj do momentu, w którym krawędź tnąca będzie ostra.
4. Po zakończeniu ostrzenia umyj ostrzałkę wodą i osusz.
Nie przechowuj jej mokrej, zadbaj, by była dobrze wysuszona.

Nóż kuchenny XINZUO posłuży Ci długie lata.