

Damaškový nůž**DK1029C**

Damascénská ocel má vyšší tvrdost a odolnost vůči opotřebení. Díky vzácné a unikátní kresbě oceli navíc získáte jedinečnou kombinaci krásy a luxusu s vynikajícími reznými vlastnostmi.

Burl vzorované dřevo z výrůstků stromů, stabilizované napuštěné epoxidovou pryskyřicí. Díky tomu je stabilizované dřevo odolné vůči vodě a běžnému opotřebení.



Délka x šířka x výška (mm)	5,5 inch, Tloušťka čepele 2mm
Materiál:	Dřevo Burl Damašková ocel 67 vrstev ... Damašková ocel, která se skládá ze dvou vrstev oceli s různým obsahem uhlíku, které jsou spojeny kovářským svářením. Charakteristickým vzorem je mramorování. Pryskyřice
Tvrdość:	58 - 60 HRC

Čištění a Údržba

- Skladujte nože v suchu, tak aby nedocházelo ke korozi
- Po každém použití čepel očistěte opláchnutím čepele pod teplou tekoucí vodou, abyste odstranili všechny uvolněné nečistoty. Poté čepel jemně omyjte jemným mýdlem na nádobí a měkkým hadříkem nebo houbou, abyste odstranili všechny zbytky jídla nebo špínu.
- Nepoužívejte abrazivní houbičky nebo ocelovou vlnu, protože mohou poškrábat povrch čepele a otupit ostří.
- Nůž řádně vysušte měkkým ručníkem či hadříkem
- Nepoužívat agresivní chemikálie
- Čepel pravidelně otírejte lehkou vrstvou oleje nebo voskem /včelí, minerální, rostlinný, kokosový/

Skladování nožů

- Použijte blok na nože nebo ochranné pouzdro
- Skladujte odděleně od ostatních předmětů a pomůcek

Broušení

- Nože z damaškové oceli je nutné brousit vždy na plochém brousku s pár kapkami vody nebo oleje jemnými krouživými pohyby, jako bys ocel jenom hladil. Kuchyňské nože z damaškové oceli se brousí pod úhlem 10 – 15 stupňů.
- Ostřící kameny, známé také jako brousky, jsou obvykle vyrobeny z materiálů, jako jsou přírodní nebo syntetická brusiva, včetně oxidu hlinitého, karbidu křemíku nebo diamantu. Výběr správného ostřícího kamene pro váš nůž z damaškové oceli je zásadní pro dosažení požadovaných výsledků. Obecně se pro broušení nožů z damaškové oceli doporučuje vysoce kvalitní brousek s jemnou zrnitostí mezi 1000 a 3000.
- Elektrická ořezávátka může být pohodlným a efektivním způsobem, jak naostřit nůž z damaškové oceli, zvláště pokud vám nevyhovuje používání tradičních brusných kamenů. Elektrické ostříčky jsou poháněny elektřinou a používají se s abrazivními materiály, jako je diamant nebo keramika, k rychlému a efektivnímu ostření čepele.

Prevence rzi a koroze

- Vlhkost je hlavní příčinou rzi a koroze nožů z damaškové oceli.
- Vystavení drsným prvkům, jako je sůl, kyseliny a chemikálie, může také způsobit korozi.
- Nůž skladujte s ochranným povlakem
- Před uskladněním nože naneste na čepel tenkou vrstvou oleje nebo vosku, abyste jej chránili před vlhkostí a drsnými vlivy.