

## WMF kované nože

Krájejte maso, loupejte, sekejte zeleninu a bylinky – nože patří mezi nezbytné domácí potřeby. Bez ohledu na to, jak rozdílné jsou ingredience a jejich příprava, správné nože musí zajistit dva požadavky: čepel musí být ostrá a rukojeť musí dobře sedět v ruce.

### Vlastnosti

- **Performance Cut, inovativní technologie pro vynikající a dlouhotrvající ostrost.**
- **Čepele jsou vyrobené ze speciální oceli, tradičně kované po celé své délce.**
- **Kovaná podpěra pro dobré vyvážení.**
- **Ergonomická rukojeť.**
- **Bezešvé zpracování pro perfektní hygienu.**
- **Kvalita – vyrobeno v Německu.**

### Performance Cut

Tato inovativní technologie kombinuje tradiční kovářské procesy s nejmodernějšími precizními technologiemi a díky tomu dosahuje nové dimenze v krájení. To vyžaduje inovativní zdokonalení oceli a precizní broušení čepule na přesný a konstantní úhel.

### Poznámky k použití a péči

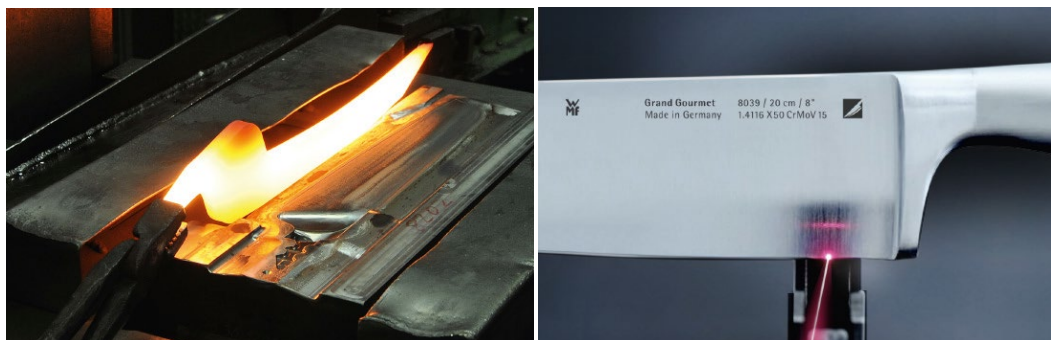
Ostré čepule jsou citlivé. Vybírejte řezný povrch, který ochrání čepel, vyrobený např. ze dřeva, bambusu nebo vysoce kvalitního plastu.

Očistěte nůž po každém použití a pečlivě osušte ostří.

Ruční mytí poskytuje ochranu před mechanickým poškozením v myčce.

Ideální skladování je v bloku na nože. Chrání čepule a nože jsou kdykoli k dispozici.

Díky technologii Performance Cut zůstávají čepule mimořádně ostré. Ale i ty se při častém používání tupí. Doporučujeme je brousit pomocí brusného kamene, ocílky nebo WMF brousku na nože.



Pokud máte jakékoli dotazy, kontaktujte prosím náš tým zákaznických služeb na [www.wmf.cz/kontakt](http://www.wmf.cz/kontakt) nebo na čísle 731 010 111.

### Groupe SEB ČR

Sokolovská 651/136A

186 00 Praha 8

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