

Когда речь идет о эксклюзивных ножах, сделанных в единичных экземплярах, при неправильном хранении и уходе их качество может сильно пострадать. Самый большой вред, который может быть нанесен ножу, это повреждения в результате неправильного его хранения. Не следует хранить нож, например, в комнате с повышенной влажностью или на полке, расположенной над отопительным прибором.

Ножи с накладками рукоятки из древесины лучше всего положить в специальную коробку или шкатулку для ножей (кожаный чехол).

Перед использованием в первый раз ополосните клинок ножа и вилку горячей водой;

- Используйте нож только на разделочной доске из дерева или пластика (стеклянные доски способны затупить любую сталь);
- Не используйте для рубки продуктов с костями и не режьте замороженные продукты, за исключением специализированных ножей-топориков и ножей с серрейторной заточкой;
- Будьте аккуратны при нарезке продуктов с костями (мясо, курица и т.п.);
- Ни в коем случае не оставляйте ножи в раковине, погруженными в воду. Это негативно сказывается не только на материале, но и на острие ножа;
- Рекомендую мыть ножи вручную с помощью неабразивных средств и сразу вытирать насухо (использование посудомоечной машины не рекомендуется, это портит ножи).

Деревянными рукояткам, можно придать более свежий вид, используя льняное масло или другие продукты, предназначенные для ухода за древесиной.

Углеродистые стали, к которым относится и сталь 65Г, следует всегда слегка смазывать оружейным маслом, то есть после использования ножа клинок очистить и смазать свежим маслом.

Некрасивые пятна могут появиться на клинке после резки кислотосодержащих плодов, например томатов, яблок или лимонов. Хотя на качестве клинка это ни как не отразится, пострадает только внешний вид. Со временем на поверхности образуется достаточно толстая, стойкая оксидная пленка, препятствующая образованию ржавчины.

Пропитка для дерева и оружейное масло прилагается.