

HR WMF GRAND WOOD

Napomene za upotrebu, čuvanje i održavanje

Uvijek odaberite dasku za rezanje od drva, bambusa ili visokokvalitetne plastike koja čuva oštrice kako bi se dugo sačuvala oštrina noževa.

Nakon svakog korištenja ručno operite svoj nož neutralnim sredstvom za čišćenje i mekom spužvom ili mekom krpom pod mlazom vode. Pazite da drvenu dršku ne smočite previše i nikada je ne ostavljajte u vodi. Zatim pažljivo osušite oštricu i dršku. Nikada nemojte stavljati svoj nož u perilicu posuđa i nemojte upotrebljavati oštra i/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 proizvođačeve 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 oštrice precizno reguliranom toplinskom obradom. Čelik postaje tvrdi i tako omogućuje brušenje u šiljastom kutu.

Precizno laserski upravljano robotsko brušenje
Svaka se oštrica zatim pojedinačno mjeri laserom, pritom se određuje optimalni kut brušenja i robot savršeno brusi s obje strane.

Poseban, šiljasti kut rezanja
Poseban kut osigurava izvrsnu, dugotrajnu oštrinu. 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。ナイフブロックは、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、ひまわり油なども含めた) 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

칼날을 오랫동안 유지하려면 항상 나무, 대나무 또는 고품질 플라스틱으로 만든 칼날 친화적인 도마를 선택하십시오. 사용 후에는 항상 중성 세제와 부드러운 스폰지 또는 부드러운 천을 사용하여 흐르는 물에 칼을 세척하십시오. 나무 손잡이가 너무 많이 젖지 않도록 주의하고 절대 물에 담그지 마십시오. 세척 후에는 칼날과 손잡이를 조심스럽게 말리십시오. 칼을 식기세척기로 세척하지 말고, 세척 시에는 강한 세척제나 연마제를 사용하지 마십시오. 칼꽂이는 칼을 안전하게 보호하며 칼을 편리하게 보관할 수 있습니다. 칼을 햇빛에 장시간 노출시키지 말고 실내 환기가 잘 되는 곳에 보관하십시오.

시중에서 판매되는 목재 관리 오일을 사용하여 정기적으로 목재를 관리할 것을 권장합니다. 제조회사의 사용 지침을 따르십시오. 일반 식용유(올리브유, 해바라기유 등)는 적합하지 않습니다. 목재는 천연제품이므로 색상이 변색될 수 있습니다. 실제 목재의 특성상 구조, 표면 및 나뭇결의 차이가 발생할 수 있으며, 이것은 제품 하자가 아닙니다.

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

예리한 특수 절단 각도
특수 절단 각도가 탁월한 날카로움을 오래 지속시킵니다. 칼날의 절단력은 DIN 표준 ISO 8442-5 기준을 두 배 이상 초과합니다.

NL WMF GRAND WOOD

Aanwijzingen voor gebruik, opberging en onderhoud

Kies altijd een lemmetvriendelijke snijplank van hout, bamboe of hoogwaardige kunststof om je messen langer scherp te houden.

Spoel je mes na elk gebruik met de hand af onder stromend water met een neutraal schoonmaakmiddel en een zachte spons of doek. Zorg ervoor dat je het houten heft niet te nat maakt en laat het in geen geval in het water liggen. Droog het lemmet en het heft vervolgens zorgvuldig af. Reinig je mes nooit in de afwasmachine en gebruik bij het afwassen geen agressieve en/of schurende schoonmaakmiddelen.

Een messenblok is ideaal om messen veilig en beschermd op te bergen en ze er makkelijk uit te halen. Stel je mes niet langdurig bloot aan zonlicht en zorg ervoor dat de ruimte goed geventileerd is.

We raden aan om het hout regelmatig te onderhouden met een in de handel verkrijgbare houtverzorgingsolie. Volg daarbij de gebruiksaanwijzing van de fabrikant. Gewone slaolie (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 reclamaties, maar een kenmerk van echt hout.

PERFORMANCE CUT

Innovatief hardingsproces

Uniek proces voor het optimaliseren van de lem-metstructuur door middel van een nauwkeurig gecontroleerde warmtebehandeling. Het staal wordt harder, waardoor het met een scherpere hoek kan worden geslepen.

Nauwkeurige, lasergestuurde robotslijping
Elk lemmet wordt vervolgens individueel met een laser gemeten om de optimale slijphoek te bepalen, en aan beide zijden perfect geslepen door een robot.

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

NO WMF GRAND WOOD

Instruksjoner for bruk, oppbevaring og vedlikehold
Velg alltid et skjærebrett laget av tre, bambus eller høykvalitets plast for å bevare skarpheten på knivbladene lenge.

Etter hver gangs bruk vaskes kniven for hånd med et nøytralt vaskemiddel og en myk svamp eller klut under rennende vann. Vær forsiktig så du ikke fukter trehånd-taket for mye og la det aldri ligge i vannet. Tørk deretter knivblad og håndtak forsiktig. Vask aldri kniven i oppvaskmaskinen og bruk ikke sterke og/eller skurende rengjøringsmidler når du vasker.

En knivblokk er ideell for sikker, beskyttet og lett tilgjengelig oppbevaring. Ikke utsett kniven for sollys over lengre perioder, og sørg for at rommet er godt ventilert.

Vi anbefaler regelmessig vedlikehold av treverket med en vanlig trepleieolje. Følg produsentens bruksanvisning ved buk. Vanlig matolje (inkludert olivenolje, solsikkeolje osv.) er ikke egnet. Tre er et naturprodukt og mørkner etter hvert. Avvik i struktur, overflate og årer er ikke reklamasjonsgrunnlag, men snarere et kjenne-tegn ved ekte tre.

PERFORMANCE CUT

Innovativ herdeprosess

En unik prosess for å optimalisere bladstrukturen gj-ennom nøyaktig kontrollert varmebehandling. Stålet blir hardere og muliggjør sliping i en spissere vinkel.

Nøyaktig, laserstyrt robotsliping
Hvert blad måles deretter individuelt med laser, den optimale slipevinkelen bestemmes og slipes perfekt på begge sider av en robot.

Spesiell, spiss skjærevinkel
Den spesielle vinkelen sikrer utmerket, langvarig skarp-het. Knivens skjærevne utgjør mer enn det dobbelte av DIN-standarden ISO 8442-5.

Specjalny, ostrzejszy kąt cięcia
Specjalny kąt zapewnia doskonałą, długotrwałą ostrość. Zdolność cięcia ostrza przekracza normę DIN ISO 8442-5 ponad dwukrotnie.

PL WMF GRAND WOOD

Instrukcje użytkowania, przechowywania i pielęgnacji

Zawsze wybieraj przyjazną dla ostrza deskę do krojenia wykonaną z drewna, bambusa lub wysokiej jakości tworzywa sztucznego, aby dłużej zachować ostrość noży.

Po każdym użyciu ręcznie oplucz nóż neutralnym deterгентem i miękką gąbką lub miękką ściereczką pod bieżącą wodą. Uważaj, aby nie zamoczyć drewnianego uchwytu zbyt mocno i nigdy nie pozostawiaj go w wodzie. Następnie ostrożnie osusz ostrze i uchwyt. Nigdy nie myj noża w zmywarce i nie używaj do jego czyszczenia ostrych i/lub ściernych środków czyszczących.

Blok na noże jest idealny do bezpiecznego, chronionego i poręcznego przechowywania. Nie wystawiaj noża na długotrwałe działanie promieni słonecznych i upewnij się, że pomieszczenie jest dobrze wentylowane.

Zalecamy regularną konserwację drewna za pomocą dostępnego w sprzedaży oleju do pielęgnacji drewna. Postępuj zgodnie z instrukcjami producenta. Konwencjonalny olej spożywczy (w tym oliwa z oliwek, olej słonecznikowy itp.) nie jest odpowiedni. Drewno jest produktem naturalnym i będzie ciemnieć. Odchylenia w strukturze, powierzchni i usłojeniu nie są powodem do reklamacji, ale cechą charakterystyczną prawdziwego drewna.

PERFORMANCE CUT

Innowacyjna technologia utwardzania
Unikalny proces optymalizacji struktury ostrza poprzez precyzyjnie kontrolowaną obróbkę cieplną. Stal staje się coraz twardsza, co umożliwiła szlifowanie pod ostrzejszym kątem.

Większa precyzja dzięki automatycznemu szlifowaniu sterowanemu laserem
Każde ostrze jest następnie indywidualnie mierzone laserowo w celu określenia optymalnego kąta szlifowania i perfekcyjnie szlifowane z obu stron przez robota.

Specjalny, ostrzejszy kąt cięcia
Specjalny kąt zapewnia doskonałą, długotrwałą ostrość. Zdolność cięcia ostrza przekracza normę DIN ISO 8442-5 ponad dwukrotnie.

RU WMF GRAND WOOD

Указания по применению, хранению и уходу
Всегда выбирайте шадящую лезвие разделочную доску из дерева, бамбука или высококачественного пластика, чтобы ножи дольше оставались острыми.

После каждого использования мойте нож вручную под проточной водой с помощью нейтрального моющего средства и мягкой губки или тканевой салфетки. Следите за тем, чтобы не намочить деревянную ручку слишком сильно, и ни в коем случае не оставляйте ее в воде. Затем тщательно высушите лезвие и ручку. Ни в коем случае не мойте нож в посудомоечной машине и не используйте при мытье едкие и/или абразивные моющие средства.

Подставка для ножей идеально подходит для безопасного, защищенного и при этом удобного хранения. Не подвергайте нож длительному воздействию солнечного света и следите, чтобы помещение хорошо проветривалось.

Мы рекомендуем регулярно ухаживать за древесиной с помощью имеющегося в продаже масла для дерева. При использовании следуйте указаниям производителя по применению. Обычное пищевое растительное масло (в том числе оливковое, подсолнечное и т. д.) не подходит. Древесина — это материал природного происхождения, и со временем она темнеет. Неоднородность структуры, поверхности и узора — не повод для предъявления претензии, а отличительная черта натурального дерева.

PERFORMANCE CUT

Иновационная технология закалки
Уникальный процесс оптимизации структуры лезвия за счет точно контролируемой термообработки. Сталь становится более твердой, что обеспечивает заточку под острым углом наклона.

Роботизированная лазерная заточка с высокой точностью
Каждое лезвие отдельно измеряется лазером для определения оптимального угла заточки, после чего превосходно з атачивается роботом с обеих сторон.

Специально подобранный угол резания и острота
Специально подобранный угол обеспечивает исключительную остроту на долгое время. Режущая способность ножа превышает стандарт DIN ISO 8442-5 более чем в два раза.

SL WMF GRAND WOOD

Navodila za uporabo, shranjevanje in nego
Vedno izberite desko za rezanje iz lesa, bambusa ali visokokakovostne plastike, ki je prijazna do rezil, da bodo noži dolgo ostali ostri.

Po vsaki uporabi nož ročno sperite z nevtralnim detergentom in mehko gobo ali krpo pod tekočo vodo. Pazite, da lesenega ročaja ne zmočite preveč, in ga nikoli ne pustite v vodi. Nato skrbno osušite rezilo in ročaj. Noža nikoli ne pomivajte v pomivalnem stroju in pri pomivanju ne uporabljajte grobih in/ali abrazivnih čistilnih sredstev.

Blok za nože je idealen za varno, zaščiteno in priročno shranjevanje. Noža ne izpostavljajte dlje časa sončni svetlobi in poskrbite, da je prostor dobro prezračen.

Priporočamo redno vzdrževanje lesa z običajnim oljem za nego lesa. Pri njegovi uporabi upoštevajte navodila za uporabo proizvajalca. Običajno jedilno olje (vključno z olivnim, sončničnim oljem itd.) ni primerno. Les je naravni izdelek, ki potemni. Odstopanja v strukturi, površini in teksturi niso razlog za reklamacijo, temveč so značilnost pravega lesa.

PERFORMANCE CUT

Inovativno utrjevanje

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

Natančno, lasersko vodeno robotsko brušenje
Vsako rezilo posebej se izmeri z laserjem, da se določi optimalni kot brušenja, nato pa rezilo obojestransko idealno obrusi robot.

Poseben, oster kot rezanja
Posebni kot zagotavlja odlično in dolgotrajno ostrino. Rezalna sposobnost noža za več kot dvakrat presega standard DIN ISO 8442-5.

SV WMF GRAND WOOD

Instruktioner för användning, förvaring och skötsel

Välj alltid en knivsäker skärbräda av trä, bambu eller högkvalitativ plast för att hålla knivarna vassa längre.

Diska kniven för hand efter varje användning med ett neutralt rengöringsmedel och en mjuk svamp eller trasa under rinnande vatten. Var noga med att inte blöta ner trähandtaget för mycket och låt det aldrig ligga i vatten. Torka därefter bladet och handtaget noggrant. Diska aldrig kniven i diskmaskin och använd inte starka eller slipande rengöringsmedel när du rengör kniven.

Använd ett knivblock för säker, skyddad och praktisk förvaring. Utsätt inte kniven för solljus under längre pe-rioder och se till att rummet är väl ventilerat.

Vi rekommenderar att regelbundet behandla trähandtaget med vanlig träolja som finns i handeln. Följ tillverkarens anvisningar för användning. Vanlig matolja (t.ex. olivolja, solrosolja, etc.) är inte lämplig. Trä är en naturprodukt och mörknar med tiden. Avvikelser i struktur, yta och ådring är ingen anledning till reklamation, utan är en egenskap hos äkta trä.

PERFORMANCE CUT

Innovativ härdningsprocess

Unik process för optimering av bladstrukturen genom exakt kontrollerad värmebehandling. Stålet blir hårdare och kan slipas i en spetsigare vinkel.

Exakt, laserstyrd robotslipning
Varje blad mäts sedan individuellt med laser för att bestämma den optimala slipvinkeln och slipas perfekt på båda sidor av en robot.

Speciell spetsig skärvinkel
Den speciella vinkeln ger en utmärkt och långvarig skärpa. Bladets skärförmåga överstiger DIN-standarden ISO 8442-5 med mer än det dubbla.

TR WMF GRAND WOOD

Kullanım, saklama ve bakım talimatları

Bıçaklarınızı daha uzun süre keskin tutmak için her zaman ahşap, bambu veya yüksek kaliteli plastikten yapılmış bıçak dostu bir doğrama tahtası seçin.

Her işlemden sonra bıçağınızı nötr bir deterjan ve yumuşak bir sünger veya bez kullanarak akan su altında elde yıkayın. Ahşap sapı çok fazla ıslatmamaya dikkat edin ve asla suyun içinde bırakmayın. Ardından bıçak ağızını ve sapını dikkatlice kurutun. Bıçağınızı asla bu-laşık makinesinde yıkamayın ve yıkarken sert ve/veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayın.

Bıçaklarınızı güvenli, korumalı ve her an elinizin altında olacak şekilde saklamak için bir bıçak bloğu idealdir. Bıçağınızı uzun süre güneş ışığına maruz bırakmayın ve odanın iyi havalandırıldığından emin olun.

Piyasada satılan bir ahşap bakım yağıyla ahşap kısımların düzenli bakımını yapmanızı öneririz. Lütfen üreticinin kullanım talimatlarına uyun. Geleneksel yemeklik yağ (zeytinyağı, ayçiçek yağı vb.) uygun değildir. Ahşap doğal bir üründür ve kararacaktır. Yapı, yüzey ve damarlardaki farklılıklar bir şikayet nedeni değil, hakiki ağacın bir özelliğidir.

PERFORMANCE CUT

İnovatif bileme süreci

Hassas kontrollü ısı işlem yoluyla bıçak ağızını yapısını optimize etmek için benzersiz bir işlem. Çelik sertleşerek daha keskin bir açıyla bilemeye olanak tanır.

Hassas, lazer kontrollü robot bileme
Bu işlemin ardından her bıçak ağızı lazerle ayrı ayrı ölçülür, en uygun bileme açısı belirlenir ve bir robot tarafından her iki tarafı da mükemmel şekilde bilenir.

Özel, keskin kesme açısı
Özel açt uzun süreli mükemmel keskinlik sağlar. Bıçağın kesme kabiliyeti, DIN standardı ISO 8442-5'i iki kattan fazla aşmaktadır.



GRAND WOOD
MESSER | KNIFE

GRAND WOOD
MESSER | KNIFE

GRAND WOOD
MESSER | KNIFE

GRAND WOOD
MESSER | KNIFE

GRAND WOOD
MESSER | KNIFE

GRAND WOOD
MESSER | KNIFE

GRAND WOOD
MESSER | KNIFE

GRAND WOOD
MESSER | KNIFE

GRAND WOOD
MESSER | KNIFE

GRAND WOOD
MESSER | KNIFE

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 griffbereite 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 Holzpflegeöl. 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 Roboterschleif

Anschließend wird jede Klinge einzeln per Laser vermessen, 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.

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

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.

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 suave debajo el grifo. Asegúrese de no mojar en exceso el mango de madera y no lo deje nunca en el agua. A continuación, seque la hoja y el mango cuidadosamente. No lave nunca el cuchillo en el lavavajillas ni utilice para lavarlos productos de limpieza agresivos o 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 de cocina convencional (incluido el aceite de oliva, girasol, etc.) no es apto para el cuidado. La madera es un producto natural y se oscurece. Las variaciones en la estructura, la superficie y el vetado 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 taglieri delicati con le lame, quali quelli in legno, bambù o in plastica di alta qualità.

Dopo ciascun utilizzo lavare il coltello a mano con un detergente neutro e una spugna o un panno morbidi, e sciacquarlo sotto l'acqua corrente. Prestare attenzione a non bagnare troppo il manico di legno e a non lasciarlo mai nell'acqua. Dopodiché asciugare con cura la lama e il manico. Non lavare mai il coltello in lavastoviglie e non utilizzare detersivi aggressivi e/o abrasivi.

Il blocco portacoltelli è ideale per una conservazione sicura, pratica e protetta al tempo stesso. Non esporre continuamente il coltello alla luce del sole e assicurarsi che il locale sia ben ventilato.

Si consiglia di effettuare una manutenzione regolare del legno con un olio per la cura del legno normalmente disponibile in commercio. Durante l'impiego dell'olio rispettare le istruzioni per l'uso del produttore. Il tradizionale olio da cucina (compreso l'olio di oliva, di girasole, ecc.) non è adatto per la manutenzione. Il legno è un prodotto naturale e tende a scurirsi. Eventuali differenze nella struttura, nella superficie e nella venatura non sono un motivo di reclamo, bensì una caratteristica del legno autentico.

PERFORMANCE CUT

Procedura di tempra innovativa

Una procedura unica nel suo genere per ottimizzare la struttura della lama grazie a un trattamento termico gestito con precisione. L'acciaio diventa più duro e permette così di affilare la lama con un angolo più acuto.

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。常见的食用油（包括橄榄油、葵花籽油等）不适用。木材是一种天然产品，颜色会逐渐变深。结构、表面和纹理上的偏差不应成为投诉的理由，而是真正木材的特征。

PERFORMANCE CUT

创新型硬化工艺

通过精密控制的热处理优化刀刃结构的独特工艺。钢材的硬度增高，可以以更锐利的角度进行磨削。

精密的激光控制机器人磨削

然后，通过激光单独测量每个刀刃，同时确定最佳的磨削角度，并通过机器人完美地磨削刀刃的两侧。

特别尖锐的切割角度

特别的角度可确保出色的、持久的锋利度。这把刀具的切割能力是 DIN 标准 ISO 8442-5 的两倍以上。

CS WMF GRAND WOOD

Návod k použití, skladování a péči

Vždy vybírejte prkénko na krájení setrné k ostří, vyrobené ze dřeva, bambusu nebo vysoce kvalitního plastu, aby vaše nože zůstaly déle ostré.

Po každém použití nůž ručně opláchněte pod tekoucí vodou neutrálním mycím prostředkem a měkkou houbičkou nebo měkkým hadříkem. Dbejte na to, abyste dřevěnou rukojeť příliš nenamočili, a nikdy ji nenechávejte ve vodě. Poté čepele a rukojeť pečlivě osušte. Nůž nikdy nemýjte v myčce na nádobí a při mytí nepoužívejte žádné drsné a/nebo abrazivní čisticí prostředky.

Pro bezpečné, chráněné a praktické skladování je ideální blok na nože. Nůž nevystavujte dlouhodobě slunečnímu záření a zajistěte dobré větrání místnosti.

Doporučujeme pravidelnou údržbu dřeva pomocí běžně dostupného oleje na dřevo. Při používání se řiďte pokyny výrobce. Běžný olej na vaření (včetně olivového, slunečnicového apod.) není vhodný. Dřevo je přírodní produkt a časem tmavne. Odchylky ve struktuře, povrchu a kresbě dřeva nejsou důvodem k reklamaci, ale znakem skutečného dřeva.

PERFORMANCE CUT

Inovativní metoda kalení

Jedinečný proces optimalizace struktury čepele pomocí přesně řízeného tepelného zpracování. Ocel je tvrdší a umožňuje tak broušení pod ostřejším úhlem.

Přesnější, 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.

Speciální, ostrý úhel řezu

Speciální úhel zajišťuje vynikající ostrost s dlouhou životností. Řezné schopnosti nože více než dvojnásobně překračují normu DIN ISO 8442-5.

DA WMF GRAND WOOD

Tips til brug, opbevaring og pleje

Vælg altid et knivvenligt skærebæret af træ, bambus eller plast af høj kvalitet for at bevare knivenes skarphe d 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. Tør derefter bladet og håndtaget omhyggeligt. Rengør aldrig din kniv i opvaskemaskinen, og brug ikke skrappe og/eller slibende rengøringsmidler, når du vasker den.

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

Vi anbefaler regelmæssig pleje af træet med en kommercielt tilgængelig træplejeolie. Følg producentens anvisninger for brug. Konventionel madolie (herunder olivenolie, solsikkeolie osv.) er ikke egnet. Træ er et naturprodukt og vil blive mørkere med tiden. Afvigelser i struktur, overflade og åretegning er ikke en grund til at klage, men en egenskab ved ægte træ.

PERFORMANCE CUT

Innovativ hærtningsproces

Unik proces til optimering af bladets struktur gennem præcist kontrolleret varmebehandling. Stålet bliver hårdere, hvilket muliggør slibning i en mere spids vinkel.

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 skarphe d. Klingens skæreevne overgår DIN-standarden ISO 8442-5 med mere end det dobbelte.