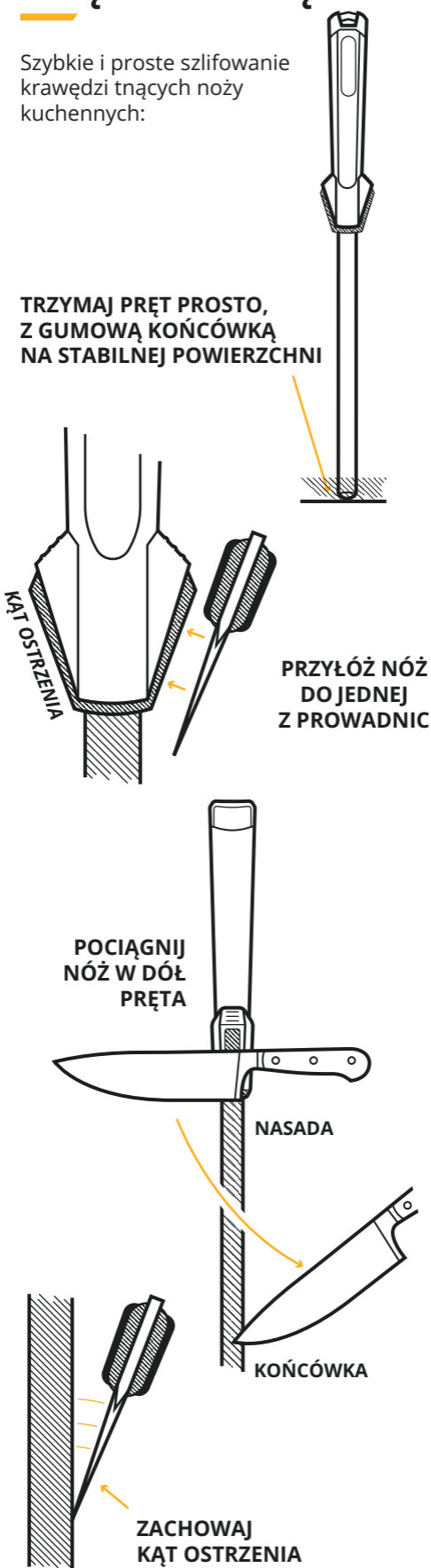


CERAMICZNY PRĘT OSTRZĄCY

Szybkie i proste szlifowanie krawędzi tnących noży kuchennych:



Przeciągnij nóż 10-20 razy, przechodząc od jednej prowadnicy do drugiej

- ▶ Tępe noże mogą wymagać większej liczby pociągnięć. Powtarzaj do uzyskania ostrości.
- ▶ Ostrożnie wyczyść ostrze przed użyciem do przygotowania żywności.
- ▶ Uważaj, aby nie uderzyć nożem w blat.
- ▶ Używaj codziennie, aby utrzymać ostrą krawędź tnącą.
- ▶ Pręt to narzędzie służące do konserwacji krawędzi tnącej, a nie typowa ostrzałka.