



HR WMF GRAND WOOD

Napomene za upotrebu, čuvanje i održavanje
Uvijek odaberite dasku za rezanje od drva, bambusa ili visokokvalitetne plastike koja čuva oštice kako bi se dugo sačuvala oština noževa.

Nakon svakog korištenja ručno operite svoj nož neutralnim sredstvom za čišćenje i mokrom spužvom ili mokom krpom pod mlazom vode. Pazite da drvenu dršku ne smotrite previše i nikada je ne ostavljajte u vodi. Zatim pažljivo osušite oštricu i dršku. Nikada nemojte stavljati svoj nož u periličnu posudu i nemojte upotrebljavati oštira ili abrazivna sredstva za čišćenje.

Stalak za noževe idealan je za sigurno, zaštićeno i praktično čuvanje noževa. Nemojte izlagati svoj nož sunčevoj svjetlosti tijekom dužeg razdoblja i pazite na dobru ventilaciju prostorije.

Preporučujemo redovito održavanje drva uobičajenim uljem za održavanje drva. Tijekom primjene uvažite proizvođače napomene za upotrebu. Uobičajeno jestivo ulje (uključujući maslinovo ulje, bučino ulje itd.) nije prikladno. Drvo je prirodni proizvod i tamni. Odstupanja u strukturi, površini i zrnatosti nisu razlog za reklamaciju već su karakteristika pravog drva.

PERFORMANCE CUT

Inovativan postupak stvrdnjavanja

Jedinstveni postupak za optimizaciju strukture oštice precizno reguliranom toplinskom obradom. Čelik postaje tvrdi i tako omogućuje brušenje u šiljastom kutu.

Precizno laserski upravljanje robotsko brušenje

Svaka se oštrica zatim pojedinačno mjeri laserom, pritom se određuje optimalni kut brušenja i robot savršeno bruši s obje strane.

Poseban, šiljasti kut rezanja

Poseban kut osigurava izvrsnu, dugotrajanu oštirinu. Spособnost rezanja noža dvostruko je veća u odnosu na DIN normu ISO 8442-5.

JA WMF GRAND WOOD

使用、保管、お手入れに関する留意点

包丁の切れ味を長く保つために、必ず刃に優しい木、竹、高品質のプラスチック製のまな板を選んでください。作業後は、中性洗剤と柔らかいスポンジまたは布を使用して流水でナイフを手洗いしてください。木柄は濡れすぎないように注意し、水中に放置しないでください。その後、刃と柄に付いた水分を丁寧にふき取ってください。ナイフを食器洗い機で洗わないでください。また、洗うときに刺激の強い洗剤や研磨剤を使用しないでください。

ナイフロックは、安全に保護され、すぐに使える保管場所として理想的に適合します。ナイフを長時間日光にさらさないようにし、部屋の換気をよくしてください。

市販のウッドケアオイルなどで定期的にお手入れすることをおすすめします。ご使用の際はメーカーの使用説明書に従ってください。(オリーブ油、ひまわり油など含めた) 従来の食用油は適していません。木材は天然物のため黒ずみます。

構造、表面、木目の違いは苦情の対象にはならず、むしろ木が本物であるための特性を示しています。

パフォーマンスカット

革新的な硬化プロセス

精密に制御された熱処理によりブレード構造を最適化する独自のプロセス。鋼が硬くなり、より鋭い角度での研削が可能になります。

レーザー制御による精密なロボット研削

各刃はレーザーで個別に測定され、最適な研削角度が決定され、ロボットによって両面が完璧に研削されます。

特殊な鋭角な切断角

特殊な角度により優れた切れ味が持続します。ナイフの切断能力はDIN規格ISO 8442-5の2倍以上です。

KO WMF GRAND WOOD

사용, 보관 및 관리 지침

칼날의切れ味を長く保つために、必ず刃に優しい木、竹、高品質のプラスチック製のまな板を選んでください。作業後は、中性洗剤と柔らかいスポンジまたは布を使用して流水でナイフを手洗いしてください。木柄は濡れすぎないように注意し、水中に放置しないでください。その後、刃と柄に付いた水分を丁寧にふき取ってください。ナイフを食器洗い機で洗わないでください。また、洗うときに刺激の強い洗剤や研磨剤を使用しないでください。

ナイフロックは、安全に保護され、すぐに使える保管場所として理想的に適合します。ナイフを長時間日光にさらさないようにし、部屋の換気をよくしてください。

市販のウッドケアオイルなどで定期的にお手入れすることをおすすめします。ご使用の際はメーカーの使用説明書に従ってください。(オリーブ油、ひまわり油など含めた) 従来の食用油は適していません。木材は天然物のため黒ずみます。

構造、表面、木目の違いは苦情の対象にはならず、むしろ木が本物であるための特性を示しています。

PERFORMANCE CUT

혁신적인 경화 공정

정밀하게 제어된 열처리를 통해 칼날 구조를 최적화하는 특별한 공정. 스틸이 더 날카로워져 더 예리한 각도로 연마할 수 있습니다.

레이저로 정밀하게 제어되는 로봇 연마

각 칼날은 레이저로 개별 측정하여 최적의 연마 각도를 결정하고 로봇이 양쪽 면을 완벽하게 연마합니다.

예리한 특수 절단 각도

특殊な角度により優れた切れ味が持続します.ナイフの切断能力はDIN規格ISO 8442-5の2倍以上です。

NL WMF GRAND WOOD

Aanwijzingen voor gebruik, opberging en onderhoud

칼날을 오랫동안 유지하려면 항상 나무, 대나무 또는 고급 플라스틱으로 만든 칼날 친화적인 도마를 선택하십시오. 작업 후는, 중성 세제와 부드러운 스펀지 또는 부드러운 물로 칼날을 세척하십시오. 나무 손잡이가 너무 많이 젖지 않도록 주의하고 절대 물에 담그지 마십시오. 세척 후에는 칼날과 손잡이를 조심스럽게 말리십시오. 칼을 사용하여 흐르는 물에 칼을 세척하십시오. 나무 손잡이가 너무 많아 젖지 않도록 주의하고 절대 물에 담그지 마십시오. 그 후에는 칼날과 손잡이를 조심스럽게 말리십시오. 칼을 사용하여 흐르는 물에 칼을 세척하십시오. 나무 손잡이가 너무 많아 젖지 않도록 주의하고 절대 물에 담그지 마십시오.

작업 후에는 칼날과 손잡이를 조심스럽게 말리십시오. 칼을 사용하여 흐르는 물에 칼을 세척하십시오. 나무 손잡이가 너무 많아 젖지 않도록 주의하고 절대 물에 담그지 마십시오. 그 후에는 칼날과 손잡이를 조심스럽게 말리십시오. 칼을 사용하여 흐르는 물에 칼을 세척하십시오. 나무 손잡이가 너무 많아 젖지 않도록 주의하고 절대 물에 담그지 마십시오.

칼날은 수돗물이나 중성 세제로 세척하십시오. 세척 후에는 칼날과 손잡이를 조심스럽게 말리십시오. 칼을 사용하여 흐르는 물에 칼을 세척하십시오. 나무 손잡이가 너무 많아 젖지 않도록 주의하고 절대 물에 담그지 마십시오.

칼날은 수돗물이나 중성 세제로 세척하십시오. 세척 후에는 칼날과 손잡이를 조심스럽게 말리십시오. 칼을 사용하여 흐르는 물에 칼을 세척하십시오. 나무 손잡이가 너무 많아 젖지 않도록 주의하고 절대 물에 담그지 마십시오.

칼날은 수돗물이나 중성 세제로 세척하십시오. 세척 후에는 칼날과 손잡이를 조심스럽게 말리십시오. 칼을 사용하여 흐르는 물에 칼을 세척하십시오. 나무 손잡이가 너무 많아 젖지 않도록 주의하고 절대 물에 담그지 마십시오.

PERFORMANCE CUT

혁신적인 경화 공정

정밀하게 제어된 열처리를 통해 칼날 구조를 최적화하는 특별한 공정. 스틸이 더 날카로워져 더 예리한 각도로 연마할 수 있습니다.

레이저로 정밀하게 제어되는 로봇 연마

각 칼날은 레이저로 개별 측정하여 최적의 연마 각도를 결정하고 로봇이 양쪽 면을 완벽하게 연마합니다.

예리한 특수 절단 각도

특殊な角度により優れた切れ味が持続します.ナイフの切断能力はDIN規格ISO 8442-5の2倍以上です。

NO WMF GRAND WOOD

Instruksjoner for bruk, oppbevaring og vedlikehold

칼날을 오랫동안 유지하려면 항상 나무, bambus eller viskokakovstne plastike koja čuva oštice kako bi se dugo sačuvala oština noževa.

Arbeid etter at er blitt brukt skal du vask kniven med vann og myk svamp. Etter at kniven er vasket skal du tørke den med et mykt tørkutøy. Hvis kniven ikke skal brukes i en lengre periode, må du oppbevare den i et tørrt rom.

Etter hvert ganger bruk kniven skal du vask den med vann og myk svamp. Etter at kniven er vasket skal du tørke den med et mykt tørkutøy. Hvis kniven ikke skal brukes i en lengre periode, må du oppbevare den i et tørrt rom.

Kniven skal ikke vaskes i oppvaskmaskinen. Etter at kniven er vasket skal du tørke den med et mykt tørkutøy. Hvis kniven ikke skal brukes i en lengre periode, må du oppbevare den i et tørrt rom.

PERFORMANCE CUT

Innovativ herdeprosess

We raden aan om het hout regelmatig te onderhouden met een in de handel verkrijgbare houtverzorgingsolie. Volg daarbij de gebruiksaanwijzing van de fabrikant. Gewone sloolie (zoals olijfolie, zonnebloemolie enz.) is niet geschikt. Hout is een natuurproduct en wordt met de tijd donkerder. Afwijkingen in structuur, oppervlak en nerf zijn geen reden voor reclamatie, maar een kenmerk van echt hout.

PERFORMANCE CUT

Innovativ herdeprosess

En unik prosess for å optimisere bladstrukturen gjennom nøyaktig kontrollert varmebehandling. Stålet blir hardere og muliggjør sliping i en spiss vinkel.

PERFORMANCE CUT

Innovativ hardingsproses

Edinstven postopek za optimizaciju strukture rezila z natančno nadzorovanom toplotno obdelavo. Jeklo je trše, zato omogoča brušenje pod ostrejšim kotom.

PERFORMANCE CUT

Noyaktig, laserstyrt robotsliping

Hvert blad mås deretter individuelt med laser, den optimale slipvinkelen bestemmes og slipsen perfekt på begge sider av en robot.

PERFORMANCE CUT

Innovacionna technologija utwardzania

Unikalny proces optymalizacji struktury ostrza za pomocą precyzyjnie kontrolowanej termoobrobki. Stal stała się bardziej twarda, co umożliwia szlifowanie pod ostrzejszym kątem.

Spesiell, spiss skjærevinkel

Den spesielle vinkelen sikrer utmerket, langvarig skarphet. Knivens skjærevinkel utgjør mer enn det dobbelte av DIN-standarden ISO 8442-5.

Speciale, scherpe snijhoek

De speciale hoek zorgt voor een uitstekende, langdurige scherpte. Het snijvermogen van het lemmet overtreft DIN-norm ISO 8442-5 met meer dan het dubbele.

PL WMF GRAND WOOD

Instrukcje użytkowania, przechowywania i czyszczenia

Calgary do dłużego czasu musi być przechowywany w suchym miejscu, aby zapewnić mu długą żywotność. Po każdym użyciu należy go dokładnie umyć wodą i osuszyć ręcznikiem. Należy unikać kontaktu z wodą i wilgocią, aby nie uszkodzić ostrza.

Przed każdym użyciem należy go dokładnie umyć wodą i osuszyć ręcznikiem. Należy unikać kontaktu z wodą i wilgocią, aby nie uszkodzić ostrza.

Przed każdym użyciem należy go dokładnie umyć wodą i osuszyć ręcznikiem. Należy unikać kontaktu z wodą i wilgocią, aby nie uszkodzić ostrza.

PERFORMANCE CUT

Innovativ härdningsprocess

En unik process för att optimera bladstrukturen genom exakt kontrollerad värmebehandling. Stål blir hårdare och kan slipas i en spetsigare vinkel.

PERFORMANCE CUT

Innovativ härdningsprocess

Edinstven postopek za optimizaciju strukture rezila z natančno nadzorovanom toplotno obdelavo. Jeklo je trše, zato omogoča brušenje pod ostrejšim kotom.

PERFORMANCE CUT

Exakt, laserstyrd robotslipning

Vsako rezilo posebej se izmeri z laserjem, da se določi optimalni kot brušenja, nato pa rezilo obojestransko korazil. Vrste rezila so različne in ne kažejo natančnosti.

PERFORMANCE CUT

Innovacionna teknologija zakalki

Unikalny proces optymalizacji struktury ostrza za pomocą precyzyjnie kontrolowanej termoobrobki. Stal stała się bardziej twarda, co umożliwia szlifowanie pod ostrzejszym kątem.

PERFORMANCE CUT

Özel, keskin kesme açısı

Özel açı uzun süreli mükemmel keskinlik sağlar. Biçagiñ kesme kabiliyeti, DIN standartı ISO 8442-5'i iki katına fazla aşmaktadır.

Spesialny, ostrzyszy kat cięcia

Specialny kat zapewnia doskoną, długotrwałą ostrłość. Zdolność cięcia ostrza przekracza normę DIN ISO 8442-5 ponad dwukrotnie.

SL WMF GRAND WOOD

Instrukcione za uporabo, shranjevanje in nego

Calgary do dłużego czasu musi być przechowywany w suchym miejscu, aby zapewnić mu długą żywotność. Po każdym użyciu należy go dokładnie umyć wodą i osuszyć ręcznikiem. Należy unikać kontaktu z wodą i wilgocią, aby nie uszkodzić ostrza.

Przed każdym użyciem należy go dokładnie umyć wodą i osuszyć ręcznikiem. Należy unikać kontaktu z wodą i wilgocią, aby nie uszkodzić ostrza.

Przed każdym użyciem należy go dokładnie umyć wodą i osuszyć ręcznikiem. Należy unikać kontaktu z wodą i wilgocią, aby nie uszkodzić ostrza.

PERFORMANCE CUT

Innovativ härdningsprocess

DE WMF GRAND WOOD

Hinweise zu Gebrauch, Aufbewahrung und Pflege
Wählen Sie stets ein klingenschonendes Schneidbrett aus Holz, Bambus oder hochwertigem Kunststoff, um die Schärfe der Messer lange zu erhalten.

Spülen Sie Ihr Messer nach jedem Arbeitsgang von Hand mit einem neutralen Reinigungsmittel und einem weichen Schwamm oder einem weichen Tuch unter fließendem Wasser. Achten Sie darauf, den Holzgriff nicht zu stark zu nassen und lassen Sie diesen keinesfalls im Wasser liegen. Trocknen Sie anschließend Klinge und Griff sorgfältig ab. Reinigen Sie Ihr Messer niemals in der Spülmaschine und verwenden Sie beim Spülen keine scharfen und/oder abrasiven Reinigungsmittel.

Für eine zugleich sichere, geschützte und grifffbereite Aufbewahrung eignet sich idealerweise ein Messerblock. Setzen Sie Ihr Messer nicht dauerhaft dem Sonnenlicht aus und achten Sie auf eine gute Raumbelüftung.

Wir empfehlen eine regelmäßige Pflege des Holzes mit einem handelsüblichen Holzpfllegeöl. Bitte beachten Sie bei der Verwendung die Gebrauchshinweise des Herstellers. Herkömmliches Speiseöl (einschließlich Olivenöl, Sonnenblumenöl, etc.) ist nicht geeignet.

Holz ist ein Naturprodukt und dunkelt nach. Abweichungen in Struktur, Oberfläche und Maserung, sind kein Reklamationsgrund, sondern ein Merkmal für echtes Holz.

PERFORMANCE CUT

Innovatives Härteverfahren

Einzigartiges Verfahren zur Optimierung des Klingengefüges durch eine präzise gesteuerte Wärmebehandlung. Der Stahl wird härter und erlaubt so das Schleifen in einem spitzeren Winkel.

Präziser, lasergesteuerter Roboterschliff

Anschließend wird jede Klinge einzeln per Laser vermesssen, dabei der optimale Schleifwinkel bestimmt und per Roboter beidseitig perfekt geschliffen.

Spezieller, spitzer Schneidewinkel

Der spezielle Winkel sorgt für eine hervorragende, langanhaltende Schärfe. Die Schneidfähigkeit des Messers übertrifft die DIN Norm ISO 8442-5 um mehr als das Doppelte.

EN WMF GRAND WOOD

Instructions for use, storage and care

To keep your knives sharp for longer, always choose a blade-friendly chopping board made of wood, bamboo or high-quality plastic.

After each use, rinse your knife by under running water and use a neutral cleaning detergent and a soft sponge or soft cloth. Make sure that you do not wet the wooden handle too much and never leave it in water. Then dry the blade and handle carefully. Never clean your knife in the dishwasher and do not use harsh and/or abrasive cleaning agents.

A knife block is ideal for safe, protected and handy storage. Do not expose your knife to sunlight for long periods of time and make sure the room is well ventilated.

For regular care of the wood we recommend using a commercially available wood care oil. Follow the manufacturer's instructions for use. Conventional cooking oil (including olive oil, sunflower oil, etc.) is not suitable. Wood is a natural product and will darken. Deviations in structure, surface and grain are not a reason for complaint, but are a characteristic of real wood.

PERFORMANCE CUT

Innovative hardening process

A unique process for optimizing the blade structure through precisely controlled heat treatment. The steel becomes harder and thus allows grinding at a sharper angle.

Precise, laser-controlled robot grinding

Each blade is then measured individually by laser to determine the optimum grinding angle and is perfectly ground on both sides by a robot.

Special, acute cutting angle

The special angle ensures outstanding and long-lasting sharpness. The cutting performance of the blade exceeds double the level required by standard ISO 8442-5.

Angle de coupe aigu spécial

L'angle spécial assure un tranchant exceptionnel et durable. La capacité de coupe de la lame est plus de deux fois supérieure à la norme DIN ISO 8442-5.

FR WMF GRAND WOOD

Conseils d'utilisation, de rangement et d'entretien

Choisissez toujours une planche à découper en bois, en bambou ou en plastique de haute qualité qui n'abîme pas les lames, afin de conserver longtemps le tranchant des couteaux.

Après chaque opération, rincez votre couteau à la main sous l'eau courante avec un produit de nettoyage neutre et une éponge douce ou un chiffon doux. Veillez à ne pas trop mouiller le manche en bois et ne le laissez en aucun cas dans l'eau. Ensuite, séchez soigneusement la lame et le manche. Ne nettoyez jamais votre couteau au lave-vaisselle et n'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs et/ou abrasifs lorsque vous le lavez.

Pour un rangement à la fois sûr, protégé et à portée de main, l'idéal est d'utiliser un bloc à couteaux. N'exposez pas durablement votre couteau à la lumière du soleil et veillez à ce que la pièce soit bien aérée.

Nous recommandons d'entretenir régulièrement le bois avec une huile d'entretien pour bois disponible dans le commerce. Lors de l'utilisation, veuillez respecter strictement les remarques du fabricant. L'huile de cuisson traditionnelle (y compris l'huile d'olive, de tournesol, etc.) ne convient pas. Le bois est un produit naturel qui s'assombrit. Les différences de structure, de surface et de veinage ne constituent pas un motif de réclamation, mais une caractéristique du bois véritable.

PERFORMANCE CUT

Processus de durcissement innovant

Procédé unique d'optimisation de la structure de la lame grâce à un traitement thermique contrôlé avec précision. L'acier durcit et permet ainsi d'obtenir des résultats de meulage optimaux avec un angle plus aigu.

Meulage robotisé précis commandé par laser

Ensuite, chaque lame est mesurée individuellement au laser, l'angle d'affûtage optimal est déterminé et les deux côtés sont affûtés à la perfection par un robot.

Angle de coupe aigu spécial

El l'angle spécial assure un tranchant exceptionnel et durable. La capacidad de corte de la hoja supera en más del doble la definida por la norma DIN ISO 8442-5.

ES WMF GRAND WOOD

Indicaciones de uso, cuidado y almacenamiento

Elija siempre una tabla de cortar de madera, bambú o plástico de alta calidad para mantener sus cuchillos afilados durante más tiempo.

Lave su cuchillo a mano después de cada uso con un detergente neutro y una esponja suave o un paño morbido, e sciacquarlo sotto l'aqua corrente. Prestare attenzione a no bagnar tropo il manico di legno e a non lasciarlo mai nell'acqua. Dopo la pulizia, seque la hoja y el mango cuidadosamente. No lave nunca el cuchillo en el lavavajillas ni utilice para lavarlo al agua caliente y no utilice abrasivos.

Un bloque para cuchillos es ideal para guardarlos de forma segura y práctica y tenerlos siempre a mano. No exponga el cuchillo a la luz solar durante mucho tiempo y asegúrese de que la habitación está bien ventilada.

Recomendamos un cuidado periódico de la madera con un aceite comercial adecuado. Siga las instrucciones de uso del fabricante cuando utilice el cuchillo. El aceite disponible en comercio. Durante el uso, respete las instrucciones para el uso del producto. Il tradizionale olio da cucina (compreso l'olio di oliva, di girasole, ecc.) non è adatto per la manutenzione. Il legno è un prodotto natural y se oscurece. Las variaciones en la estructura, la superficie y el veteado no son motivo de reclamación, sino una característica de la madera auténtica.

PERFORMANCE CUT

Innovador proceso de temple

Proceso excepcional para optimizar la estructura de la hoja mediante un tratamiento térmico controlado con precisión. El acero se endurece y permite así el afilado en un ángulo más agudo.

Afilado preciso mediante robot controlado por láser

A continuación, cada hoja se mide individualmente con láser para determinar el ángulo de afilado óptimo y se afila perfectamente por ambos lados mediante un robot.

Ángulo de corte agudo especial

El ángulo especial garantiza un afilado excelente y duradero. La capacidad de corte de la hoja supera en más del doble la definida por la norma DIN ISO 8442-5.

IT WMF GRAND WOOD

Avvertenze d'uso, conservazione e manutenzione

Per mantenere a lungo il filo dei coltelli scegliere sempre una tavola da tagliare in legno, bambù o plastica di qualità superiore che non danneggia le lame, per conservarne la taglieria delicata per più tempo.

Dopo ciascun utilizzo lavare il coltello a mano con un detergente neutro e una spugna o un panno morbido, e sciacquarlo sotto l'acqua corrente. Prestare attenzione a non immergere troppo il manico di legno e a non lasciarlo mai nell'acqua. Dopo la pulizia, asciugare con cura la lama e il manico. Non lavare mai il coltello in lavastoviglie o mettere nel lavavetri. Non utilizzare agenti abrasivi.

Il blocco per coltelli è ideale per una conservazione sicura, pratica e protetta al tempo stesso. Non esporre il cuchillo a la luz solar durante mucho tiempo y asegúrese de que la habitación esté bien ventilada.

Pro bezpečné, chráněné a praktické skladování je ideální blok na nože. Nůž nevystavujte dlouhodobě slunečnímu záření. Výrobce doporučuje pravidelnou údržbu dřeva pomocí oleje. Před použitím se říďte pokyny výrobce. Obrázek ukazuje žáruvodu pro výrobu nože.

Si consiglia di effettuare una manutenzione regolare del legno con un olio per la cura del legno normalmente disponibile in commercio. Siga las instrucciones de uso del fabricante cuando utilice el cuchillo. El aceite disponible en comercio. Durante el uso, respete las instrucciones para el uso del producto. Il tradizionale olio da cucina (compreso l'olio di oliva, di girasole, ecc.) non è adatto per la manutenzione. Il legno è un prodotto natural y se oscurece. Las variaciones en la estructura, la superficie y el veteado no son motivo de reclamación, sino una característica de la madera auténtica.

PERFORMANCE CUT

Innovativ metoda kalení

Jedinečný proces optimalizace struktury čepele pomocí

přesného řízeného tepelného zpracování. Ocel je tvrdší a umožňuje tak broušení pod ostřejším úhlem.

Presnější, laserově řízené robotické broušení

Každá čepele je poté individuálně změřena laserem, aby se určil optimální úhel broušení, a robot čepele dokonale obrousí na obou stranách.

Precisa affilatura al laser tramite robot

Ogni lama viene poi misurata singolarmente con un laser per determinare l'angolo di affilatura ottimale, e infine perfettamente affilata da entrambi i lati da un robot.

Speciale angolo di taglio acuto

Questo angolo speciale assicura un filo eccellente e duraturo. La capacità di taglio della lama supera di più del doppio i requisiti della norma DIN ISO 8442-5.

ZH WMF GRAND WOOD

使用、存放和保养指南

请始终选择木质、竹质或者高级塑料制成的砧板，以长期保持刀具的锋利度。

每次使用之后，请用中性清洁剂和软海绵或软布在流水下手动冲洗刀具。确保不要过度打湿木柄，并且绝不能用水冲洗木柄。然后，小心地擦干刀刃和手柄。绝不能在洗碗机中清洗刀具，冲洗时不要使用腐蚀性和/或磨蚀性的清洁剂。

最好是将刀具存放在刀座中，这样安全、保护刀具且随时可用。避免阳光持续照射刀具，并且确保室内通风良好。我们建议用常见的木材护理油定期对木材进行护理。使用时，请遵守制造商的使用指南。

Il knivblok er ideel til sikker, beskyttet og praktisk opbevaring. Lad ikke kniven ligge permanent i sollys, og sørge for, at rummet er godt ventileret.

Vi anbefaler regelmæssig pleje af træet med en kommersiel tilgængelig træplejeolie. Følg producentens anvisninger for brug. Konventionel madolie (herunder olivenolie, solsikkeolie osv.) er ikke egnet. Træet er et naturligt produkt, der bliver mørkere over tid. Afvigelse af træet er ikke grund til reklame. Denne teknologi er et ekstra niveau af kvalitet, der ikke findes i andre knivblokke.

PERFORMANCE CUT

Innovativ hardningsproses

Unik proces til optimering af bladets struktur gennem præcis kontroleret varmebehandling. Stålet bliver hårdere, hvilket muliggør slibning i endnu flere vinkler.

Præcis, laserstyret robotslibning

Hvert blad måles derefter individuelt med laser for at bestemme den optimale slibevinkel og slibes perfekt på begge sider af en robot.

Speciel, spids skærevinkel

Den specielle vinkel sikrer fremragende, langvarig skarpedhed. Klingens skærerørne overgår DIN-standarden ISO 8442-5 med mere end det dobbelte.

PERFORMANCE CUT

Præcis, laserstyret robotslibning

Hvert blad måles derefter individuelt med laser for at bestemme den optimale slibevinkel og slibes perfekt på begge sider af en robot.

CS WMF GRAND WOOD

使用、存放和保养指南

Vždy vybírejte prkénko na krájení šetrné k ostří, vyroběné ze dřeva, bambusu nebo vysoké kvality plastu, aby vaše nože zůstaly déle ostré.

Po každém použití nůž ručně opláchněte pod tekoucí vodou neutrálním myčím prostředkem a měkkou houbičkou nebo měkkým hadříkem. Dbejte na to, abyste vodou nevystavili ostří. Po mytí nechte nůž vyschnout a nechte ho užít. Po mytí nechte nůž vyschnout a nechte ho užít. Po mytí nechte nůž vyschnout a nechte ho užít. Po mytí nechte nůž vyschnout a nechte ho užít.

Il knivblok er ideel til sikker, beskyttet og praktisk opbevaring. Lad ikke kniven ligge permanent i sollys, og sørge for, at rummet er godt ventileret.

PERFORMANCE CUT

Innovativ hardningsproses

Unik proces til optimering af bladets struktur gennem præcis kontroleret varmebehandling. Stålet bliver hårdere, hvilket muliggør slibning i endnu flere vinkler.

Præcis, laserstyret robotslibning

Hvert blad måles derefter individuelt med laser for at bestemme den optimale slibevinkel og slibes perfekt på begge sider af en robot.

Speciel, spids skærevinkel

Den specielle vinkel sikrer fremragende, langvarig skarpedhed. Klingens skærerørne overgår DIN-standarden ISO 8442-5 med mere end det dobbelte.

DA WMF GRAND WOOD

Tips til brug, opbevaring og pleje

Vælg altid et knivvenligt skærebræt af træ, bambus eller plast af høj kvalitet for at bevare knivenes skarpehed i lang tid.

Efter hver brug skal du skylle kniven i hånden med et neutralt rengøringsmiddel og en blød svamp eller klud under rindende vand. Pas på ikke at gøre træhåndtaget for vådt, og lad det aldrig ligge i vandet. Et derefter skal du bagest i ovnen ved 100 °C i 10 minutter. Dette vil gøre kniven skarpere end før. Vi anbefaler også at opbevare kniven i et knivblok.

Vi anbefaler regelmæssig pleje af træet med en kommersiel tilgængelig træplejeolie. Følg producentens anvisninger for brug. Konventionel madolie (herunder olivenolie, solsikkeolie osv.) er ikke egnet. Træet er et naturligt produkt, der bliver mørkere over tid. Afvigelse af træet er ikke grund til reklame. Denne teknologi er et ekstra niveau af kvalitet, der ikke findes i andre knivblokke.</p