



## NOŻE VINZER



Ostrza noży Vinzer są produkowane ze stali węglowej z domieszką chromu, a w przypadku części modeli także wanadu oraz molibdenu. Odznaczają się zwiększoną wytrzymałością na działanie czynników chemicznych i mechanicznych. Są także bardziej odporne na ścieranie i dłużej zachowują ostrość, choć sam proces ostrzenia jest bardziej wymagający.

### **Stal wysokowęglowa 1.4028 / X30Cr13**

Twardość w skali Rockwella: 54 HRC.

### **Stal molibdenowo-wanadowa X50CrMoV15**

twardość w skali Rockwella wynosi 56 HRC.

**Oznacza to jednocześnie, że noże nie są produkowane** z typowej stali nierdzewnej, takiej jak używana na przykład do produkcji garnków. Taka stal choć jest bardzo odporna na korozję, ale równocześnie miękka, giętka, szybciej tępiąca się. Nóż z takiej stali można łatwo czasem nawet na stałe wyginać

Należy pamiętać, że wraz ze wzrostem HRC zmniejsza się udatność klingi. Twardsze ostrze dłużej zachowuje ostrość, lecz jest jednocześnie bardziej kruche i delikatne, wrażliwe na obciążenia boczne. Większość noży Vinzer jest robiona z stali o wyższej twardości niż przeciętne noże (np. stali molibdenowo-wanadowej X50CrMoV15, którego twardość w skali Rockwella wynosi  $56 \pm 2$  HRC.). Twardość klingi takich noży jest zauważalna w dotyku, nie zgina się, jest mniej elastyczna.

### **Ogólne zalecenia:**

- Należy zachowywać ostrożność przy krojeniu.
- Noże trzeba przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci
- Nie należy dopuszczać do upadku noży, nie należy nimi rzucać
- Noże można myć w zmywarce, ale nie jest to szczególnie zalecane gdyż noże mogą szybciej tracić ostrość. Niestety żaden dobry nóż nie znosi dobrze wilgoci, a często w zmywarce naczynia pozostają jeszcze trochę czasu po skończonym myciu. Na skutek używanych w zmywarce silnych detergentów mogą pojawiać się przebarwienia na stali. W przypadku decyzji o myciu noży w zmywarce po zakończonym cyklu powinno się noże wyjąć i przetrzeć, po czym odstawić do bloku, szuflady lub innego suchego miejsca przechowywania.
- Nie należy pozostawiać noży w wodzie (na przykład w zlewie) na dłuższy czas
- Zaleca się przetrzeć nóż po krojeniu lub zmywaniu suchą szmatką
- Nie należy stosować noży do podważania twardych przedmiotów lub otwierania konserw
- Nie zaleca się krojenia na deskach szklanych lub kamiennych. Zdecydowanie zalecamy deski drewniane bądź wykonane z tworzywa sztucznego.

Życzymy przyjemnego użytkowania!