

UMA BOA FACAS É UM INVESTIMENTO. SIGA OS DEVIDOS CUIDADOS PARA SUA FACAS TER UMA VIDA ÚTIL LONGA.

Todos as edições de facas ZWILLING J.A. Henckels e MIYABI podem ir à máquina de lavar louça. No entanto, não recomendamos colocá-las na máquina de lavar louças, pois há o risco de se chocar contra outros utensílios de cozinha, ocasionando lascas em sua borda. O calor elevado e o detergente abrasivo podem descolorir e danificar o cabo. Em vez disso, limpe a faca em água corrente com um pano úmido ou esponja macia e detergente. Seque imediatamente.

Facas Bob Kramer precisam ser lavadas à mão (ver instruções acima).

Nenhum metal é completamente “inoxidável”. Não permita que os alimentos ácidos (limão, mostarda, tomate, etc) permaneçam na lâmina após o uso. Isso pode causar perda de brilho. Caso a lâmina mostre sinais de manchas, use um produto não abrasivo para polimento de metais.

Facas de aço carbono desenvolvem uma patina ao longo do tempo; o aço pode ficar cinza escuro ou preto. Para minimizar a descoloração, imediatamente após o corte de alimentos altamente ácidos, lave e limpe a lâmina, e depois volte para o corte. Sempre lave e seque as lâminas de aço carbono imediatamente após o uso.

Removendo manchas de ferrugem

Se há a formação de manchas de ferrugem sob a lâmina de aço carbono, remova-as facilmente com uma pedra abrasiva também chamada de “apagador de ferrugem” seguindo estes passos:

1. Molhe o “apagador de ferrugem” com água.
2. esfregue na mancha de ferrugem com uma leve pressão em uma direção paralela ao padrão da lâmina.
3. Limpe a lâmina e seque com uma toalha de papel.

Não corte ossos com facas (exceto cutelos). Não use facas para picar, separar ou cortar alimentos semi-congelados ou congelados.

Não utilize facas como chaves de fenda ou abridores de lata. Este não é o seu objetivo, e pode resultar em quebra da lâmina ou aresta da faca.

Armazenamento adequado

As facas têm de ser armazenadas em um local seguro, protegendo a aresta de corte e contra ferimentos. Estas são algumas opções para armazenar suas facas:

» Barras magnéticas para facas são convenientes e seguras para pessoas que querem ver suas lâminas e acessá-las facilmente. Eles são fixadas à parede e deixam suas facas firmes no lugar.

» Um bloco de facas de madeira é a melhor maneira de armazenar facas no balcão. O tamanho do bloco varia de acordo com o núme-

ro de facas para ser armazenado. A maioria dos blocos ZWILLING J.A. Henckels também possuem um compartimento para chaira e uma tesoura de cozinha.

Superfícies de corte

As superfícies de corte devem ser lisas, fáceis de limpar e “oferecer” contato com o fio da navalha.

ZWILLING J.A. Henckels recomenda: tábuas de corte de madeira ou bambu e tábuas de qualidade de polietileno.

Evite superfícies que podem danificar a faca, como porcelana, mármore, granito, azulejos, formica, porcelana, bancadas de inox e vidro.

LEMBRE-SE: Todas as tábuas de corte e as superfícies devem ser limpas imediatamente após o uso para evitar o crescimento de bactérias nocivas.

Manter o fio de uma faca

As facas não ficam afiadas para sempre. Se você examinar uma faca sob um microscópio, você verá que a borda é composta de milhares de dentes de corte pequenos. Com o uso, os dentes finos acabarão por desalinhar o produto resultando em uma faca sem corte. Com isso, é necessário realinhar os dentes numa base regular, com um afiador de facas para renovar a aresta de corte; isso é chamado de afiar.

Ao longo do tempo, uma faca terá de voltar a ser afiada. Isto significa que a aresta de corte não pode mais ser renovado por

meio do realinhamento e tem de ser reafiada para trazer uma nova aresta.

NÃO afiar facas serrilhadas com um afiador de facas. Se, por acaso, uma faca serrilhada torna-se sem corte, ela deve ser afiada por um profissional ou substituída.

INSTRUÇÕES DE AFIÇÃO

IMPORTANTE: A chaira deve ter um fator de dureza superior à faca para ser afiada. Todas as facas ZWILLING J.A. Henckels passam por um processo de tratamento térmico, deixando a lâmina mais resistente e dureza extraordinária. Por isso, é necessário utilizar uma chaira ZWILLING J.A. Henckels para manter a borda afiada.

4 Passos para usar uma chaira:

1 - Mantenha a chaira sob uma mesa ou tábua de corte. (Figura 1)

2 - Ângulo entre a lâmina e a chaira deve ser de aproximadamente 15 graus para facas ZWILLING (exceto facas Santoku), aproximadamente 10 graus para facas Santoku e Miyabi. (Figura 2)

3 - Puxe a faca para baixo ao longo do aço, descrevendo um leve arco. Repita esta ação com a parte de trás do aço para afiar o outro lado da lâmina. (Figura 3)

4 - Repita no outro lado da lâmina. (Figura 4)

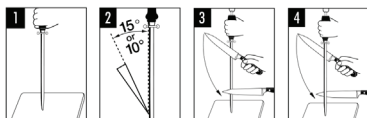
Repita os passos 3 e 4 de cinco a dez vezes, sempre alternando o lado direito e esquerdo da aresta de corte.



ZWILLING
J.A.HENCKELS



NOTA: A velocidade não é importante. É muito importante manter o ângulo e manter o comprimento da faca toda na chaira.



GARANTIA

1 - PRAZO E COMPROVAÇÃO DA GARANTIA

- O produto é garantido pelo seu fabricante, pelo prazo de 90 dias contado a partir da data de sua aquisição pelo consumidor.
- Para a comprovação desse prazo, o consumidor deverá apresentar esse Termo de Garantia junto com a nota fiscal de compra ou outro documento fiscal equivalente, desde que identifique o produto.

2 - ABRANGÊNCIA DA GARANTIA

- Esta garantia contratual é dada ao produto exclusivamente contra eventuais defeitos decorrentes de projeto, fabricação, montagem ou quaisquer vícios de qualidade que o tornem impróprio ou inadequado ao uso regular.
- Esta garantia legal não é válida para produtos adquiridos fora do território Brasileiro.

3 - EXCLUSÃO DA GARANTIA

A garantia não abrangerá, sendo pois, ônus do consumidor:

- Os danos sofridos pelo produto em consequência de acidentes, maus tratos, manuseio ou uso incorreto e inadequado.
- Os danos sofridos pelo produto em consequência de sua utiliza-

ção para finalidades diversas das especificadas pelo fabricante ou incompatíveis com a destinação do mesmo.

- Produtos que tenham sido submetidos a qualquer tipo de modificação/adaptação.

4 - CONSIDERAÇÕES GERAIS PARA A TROCA

A troca do produto estará condicionada aos seguintes critérios:

- O produto deve estar perfeitamente acondicionado na embalagem original.
- O produto deve estar acompanhado do manual e todos os acessórios.
- O produto deve estar sem indícios de uso incorreto ou inadequado.
- O produto deve estar acompanhado de nota fiscal de venda, cupom eletrônico ou documento fiscal equivalente desde que identifique o produto.

5 - RECOMENDAÇÕES ESPECIAIS

- Vide manual de instrução de cada produto.
- Caso haja necessidade de substituição de peças do produto contate o SAC.

6 - IMPORTADOR E DISTRIBUIDOR

ZWILLING J.A. Henckels Brasil Ltda.
CNPJ: 09.150.121/0002-75

7 - SAC

Qualquer reclamação, comentário ou sugestão:
E-mail: sac@zwilling.com.br



ZWILLING® Facas

EXTERNO