

WMF kuhinjski noževi (Spitzenklasse Plus, Grand Class, Grand Gourmet, Chef's Edition)



Izrežite meso i povrće, ogulite povrće ili začinsko bilje – noževi su ključni predmeti kućanstva. Bez obzira na to koliko je različita hrana i njezina priprema, dobri noževi moraju ispunjavati dva uvjeta: oštrica mora biti oštra i ručka mora dobro pristajati u ruci. Svojstva kvalitete

- Performance Cut, inovativna tehnologija za savršenu i dugotrajnu oštrinu.
- Oštrice od specijalnog čelika tradicionalno kovane cijelom duljinom.
- Kovani oslonac za ravnotežu.
- Ergonomska ručka.
- Združena obrada za savršenu higijenu.
- Kvaliteta – Izrađeni u Njemačkoj.

Performance Cut

Ova inovativna tehnologija kombinira tradicionalni proces kovanja s mogućnostima iz najsuvremenijih preciznih tehnologija i stoga postiže novu dimenziju rezanja. To zahtijeva inovativno usavršavanje čelika i precizno oštrenje kontura oštrice pod točnim i konstantnim kutom. To rezultira: oštricama koje su znatno oštrije i održavaju izvanrednu oštrinu znatno duže. Oštrice postižu dvostruko od potrebnih performansi prema odgovarajućem normi DIN EN 8442-5 u smislu oštine i performansi rezanja.

Napomene o uporabi i njezi

Oštrice noževa su osjetljive. Izaberi rezne površine koje mogu podnijeti i štite oštrice, od drva, bambusa ili visoko kvalitetne plastike. Očistite nož svaki put nakon uporabe pažljivo i osušite oštricu.

Ručno pranje pruža zaštitu od mehaničkih oštećenja u perilici posuđa. Idealno mjesto za pohranu je blok za noževe. On štiti oštrice a noževi su dostupni u bilo kojem trenutku. Rezni noževi ostaju iznimno oštri. Ali iako će postati tupi kada se često koriste. Preporučujemo povremeno oštrenje noževa pomoću vlažnog kamena, čelika ili WMF oštrača noževa.