

A FABINI első saját tervezésű késkollekciója kovácsolt, japán konyhakésekhez használt acélból készül.

A speciális, háromrétegű san mai szerkezetnek és a kb. 13°-os pengeélnek köszönhetően a kések rendkívül élesek és hosszú élettartamúak.

① Első használatelőtt mosd el

Öblítsd le a késeket langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel, majd töröld szárazra egy puha kendővel. Ezután máris kezdheted a szeletelést!

② Élezés és fenés

A kések élességének megőrzése érdekében hetente legalább egyszer ajánlott fenőkövel vagy acéllal élezni. Ha a penge a gyakori használatától eltompul, érdemes szakemberrel megéleztetni.

③ Ápolás és karbantartás

A kések használatakor mindig légy óvatos – ne érij közvetlenül az élhez az ujjaiddal.

A legjobb teljesítmény érdekében mosd el kézzel, majd azonnal töröld szárazra. Tárold a késeket száraz helyen, más eszközöktől elkülönítve. Vágásra fából vagy műanyagból készült vágódeszkát használj – kerülj az üveg vagy kő felületet. Ne használd a kést nagyon kemény vagy fagyott ételek vágására.

CZ

zakaznici@fabini.cz
+420 228 227 216
www.fabini.cz

HU

info@fabini.hu
+36 1 445 1737
www.fabini.hu

SK

zakaznici@fabini.sk
+421 222 205 161
www.fabini.sk

NL

support@fabini.nl
+31 970 1026 5362
www.fabini.nl

FABINI brand s.r.o.
IČ: 07 06 51 32