

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧТИТЕ ИНСТРУКЦИЮ

Ninja
Foodi
СИСТЕМА НОЖЕЙ
NinjaFoodi StaySharpKnifeSystem

РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И УХОДУ

Благодарим за покупку Ninja™ Foodi™ StaySharp Knife System и добро пожаловать в семью Ninja! Надеемся, вы полюбите свои ножи и получите вдохновение творить новые блюда на своей кухне. Это пособие содержит советы по уходу за ножами.

ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Храните ножи подальше от детей.
- НЕ прикасайтесь к острому лезвию ножа.
- НЕ используйте ножи в качестве отверток или консервных ножей. Это не является их предназначением и это может погнуть или сломать лезвие и вызвать телесные повреждения.
- НИКОГДА не пытайтесь поймать падающий нож.
- НИКОГДА не кладите нож в раковину, наполненную водой.
- Держите ножи подальше от края рабочей поверхности.
- Носите ножи лезвием вниз.
- Мойте по одному ножу. Мойте ножи лезвием, направленным от себя.
- Режьте на устойчивой поверхности, желательно деревянной, бамбуковой или пластиковой разделочной доске.
- После работы с ножом положите его на свободное место так, чтобы лезвие было подальше от тела и на безопасном расстоянии от края места резки.
- НЕ берите ножи вслепую
- Правильно храните ножи в подставке для ножей Ninja.
- Острый нож является безопасным ножом и обеспечивает больший контроль. Тупой нож может соскользнуть из-за дополнительного давления, необходимого для резки.
- Во время заточки надежно держите нож в руке.

Зарегистрируйте свою систему ножей в Ninja™ Foodi™ StaySharp, чтобы быть в курсе новинок от Ninja.

ЗАРЕГИСТРИРУЙТЕ СВОЮ ПОКУПКУ

/QR-код/

Отсканируйте QR-код при помощи мобильного

Чтобы получить дополнительную информацию, советы, подсказки и распространенные вопросы, посетите ninjakitchen.kz или свяжитесь со службой поддержки

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Внимательно прочитайте инструкции. Вымойте ножи в горячей воде с мылом, затем ополосните и тщательно высушите. Ножи поставляются наточенными. Затачивайте каждый лишь через 2 недели использования, а потом придерживайтесь рекомендованной процедуры технического обслуживания.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Используйте правильным размер и тип ножа для работы.
- Используйте ножи с деревянной, бамбуковой или пластиковой разделочной доской.
- НЕ используйте нож чтобы колоть, тянуть или поднимать материалы.
- Используйте нож подальше от тела, при возможности.

УХОД ЗА ЛЕЗВИЯМИ НОЖЕЙ

Ножи не остаются вечно острыми сами по себе. Во время использования лезвие ножа со временем изнашивается, что приводит к затуплению ножа. Важно регулярно ухаживать за лезвием ножа, чтобы восстановить его эффективность. Используйте точилку StaySharp In-Block, чтобы держать ваши ножи острыми (дополнительную информацию см. в разделе ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТОЧИЛКИ).

ХРАНЕНИЕ НОЖЕЙ

Ножи необходимо хранить в безопасном месте, чтобы защитить режущую кромку и предотвратить травмирование. Подставка для ножей Ninja рекомендована для удобного хранения и безопасности вас и ваших ножей.

РАБОЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ

- Используйте разделочные доски, чтобы обеспечить стабильную поверхность, защитить столешницы, подавать еду и транспортировать пищу от нарезки до приготовления.
- Для защиты лезвий ножей рекомендуется использовать деревянные или бамбуковые разделочные доски вместо полиэтиленовых досок.
- Рабочие поверхности должны быть гладкими и легко очищаться.
- Избегайте таких рабочих поверхностей, чтобы предотвратить повреждение или затупление краев ножа: мрамор, стекло, керамика, фарфор, плитка, гранит, столешница из нержавеющей стали, фарфор, ламинат, металл.

УХОД

- Ни один металл не является полностью нержавеющей. Не позволяйте кислым продуктам, таким как помидоры, лимоны и горчица, оставаться на лезвии ножа после использования, это может привести к потемнению лезвия.
- Если лезвие вашего ножа имеет признаки пятен, используйте неабразивный полироль для чистки металла или осторожно протрите его неабразивной губкой, смоченной смесью белого уксуса и воды в соотношении 1:1. После этого помойте и вытрите нож насухо.
- НЕ разрезайте ножами кости и не используйте ножи для тыкания, подковыривания или отделения замороженных продуктов.
- НЕ используйте ножи в качестве отвертки или консервных ножей. Это не является их целевым назначением и может согнуть или сломать лезвие и привести к телесным повреждениям.

ОЧИЩЕНИЕ

- Чтобы получить наилучшие результаты, вымойте ножи вручную водой с мылом и немедленно высушите полотенцем, чтобы предотвратить образование пятен и ржавчины. Высыхание ножей на воздухе может привести к образованию водяных знаков и пятен на лезвиях.
- НЕ мойте ножи в посудомоечной машине. Тепло и моющее средство могут вызвать порезы и коррозию на лезвиях и повредить ручки.
- Чтобы очистить поверхность подставки для ножей, используйте тряпку для посуды или бумажное полотенце, смоченное водой с мылом.
- НЕ используйте мочалки, так как они могут поцарапать поверхность.
- Разберите ножницы для более легкой очистки.

ТОЧИЛКА STAYSHARP IN-BLOCK

Точилка StaySharp In-Block Sharpener легко восстанавливает края ваших ножей, чтобы обеспечить оптимальную остроту во время каждого использования. Ваши ножи Ninja специально разработаны с половинным переходом от лезвия к рукоятке, чтобы гарантировать, что края лезвия можно полностью заточить. НЕ используйте точилку для ножей с ножами с зубчатыми краями, такими, как нож для хлеба и ножницы. Точите только гладкие ножи.

КОГДА НЕОБХОДИМО ТОЧИТЬ НОЖИ?

Ножи, которые используются ежедневно, мы рекомендуем затачивать по крайней мере каждые 2 недели, чтобы сохранить их острые края. Для ножей, которые используются реже, затачивайте, как только заметите снижение производительности резки и/или тупые края.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТОЧИЛКИ

1. Чтобы предотвратить повреждение ножа и точильного круга перед тем, как вставить нож для заточки, сдвиньте рычаг точилки до упора в нижнюю часть блока.
2. Вставьте нож в предназначенное отверстие для заточки, пока лезвие не остановится. Ножи с большими ручками (поварские ножи и ножи для нарезки) следует вставлять в верхнее отверстие для заточки. Ножи с маленькими ручками (Utility и Paring) следует вставлять в нижнее отверстие для заточки.
3. Слегка удерживая рукоятку ножа левой рукой, потяните рычаг до конца вверх к ножу, затем сдвиньте рычаг вниз по точилу, пока он не достигнет конца блока. Подвиньте рычаг вверх-вниз 10 раз равномерными последовательными движениями. Когда рычаг переместится к нижней части блока, раздастся легкий щелчок. НЕ перемещайте рычаг только наполовину вниз, а затем обратно в верхнюю часть блока ножей, поскольку это может привести к повреждению ножа и точилки. Обязательно перемещайте рычаг по всей длине блока, чтобы не повредить кончик ножа.
4. После завершения осторожно извлеките заточенный нож из паза для заточки, удерживая рычаг в нижнем положении. Держите руки подальше от лезвия ножа, когда снимаете нож с точильного блока.
5. Промойте лезвие ножа водой, чтобы удалить остатки заточки, и тщательно высушите. Храните в специальном блоке для ножей или используйте для приготовления пищи. Если ножу не удалось вернуть желаемую остроту, повторите шаги, описанные выше.

ПРИМЕЧАНИЕ. С точилкой используйте только специальные ножи Ninja без зубцов. Использование точилки на других ножах может привести к повреждению точилки и/или ножей.

ЧИТАЙТЕ БОЛЬШЕ НА ОБОРОТЕ 

ПРИМЕЧАНИЕ. Если ножи не затачивались в течение длительного периода времени (4 недели или более), увеличьте заточку до 20-30 движений (может потребоваться больше движений для сильно тупых ножей), а затем возобновите обычное обслуживание (10 движений каждые 2 недели).

ПЕРЕМЕЩЕНИЕ БЛОКА НОЖЕЙ

Извлеките все ножи, прежде чем перемещать блок. Ваш блок имеет четыре присоски на дне, чтобы стабилизировать положение блока, пока вы точите ножи.

Чтобы переместить блок, осторожно поднимите одну сторону блока, а затем другую. Аккуратно положите на стол и нажмите на него, чтобы активировать присоски. Если присоски не прилипают, очистите рабочую поверхность и присоски, чтобы удалить мусор.

ОЧИСТКА ТОЧИЛЬНОГО КРУГА

Круг для заточки со временем собирает металлическую стружку, когда вы пользуетесь точилкой. Если вы точите ножи каждые 2 недели рекомендуется чистить круг каждые 6 месяцев.

Чтобы снять круг, выполните действия, описанные в разделе ниже. Промойте его под проточной водой и удалите любую металлическую стружку с помощью щетки с мягкой щетиной. Высушите круг полотенцем непосредственно перед тем, как снова установить его внутрь точилки.

ЗАМЕНА ТОЧИЛЬНОГО КРУГА

Круг для заточки камня внутри вашей точилки - это компонент, который затачивает край лезвия. Со временем этот круг изнашивается и подлежит замене. Если вы точите ножи каждые 2 недели, рекомендуется заменять колесо каждые 2 года. Чтобы приобрести запасное колесо, посетите сайт ninjakitchen.kz.

ДЛЯ ЗАМЕНЫ ТОЧИЛЬНОГО КРУГА

1. Извлеките все ножи из своего блока.
2. Переместите рычаг точилки в нижнее положение. Поверните блок и наклоните блок вперед, чтобы иметь легкий доступ к задней части. Откройте крышку доступа к кругу.

ПРИМЕЧАНИЕ: внутри точилки может быть металлическая стружка. Вытрите ее полотенцем, чтобы удалить.

3. Удерживая левой рукой рычаг в нижнем положении, правой рукой потяните держатель круга вниз и на себя. Держатель круга должен соединиться с защелкой, чтобы зафиксироваться на месте.

ПРИМЕЧАНИЕ. Держатель круга может быть жирным и/или маслянистым.

4. Снимите круг, отсоединив и повернув фиксатор круга вверх на 90 градусов. Вытяните фиксатор круга и снимите его.

5. Замените круг, поместив новый круг в его держатель. его можно устанавливать в любом направлении. Вставьте штифт круга в круг и зафиксируйте его.

6. Убедитесь, что круг установлен правильно, вращая его. Круг должен свободно вращаться в колесе держателя. Если он застревает, шатается или легко выскакивает, повторяйте шаг 5, пока он не будет плавно двигаться.

ПРИМЕЧАНИЕ. Круг должен быть установлен в держатель под углом.

7. Осторожно поднимите держатель круга обратно в исходное положение внутри точилки. Снимите левую руку с рычага. Закройте крышку доступа к кругу для заточки.

8. Наклоните блок назад, чтобы он стоял вертикально на рабочей поверхности.

Переместите рычаг вверх и вниз 3 раза, чтобы убедиться, что точило не застряло. Если оно застряло, повторите шаги из 2-8. Поместите свои ножи обратно в предназначенные для них слоты.

FOODI и NINJA являются торговыми марками SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC.

PRINTED IN CHINA

K32006UK_UseCareGuide_MP_210805_Mv1

ЕСКЕРТУ. Егер пышақтар ұзақ уақыт бойы қайралмас (4 апта немесе одан да көп), қайрауды 20-30 қозғалысқа дейін арттырыңыз (қатты өтейтін пышақтар үшін көбірек қозғалыстар қажет болуы мүмкін), содан кейін қалыпты қызмет көрсетуін жалғастырыңыз (әр 2 апта сайын 10 қозғалыс).

ПЫШАҚТАР БЛОГЫНЫҢ АУЫСУЫ

Блоқты жылжытпас бұрын барлық пышақтарды алыңыз. Пышақтарды қайрау кезінде блоктың орнын тұрақтандыру үшін блоктың түбінде төрт присоска бар. Блоқты жылжыту үшін блоктың бір жағын, содан кейін екінші жағын ақырын көтеріңіз. Үстелге ақырын қойып, присоскаларды белсендіру үшін оны басыңыз. Егер присоскалар жабыспаса, жұмыс бетін коқыстардан тазалаңыз.

ҚАЙРАУ ДӨңГЕЛЕГІН ТАЗАЛАУ

Қайрау дөңгелегі уақыт өте келе қайрағышты қолданған кезде металл стружкаларын жинайды. Егер сіз пышақтарды әр 2 апта сайын қайрап отырсаңыз, дөңгелекті әр 6 ай сайын тазалап отыру ұсынылады. Дөңгелекті алу үшін төмендегі бөлімде сипатталған әрекеттерді орындаңыз. Оны ағынды сумен шайыңыз және жұмсақ қылшық щеткамен кез келген металл стружкаларын алыңыз. Қайрауышқа қайта орнатпас бұрын дөңгелекті сүлгімен құрғатыңыз.

ҚАЙРАУ ДӨңГЕЛЕГІН АУЫСТЫРУ

Қайрауыштың ішіндегі тасты қайрау дөңгелегі - бұл пышақтың шетін қайрайтын компонент. Уақыт өте келе бұл дөңгелек тозады және оны ауыстыру керек. Егер сіз пышақтарды әр 2 апта сайын қайрап отырсаңыз, дөңгелекті әр 2 жыл сайын ауыстырған жөн. Қосалқы дөңгелекті сатып алу үшін ninja.kitchen.co.uk веб-сайтына кіріңіз.

ҚАЙРАУ ДӨңГЕЛЕГІН АУЫСТЫРУ ҮШІН

1. Блоктан барлық пышақтарды алыңыз.

2. Қайрау тұтқасын төменгі күйге жылжытыңыз. Блоқты бұраңыз және артқы жағына оңай қол жеткізу үшін блокты алға еңкейтіңіз. Дөңгелекке кіру қақпағын ашыңыз.

ЕСКЕРТУ: қайрауыштың ішінде металл стружкалары болуы мүмкін. Оны жою үшін сүлгімен құрғатыңыз.

3. Сол қолыңызбен тұтқаны төменгі күйде ұстаңыз, оң қолыңызбен дөңгелек ұстағышты төмен және өзіңізге қарай тартыңыз. Дөңгелек ұстағышы орнына бекіту үшін ысырмаға қосылуы керек.

ЕСКЕРТУ. Дөңгелек ұстағыш майлы болуы мүмкін. 4. Дөңгелекті дөңгелек ұстағыштың ажырату және 90 градусқа жоғары бұру арқылы алып тастаңыз. Шеңбер ұстағышын тартып, оны алыңыз.

5. Ұстағыштың жаңа шеңбер қою арқылы дөңгелекті ауыстырыңыз. Оны кез келген бағытта орнатуға болады. Дөңгелектің штифтің салынып және оны бекітіңіз.

6. Оны айналдыру арқылы дөңгелектің дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз. Дөңгелек ұстағыштың дөңгелегінде еркін айналуы керек. Егер ол кептеліп қалса, дірілдесе немесе оңай шығып кетсе 5-қадамды қайталаңыз.

ЕСКЕРТУ. Дөңгелек ұстағышқа бұрышпен орнатылуы керек.

7. Дөңгелек ұстағышын қайрауыштың ішіндегі бастапқы орнына ақырын көтеріңіз. Сол қолыңызды тұтқадан алыңыз. Қайрау үшін дөңгелекке кіру қақпағын жабыңыз.

8. Блоқты ол жұмыс бетінде тігінен тұруы үшін артқа еңкейтіңіз. Қайрау кептеліп қалмағанына көз жеткізу үшін тұтқаны 3 рет жоғары және төмен жылжытыңыз. Егер ол кептеліп қалса, 2-8 қадамдарды қайталаңыз. Пышақтарыңызды өздеріне арналған слоттарға қайта салыңыз.

ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА НҰСҚАУЛЫҚТЫ ОҚЫҢЫЗ

NINJA Foodi

ПЫШАҚТАР ЖҮЙЕСІ

NinjaFoodiStaySharpKnifeSystem

ПАЙДАЛАНУ ЖӘНЕ КҮТП-ҰСТАУ ЖӨНІНДЕГІ НСҚАУЛЫҚ

Ninja TM food it Stay Sharp Knife System сатып алғаныңыз үшін рахмет және Ninja отбасына қош келдіңіз! Сізге пышақтар ұнайды және ас үйіңізде жаңа тағамдар жасауға шабыт аласыз деп үміттенеміз. Бұл нұсқаулықта пышақтарға күтім жасау бойынша кеңестер бар.

ҚАУІПСІЗ ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

- Пышақтарды базалардан алыс ұстаңыз.
- Пышақтың өткір жүзін қолмен тиендіз.
- Пышақтарды бұрағыш немесе консерві ашқыш ретінде пайдаланбаңыз. Бұл олардың мақсаты емес және ол пышақты майыстырып немесе сындырып, денеге зақым келтіруі мүмкін.
- ЕШҚАШАН құлаған пышақты ұстауға тырыспаңыз.
- ЕШҚАШАН пышақты сумен толтырылған раковинаға салмаңыз.
- Пышақтарды жұмыс бетінің шетінен алыс ұстаңыз.
- Пышақтарды алып жүргенде төмен қаратып жүріңіз.
- Пышақтарды бір-бірден жуыңыз. Пышақтарды өзіңізге қаратып жуманыз.
- Тұрақты бетке, атап айтқанда ағаш, бамбук немесе пластикалық тактайдың бетінде жұмыс жасаңыз.
- Пышақпен жұмыс істегеннен кейін пышақты денеден алыс және кесу орнының шетінен қауіпсіз қашықтықта болатындай етіп бос жерге қойыңыз.
- Пышақты қарамай алмаңыз
- Пышақтарды Ninja пышақ стендіне дұрыс сақтаңыз.
- Өткір пышақ қауіпсіз пышақ болып табылады және көбірек бақылауды қамтамасыз етеді. Кесу үшін қажет қосымша қысымның салдарынан өткір емес пышақ сырғып кетуі мүмкін.
- Қайрау кезінде пышақты қолыңызда мықтап ұстаңыз.

Ninja жаңалықтарынан хабардар болу үшін Ninja TM Flood it Stay Sharp-ге пышақ жүйеңізді тіркеңіз.

ӨЗ САТЫЛЫМЫҢЫЗДЫ ТІРКЕҢІЗ

Ұялы телефонның көмегімен QR-кодты сканерлеңіз

Қосымша ақпарат, кеңестер және жалпы сұрақтар үшін ninja.kitchen.co.uk сайтына кіріңіз немесе 08008620453 нөмірі бойынша тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

АЛҒАШҚЫ ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА

Нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз. Пышақтарды сабынмен және ыстық сумен жуыңыз, содан кейін шайыңыз және мұқият құрғатыңыз. Пышақтар қайралған күйде жеткізіледі. Әрқайсысын тек 2 апта қолданғаннан кейін қайраңыз, содан кейін ұсынылған техникалық қызмет көрсету процедурасын ұстаныңыз.

ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ ҰСЫНЫСТАР

- Жұмыс үшін пышақтың дұрыс өлшемі мен түрін қолданыңыз.
- Пышақтарды ағаш, бамбук немесе пластикалық кесу тақтайларда қолданыңыз.
- Пышақтарды материалдарды кесу, тарту немесе көтеру үшін пайдаланбаңыз. - Мүмкіндігінше пышақты денеде алыс қолданыңыз.

ПЫШАҚТАР ЖҮЗДЕРІНІҢ КҮТІМІ

Пышақтар өздігінен мәңгі өткір болып қалмайды. Пайдалану кезінде пышақтың жүзі уақыт өте келе тозады, бұл пышақтың өтпеуіне әкеледі. Оның тиімділігін қалпына келтіру үшін пышақтың жүзіне үнемі күтім жасау маңызды. Пышақтарыңызды өткір ұстау үшін Stay SharpIn-Block қайрағышын пайдаланыңыз (қосымша ақпаратты Қайрау құралын пайдалану бөлімінен қараңыз).

ПЫШАҚТАРДЫ САҚТАУ

Пышақтарды кесу жиегін қорғау және жарақаттанудың алдын алу үшін қауіпсіз жерде сақтау керек. Ninja пышақ стенді сізге және сіздің пышақтарыңызға ыңғайлы сақтау және қауіпсіздік үшін ұсынылады.

ЖҰМЫС БЕТТЕРІ

- Тұрақты бетті қамтамасыз ету, үстел бетін қорғау, тамақты беру және тасымалдауды қамтамасыз ету үшін тақтайларды пайдаланыңыз.
- Пышақ жүздерін қорғау үшін пластикалық тақталардың орнына ағаш немесе бамбуктан жасалған кесу тақталарын қолданған жөн.
- Жұмыс беттері тегіс және тазалануы оңай болуы керек.
- Пышақтың шеттерінің зақымдануын немесе күңгірттенуін болдырмау үшін мұндай жұмыс беттерінен аулақ болыңыз: мәрмәр, шыны, керамика, фарфор, плитка, гранит, тот баспайтын болаттан жасалған үстел, фарфор, ламинат, металл.

КҮТІП-ҰСТАУ

- Ешбір металл толығымен тот баспайды. Қызанақ, лимон және қыша сияқты қышқыл тағамдардың қолданғаннан кейін пышақтың жүзінде қалуына жол бермеңіз, бұл пышақтың қызаруына әкелуі мүмкін. •Егер сіздің пышағыңыздың жүзінде дақтар болса, металды тазарту үшін абразивті емес полирольді қолданыңыз немесе оны 1:1 қатынасында ақ сірке суы мен су қоспасына малыған абразивті емес губкамен ақырын сүртіңіз. Осыдан кейін пышақты жуып құрғатыңыз.
- Сүйектерді пышақпен кеспеңіз алмаңыз немесе мұздатылған тағамды соғу, кесу немесе бөлу үшін пышақтарды пайдаланбаңыз.
- Пышақтарды бұрағыш немесе консерві ашқыш ретінде пайдаланбаңыз. Бұл олардың мақсаты емес және пышақты бүгіп немесе сындырып дене жарақатына әкелуі мүмкін.

ТАЗАЛАУ

- Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін пышақтарды сабынмен және сумен қолмен жуып, дақтар мен тоттың алдын алу үшін дереу сүлгімен құрғатыңыз. Пышақтарды ауада кептіру пышақтарда су белгілері мен дақтардың пайда болуына әкелуі мүмкін.

- Пышақтарды ыдыс жуғышта жууға болмайды. Жылу мен жуғыш зат пышақтарды кесіп, коррозияға ұшыратып, тұтқаларды зақымдауы мүмкін.
- Пышақ ұстағышының бетін тазалау үшін сабынмен және сумен суланған шүберекті немесе қағаз сүлгіні пайдаланыңыз.
- Мочалкаларды пайдаланбаңыз, себебі олар бетті сызып тастауы мүмкін.
- Оңай тазалау үшін қайшыны бөлшектеңіз.

STAYSHARPIN-BLOCK ҚАЙРАҒЫШЫ

Stwu Sharpen-Black Sharpener әр пайдалану кезінде оңтайлы өткірлікті қамтамасыз ету үшін пышақтардың шеттерін оңай қалпына келтіреді. Сіздің Ninja пышақтарыңыз пышақтың шеттерін толығымен қайрауға болатындығына көз жеткізу үшін пышақтан тұтқаға жартылай ауысумен арнайы жасалған. Нанға арналған пышақ пен қайшы сияқты тістері бар пышақ қайрағышты пайдаланбаңыз. Тек тегіс пышақтарды қайраңыз.

ҚАЙ УАҚЫТТА ПЫШАҚТАРДЫ ҚАЙРАУ КЕРЕК?

Пышақтар күнделікті қолданылатын біз олардың өткір жиектерін сақтау үшін кем дегенде 2 апта сайын қайрауды ұсынамыз. Сирек қолданылатын пышақтар үшін кесу өнімділігінің төмендеуін және/немесе өтпейтін жиектерді байқаған бойда қайраңыз.

ҚАЙРАҒЫШТЫ ПАЙДАЛАНУ

1. Пышақ пен қайрау дөңгелегіне зақым келтірмеу үшін, қайрау пышағын салмас бұрын, қайрау тұтқасын блоктың түбіне дейін сырғытыңыз.
 2. Пышақты пышақ тоқтағанша белгіленген қайрау тесігіне салыңыз. Үлкен тұтқалары бар пышақтарды (аспаз пышақтары мен кескіш пышақтар) қайрау үшін жоғарғы тесікке салу керек. Кішкене тұтқалары бар пышақтарды (Utility және Paring) қайрау үшін төменгі тесікке салу керек.
 3. Пышақ тұтқасын сол қолыңызбен сәл ұстап тұрып, тұтқаны аяғына дейін пышаққа қарай тартыңыз, содан кейін тұтқаны ол блоктың соңына жеткенше қайрауышпен төмен қарай сырғытыңыз. Тұтқаны біркелкі, дәйекті қозғалыстармен 10 рет жоғары және төмен жылжытыңыз. Тұтқаны блоктың төменгі жағына қарай жылжытқанда, сәл шерту пайда болады. Тұтқаны жартылай төмен, содан кейін қайтадан пышақ блогының жоғарғы жағына жылжытаңыз, себебі бұл пышақ пен қайрауға зақым келтіруі мүмкін. Пышақтың ұшына зақым келтірмеу үшін тұтқаны блоктың бүкіл ұзындығы бойынша жылжытуды ұмытпаңыз.
 4. Аяқтағаннан кейін қайралған пышақты қайрау ойығынан абайлап алыңыз тұтқаны төменгі күйде ұстаңыз. Пышақты қайрау блогынан алып тастаған кезде қолыңызды пышақ жүзінен алыс ұстаңыз.
 5. Пышақтың жүзін қайрау қалдықтарын кетіру үшін сумен шайыңыз және мұқият құрғатыңыз. Арнайы пышақ блогында сақтаныз немесе пісіру үшін пайдаланыңыз. Егер пышақ қажетті өткірлікті қайтара алмаса жоғарыдағы қадамдарды қайталаңыз.
- ЕСКЕРТУ.** Қайрауышпен тек тістері жоқ арнайы Ninja пышақтарын пайдаланыңыз. Басқа пышақтарда қайрауышты пайдалану қайрауыштың және/немесе пышақтардың зақымдалуына әкелуі мүмкін.