

## היגאשי – סכיני שף מתוצרת יפן

על מנת שתוכל ליהנות מהסכין שרכשת לאורך זמן, אנא הקפד לקרוא את ההוראות הבאות ולפעול לפיהן.

### תחזוקת הסכין

- אין לחתוך עם הסכין מזון קפוא ו/או עצמות, הדבר עלול לגרום לסדקים או לשבר בלהב.
- אין לנסות למעוך שום בעזרת הסכין, או לבצע בסכין כל שימוש מלבד חיתוך חומרי גלם לצרכי בישול.
- אין לנסות לכופף או לעקם את הלהב, במיוחד לא בזמן חיתוך של חומרי גלם דחוסים.
- יש לחתוך על משטח חיתוך רך, לעולם אין לחתוך על משטח מזכוכית או מתכת. אנו ממליצים לחתוך על לוח מעץ בלבד.
- אין להכניס את הסכין לשטיפה במדיח הכלים, גם אם הוא עשוי מפלדת אל חלד.
- יש לנקות את הסכין באמצעות מים וסבון באופן ידני, ללא שימוש בסקוטש אשר עלול לשרוט את הסכין. יש להיזהר מאוד שלא להחתך בזמן הניקוי.
- אין להשאיר את הסכין רטוב לאחר השימוש, יש לייבש את הסכין באמצעות מגבת או מגבון נייר.
- אין להשאיר את הסכין בכיור בגמר השימוש. זכרו – שום פלדה אינה חסינה לחלודה, גם פלדות האל-חלד מחלידות בהעדר תחזוקה נכונה.
- סכין העשוי פלדת פחמן, אשר לא יתוחזק כראוי ויצבור חלודה יהפוך שברירי ומתפורר.
- אין לאחסן את הסכין חשוף במגירה, שם הוא עלול לבוא במגע עם מתכות אחרות ולהינזק. יש לאחסן אותו בבלוק עץ ייעודי או על מגנט (לא מעל הכיור ולא מעל הכיריים), הרחק מהישג ידם של ילדים.
- במידה ומאחסנים את הסכין לזמן ממושך יש לשמן אותו מפעם לפעם.
- יש לוודא שלא מצטברת חלודה באזור המחבר את הלהב לידיה.
- במידה והופיעה חלודה על הלהב, ניתן לנגב אותה בקלות באמצעות חומר ייעודי שנמכר בכל מרכול (ראו סרטון באתר), יש לטפטף כמה טיפות על הלהב, ולנגב את האזור בזהירות באמצעות מגבון נייר. לאחר מכן יש לשטוף ולייבש את הסכין.
- יש להשחז את הסכין בעזרת אבני השחזה מתאימות בלבד, השחזה בעזרת התקנים ו/או מכשירים לא מתאימים עלולה, בסבירות גבוהה, לגרום לנזק ו/או שבר בסכין.
- אין להשחז את הסכין בצורה חובבנית או לא מקצועית. השחזה לא נכונה של הסכין עלולה לגרום לנזק ו/או שבר.
- סכינים יפניים קשים יותר, ולכן עדינים יותר מסכינים מערביים. הפעל שיקול דעת לגבי הכח אותו אתה מפעיל על הלהב והמנע בכל מחיר מסיבוב הלהב תוך כדי חיתוך, וזאת על מנת להימנע משברים. סכין יפני שיפול על הרצפה או יקבל מכה משפת הכיור, השיש או משטח העבודה ישבר בסבירות גבוהה.
- סכין יפני אינו כלי כל יכול, חלק מהסכינים שאנו מוכרים הינם עדינים ודקים, לכן יש להפעיל שיקול דעת לגבי חיתוך של חומרי גלם קשים כגון דלעת, ראש שום, גרעינים וכדומה באמצעותם. לא כל סכין (גם יקר) מתאים לכל משימה, במידה של ספק יש להשתמש בסכין מסיבי יותר.

# 東

## אזהרות – חובה לקרוא

- שימוש לא נכון או רשלני בסכין יכול לגרום לפציעה חמורה ואף למוות.
- יש לאחסן את הסכין מחוץ להישג ידם של ילדים.
- אין לאפשר לילדים להשתמש בסכין או לגעת בו.
- לפני השימוש בסכין, וודא שאין מסביבך אנשים.
- אין לחמם את הסכין.
- אין לאחוז בלהב הסכין.
- אין להכות או לחבוט באמצעות הסכין.
- אין לדרוך על הסכין.
- אין לעקם ו/או לכופף את הסכין.
- יש לנקוט משנה זהירות במהלך השחזת הסכין, טכניקה לא נכונה עלולה לגרום לפציעה חמורה ואף למוות. במקרה של ספק, אין להשחז את הסכין ע"י אדם שאינו מקצוען.
- אין להשתמש בסכין בצורה לא רגילה, רשלנית או מסוכנת לך או לאחרים.
- יש להשתמש בסכין כאשר הינך בערנות מלאה בלבד.
- אין להשתמש בסכין תחת השפעת אלכוהול או כל סם אחר.
- על הלקוח לשמור בקפידה מלאה על כל הוראות הבטיחות. הוראות בטיחות אלה אינן מחליפות שימוש בשכל הישר ונועדו רק על מנת להדגיש את המובן מאליו וזאת לייתר ביטחון.
- סכין הינו כלי מסוכן מאוד והלקוח הינו האחראי הבלעדי לתוצאות השימוש בו.