

## WMF kované nože

Krájajte mäso, lúpte, sekajte zeleninu a bylinky - nože patria medzi nevyhnutné domáce potreby. Bez ohľadu na to, aké rozdielne sú ingrediencie a ich príprava, správne nože musia zabezpečiť dve požiadavky: čepeľ musí byť ostrá a rukoväť musí dobre sedieť v ruke.

### Vlastnosti

- **Performance Cut, inovatívne technológie pre vynikajúcu a dlhotrvajúcu ostrosť.**
- **Čepele sú vyrobené zo špeciálnej ocele, tradične kované po celej svojej dĺžke.**
- **Kovaná podpera pre dobré vyváženie.**
- **Ergonomická rukoväť.**
- **Bezšvové spracovanie pre perfektnú hygienu.**
- **Kvalita - vyrobené v Nemecku.**

### Performance Cut

Táto inovatívna technológia kombinuje tradičné kovácke procesy s najmodernejšími precíznymi technológiami a vďaka tomu dosahuje nové dimenzie v krájaní. To si vyžaduje inovatívne zdokonalenie ocele a precízne brúsenie čepele na presný a konštantný uhol.

### Poznámky k použitiu a starostlivosť

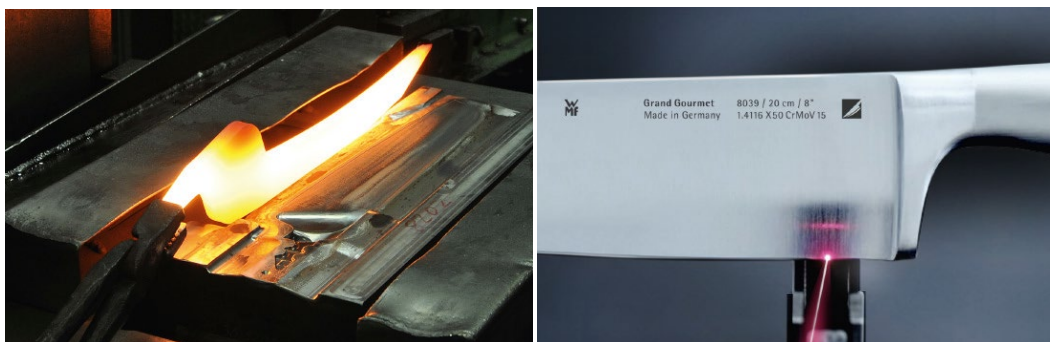
Ostré čepele sú citlivé. Vyberajte rezný povrch, ktorý ochráni čepeľ, vyrobený napr. z dreva, bambusu alebo vysoko kvalitného plastu.

Očistite nôž po každom použití a starostlivo osušte ostrie.

Ručné umývanie poskytuje ochranu pred mechanickým poškodením v umývačke.

Ideálne skladovanie je v bloku na nože. Chráni čepele a nože sú kedykoľvek k dispozícii.

Vďaka technológii Performance Cut zostávajú čepele mimoriadne ostré. Ale aj tie sa pri častom používaní tupia. Odporúčame ich brúsiť pomocou brúsneho kameňa, ocielky alebo WMF brúsky na nože.



Ak máte akékoľvek otázky, kontaktujte náš tím zákazníckych služieb na [www.wmf.cz/kontakt](http://www.wmf.cz/kontakt) alebo na čísle 731 010 111.

### Groupe SEB ČR

Sokolovská 651/136A

186 00 Praha 8

[www.wmf.cz](http://www.wmf.cz)