

Резка продуктов Вашим ножом OPINEL.

Чтобы сохранить и защитить режущие свойства вашего лезвия Opinel, не рекомендуется регулярное использование изделия на твердых поверхностях (стекло, мрамор, керамика, и т.п.).

Как можно чаще используйте более мягкие поверхности такие как дерево или пищевой пластик.

Заточка Вашего ножа OPINEL.

При использовании точильного камня убедитесь в том, что поверхность лезвия является сухой и очищенной от следов смазывающего материала. Немного смочите поверхность точильного камня.

Заточите режущий край путем сильного нажима лезвием о поверхность точильного камня и продолжайте данное движение вдоль всей режущей поверхности (камень находится под углом 20 градусов с поверхностью лезвия). Начинать следует от начала лезвия у рукояти и продвигаться далее к кончику поочередными и регулярными движениями.

На поверхности стали с противоположной стороны образуются шероховатости, которые необходимо будет удалить. Это вторая стадия процесса заточки.

Удалите шероховатости с противоположной стороны с помощью точильного камня, совершая возвратно-поступательные движения (камень находится под углом 20 градусов с поверхностью лезвия). Начинать следует от начала лезвия у рукояти и продвигаться далее к кончику поочередными и регулярными движениями, но с меньшим нажимом, чем при первичной заточке.

В конце слегка проведите камнем по режущей поверхности ножа с обеих сторон (дважды).

В случае пятен окисления стали.

Протрите лезвие губкой, затем промойте лезвие влажной губкой с добавлением моющего средства. Вытрите и высушите лезвие с помощью хлопчатобумажной ткани. В конце смажьте лезвие пищевым растительным маслом. Мы рекомендуем хранить Ваш нож OPINEL в сухом месте с закрытым лезвием.

Лезвие из нержавеющей стали.

Смочите лезвие вашего ножа OPINEL под струей теплой воды и протрите лезвие губкой с добавлением моющего средства. Сполосните лезвие теплой водой так, чтобы не намочить деревянную рукоять ножа. Оставьте лезвие до полного высыхания, прежде чем закрыть нож (не обязательно для пластиковых рукоятей).

Важно: Не погружайте ваш нож в воду полностью, так как это может привести к деформации деревянной рукояти ножа.

Лезвие из углеродистой стали.

Протрите лезвие вашего ножа OPINEL влажной губкой с добавлением моющего средства. Прополосните губку в теплой воде и протрите лезвие ещё раз, чтобы убрать остатки моющего средства. Немедленно протрите лезвие с помощью хлопчатобумажной ткани. Рекомендуется также смазать лезвие пищевым растительным маслом перед закрытием ножа (это предотвратит окисление стали). Важно: Не погружайте ваш нож в воду полностью, так как это может привести к деформации деревянной рукояти ножа, и не споласкивайте нож под струей воды.

Очистка в посудомоечной машине.

Карманные ножи (с закрывающимся лезвием): Соблюдайте осторожность, карманные ножи не следует очищать в посудомоечной машине во избежание повреждения изделия. Кухонные и столовые ножи (с фиксированным клинком): чтобы сохранить качество ваших ножей OPINEL рекомендуется ручная мойка изделия. Однако, если вы предпочитаете использовать посудомоечную машину, рекомендуется

использование порошка для посудомоечных машин, нежели универсальных таблеток. При этом важно вынуть изделие сразу же после цикла очистки.

Улучшение системы раскрытия ножа Opinel.

Дерево, как природный материал, очень чувствительно к изменениям температуры. Деревянная рукоять на вашем изделии OPINEL может немного расшириться в объёме, что в свою очередь может вызвать трудности при раскрытии лезвия. Если вы не эксплуатировали изделие длительный период времени, также может возникнуть трудность с присыханием лезвия к поверхности рукояти.

Если у вас возникли трудности с раскрытием лезвия попробуйте использовать Coup du Savoyard® (The Savoyard's tap), старинный совет, который передавался из поколения в поколение.

1. Поверните поворотный замок и откройте паз.
2. Держите нож за рукоятку: круговой запирающий механизм расположен в вашей ладони, паз обращен вниз и не должен закрываться пальцами.
3. Постучите резкими движениями по твердой поверхности концом рукояти (например, по столу, но избегайте непрочных поверхностей, которые можно повредить).
4. При ударе лезвие освобождается и открывается с легкостью.

Этим простым действием можно открыть даже самый неподатливый Opinel...

Если после этого все же есть трудности с раскрытием лезвия, прежде чем предпринять иные способы, убедитесь, что лезвие в сухом состоянии. Нанесите каплю смазывающего средства по поверхности паза и продвигайте лезвие движением открытия и закрытия ножа несколько раз. Если необходимо нанесите ещё немного средства и протрите излишки.

Не забудьте:

- Избегать длительное пребывание лезвия во влажной среде.
- Протереть лезвие после использования.