



Lepiej jesć.
Lepiej żyć.

D-Line

Unikalne, praktyczne noże do codziennego użytku



D-Line

Unikalne, praktyczne noże do codziennego użytku

Gratulujemy zakupu **D-Line**, Twojego nowego zestawu noży AMC! Od ponad 55 lat AMC słynie z wyjątkowych produktów do gotowania ze stali nierdzewnej – całą swoją fachową wiedzę wykorzystaliśmy także przy tworzeniu tego nowego modelu noży. Efektem są najwyższej klasy, najnowocześniejsze noże, które zostały zaprojektowane tak, aby być Twoim idealnym codziennym pomocnikiem w kuchni. Prawdziwe wszechstronne talenty do codziennego użytku, wykonane – oczywiście – z wysokiej jakości materiałów oraz w doskonałym klasycznym wzornictwie.

Noże **D-Line**

- unikalny wygląd
- ostre i trwałe
- odporne na korozję
- nowoczesne i gustowne
- wygodne w użyciu
- dobrze wyważone
- łatwo naostrzyć ostrzałąką D-Line
- łatwo przechowywać z pomocą osłony ostrza D-Line lub bloku D-Line

Noże **D-Line** są tak poręczne, że dostosowują się do Twojego stylu krojenia i wspierają go w najlepszy możliwy sposób!

Z poważaniem
Twój zespół AMC

Zestaw noży AMC D-Line	4
Nóż szefa kuchni D-Line	6
Nóż do chleba D-Line.....	8
Mały nóż Santoku D-Line.....	10
Nóż uniwersalny D-Line	12
Wskazówki dotyczące pielęgnacji i obsługi.....	14
Bezpieczne i czyste przechowywanie	16
Bezpieczne i szybkie ostrzenie.....	18

Zestaw noży AMC D-Line

Nóż to Twoje odczucia z nim związane

Kształt wspiera funkcjonalność

Różne rodzaje wina podaje się w różnych lampkach po to, aby aromat mógł się doskonale uwolnić – podobnie dostępne są doskonale noże odpowiednie do krojenia pieczywa, mięsa czy ryby. Noże D-Line mają precyzyjne przeznaczenie. Będziesz mieć odpowiedni nóż D-Line do każdej potrzeby.

Łatwa obsługa

Każdy nóż D-Line jest niezwykle wytrzymały. Te noże są bardzo łatwe w obsłudze i znacznie trwalsze od noży, których ostrze wsuwane jest w rękojeść i mocowane, na przykład, za pomocą kleju.

Wszystko pod kontrolą

Już w pierwszej chwili wiesz czy nóż jest najlepszej jakości. Zaokrąglona, ergonomiczna rękojeść noży D-Line zawsze wygodnie układa się w dłoni. Wszystkie noże D-Line są optymalnie wyważone i łatwe w obsłudze.





Ostry, ale bezpieczny

Każdy nóż D-Line jest wyposażony w osłonę ostrza D-Line. Ta osłona chroni ostrze podczas przechowywania, a także Twoje palce podczas wyciągania noża z szuflady.

Ochrona dla palców, metalowy stempel, będący tą częścią noża, która znajduje się pomiędzy ostrzem a rękojeścią, zapobiega ześlizgiwaniu się palców podczas krojenia.



Odpowiednia ostrość

Jakość ostrza zależy przede wszystkim od stopnia twardości, która określana jest w HRC (skala Rockwella C). Im twardsze jest ostrze noża, tym mniej zużywa się podczas prawidłowego użytkowania i tym dłużej pozostaje ostre. Z około 54 HRC, noże D-Line są trwałe i mogą być w łatwy sposób ostrzone nawet przez amatorów. Podobnie, kąt cięcia został dostosowany do przeznaczenia poszczególnych noży D-Line, co zapewnia im wyjątkową ostrość.

Rodzaj materiału

Od ostrza do rękojeści wszystkie noże D-Line wykonane są ze stali nierdzewnej produkowanej w Niemczech. Zastosowanym materiałem jest kompozycja stali chromowo – molibdenowo – wanadowej, przeznaczony do produkcji noży. Dzięki tej kompozycji ostrza są twarde i elastyczne, a także odporne na korozję.

- **Chrom:** zapewnia odporność na rdzę, np. nie musisz się martwić, jeśli zapomniłeś umyć i wysuszyć nóż natychmiast po krojeniu kwaśnych owoców.
- **Molibden:** zapewnia dodatkową ochronę przed korozją i zwiększa wytrzymałość stali.
- **Wanad:** poprawia odporność krawędzi tnącej.



Nóż szefa kuchni D-Line

Czym byłaby kuchnia bez klasycznego noża szefa kuchni D-Line?

To obowiązkowe narzędzie zarówno dla każdego kucharza amatora, jak i profesjonalisty. Nóż kuchenny D-Line ma szerokie i długie ostrze oraz solidną rękojeść, dzięki której bardzo dobrze i stabilnie leży w dłoni. Rękojeść ta zapewnia także wystarczającą ilość miejsca palcom w taki sposób, że podczas krojenia palce nie dotykają deski. Jest to perfekcyjnie wyważony nóż, idealny do krojenia, siekania oraz filetowania mięsa oraz ryb. Doskonale nadaje się także do siekania nawet warzyw i ziół, wzbogacających przygotowywane dania.



Siekanie na drobno

Nóż szefa kuchni D-Line jest szczególnie odpowiedni do siekania na drobno ziół i orzechów. Ćwicz ruch kołysania nożem w górę i w dół, od czubka ostrza do końca ostrza. W tym celu dłoń powinna swobodnie naciskać na przednią część ostrza.

Prawidłowe krojenie mięsa

Jeśli przyjrzyj się mięsu z bliska, to zauważysz coś w rodzaju wzoru, jak na przykład w przypadku drewna. Są to krótkie i długie włókna. Krojenie ich w nieprawidłowy sposób sprawia, że mięso nie będzie ani delikatne, ani soczyste.

Te podłużne włókna muszą być krojone w sposób, który ułatwia żucie mięsa.

Robimy to tak: przekrajaj włókna kawałka mięsa powoli i równomiernie, najlepiej pod kątem 90 ° lub lekko ukośnie.

Optymalna technika krojenia

Krojenie zależy od właściwego sposobu trzymania noża. Trzymaj nóż Szefa Kuchni D-Line całą dłonią. Unikaj umieszczania palca wskazującego na tylnej części noża; nóż D-Line nie wymaga żadnego dodatkowego nacisku. Jeśli delikatnie nim pokierujesz, to będzie kroił niemal sam. Drugą ręką przytrzymuj mocno produkt, upewniając się, że palce są zawsze lekko zakrzywione i że kostki znajdują się przed opuszkami palców. Prowadź szerokie ostrze noża wzdłuż przednich kostek. Chroni to opuszki palców i zapobiega skaleczeniom. Nawiasem mówiąc, ta technika krojenia jest również powodem, dla której nóż Szefa Kuchni D-Line ma tak szerokie ostrze.



Nóż do chleba D-Line

Niezależnie od tego czy będzie to chleb, ciasto czy bułka – dzięki precyzyjnej, jednostronnie ząbkowanej krawędzi ostrza, nóż do pieczywa D-Line z łatwością przecina zarówno twardą skórkę, jak i miąższ, tworząc apetyczne kawałki. Dzięki ostrzu o długości 20 cm, można z łatwością kroić duże bochenki i długie bułki.

Ponadto, nóż do chleba D-Line ma szersze ostrze, dzięki czemu jest wyjątkowo stabilny. Stabilność ta sprawia, że nóż ten nadaje się doskonale także do krojenia lekko rozmrożonych produktów, takich jak łosoś, kostki szpinaku lub pizza – prawdziwie wszechstronny produkt, który sprawdza się każdego dnia w każdej kuchni.



Krojenie nożem do pieczywa D-Line

Aby ukroić chleb lub bułkę ciągłą linią, powtórz kilka razy ruch krojenia bez nacisku – podobnie jak w przypadku piły.

Czy wiesz, że nóż do chleba D-Line ma zawsze odpowiednią ostrość?

Ostrze z ząbkowaną krawędzią utrzymuje ostrość przez długi czas bez konieczności ostrzenia.




Mały nóż Santoku D-Line

Najlepsze z obu światów: połączenie wyrafinowanej kuchni azjatyckiej i zachodnioeuropejskiego smaku jest jednym z najpopularniejszych trendów naszych czasów. Wzięliśmy to pod uwagę w małym nożu Santoku D-Line. To wszechstronne narzędzie zostało opracowane wspólnie z japońskim projektantem specjalnie dla AMC. Ma charakterystyczny kształt: ostrze jest wyjątkowo szerokie i proste. Dzięki temu mały nóż Santoku D-line jest idealny do szybkiego siekania, rozdrabniania i krojenia mięsa, ryb, warzyw, ziół i owoców. Najnowocześniejsze lekko zakrzywione ostrze z małymi wgłębieniami sprawia, że krojone produkty można w łatwy sposób z niego usunąć.



Nóż trzech cnót!

„Santoku“ (San = 3, Toku = cnota) oznacza jakość, mądrość i odwagę. Łączy w sobie jakość noża jeśli chodzi o właściwości materiału, jak również mądrość i odwagę, aby zaprojektować nóż, którym można perfekcyjnie kroić różne produkty, takie jak: mięso, ryby i warzywa.



Nóż uniwersalny D-Line

Kto twierdzi, że zdrowe jedzenie musi być monotonne? Przeciwnie: chrupiące warzywa, aromatyczne zioła, pyszne sałatki i świeże owoce mogą być zawsze pomysłowo łączone. Jak miło, że możesz to wszystko zrobić z pomocą tylko jednego noża: uniwersalnego noża D-Line.



Wszechstronne narzędzie w Twojej kuchni

Codzienne gotowanie jest właściwie niemożliwe bez tego wszechstronnego noża kuchennego. Dzięki poręcznemu nożowi uniwersalnemu D-Line możesz na przykład przygotować truskawki lub grzyby. Możesz pokroić warzywa, posiekać niewielkie ilości cebuli, czosnku i ziół. Filetuj pomarańcze i pokrój małe kawałki mięsa. Nóż uniwersalny D-Line jest idealny do obierania jabłek, ogórków, marchwi oraz ziemniaków, jeśli nie chcesz używać obieraczki. Wyjątkowo poręczne i idealne narzędzie do wszystkich prac związanych z krojeniem.

Stain
D-Line
Stainless Steel



Wskazówki dotyczące pielęgnacji i obsługi

Twoje wysokiej jakości noże D-Line wymagają dobrej pielęgnacji.

Mamy dla Ciebie najważniejsze wskazówki. Stosując się do nich, będziesz długo cieszyć się swoimi nożami D-Line. Przeczytaj je przed pierwszym użyciem i zachowaj dla ewentualnego następnego właściciela.

Wskazówki dotyczące czyszczenia

- Wysokiej jakości noże nie można myć w zmywarce. Agresywne substancje chemiczne stosowane w zmywarce oraz ciepło mogą powodować korozję ostrza.
- Noże D-Line myj po prostu ręcznie, używając łagodnego płynu do mycia naczyń, najlepiej od razu po użyciu. W wielu przypadkach wystarczy sama woda i szmatka.
- Nie używaj szorstkiej strony gąbki, ponieważ może to uszkodzić ostrze i rękojeść.
- Osuszenie bez zacieków będzie wyjątkowo łatwe, jeśli użyjesz chłonnej tkaniny, najlepiej z mikrofibry.
- Dla swojego bezpieczeństwa, nóż osuszaj zawsze od górnej (tępej) strony ostrza, nigdy odwrotnie.

Wskazówki dotyczące krojenia

- Noże D-Line używaj wyłącznie do produktów spożywczych, nie do kartonów (np. kartony do mleka), papierów (np. koperty), plastiku (np. opakowania na produkty spożywcze), metalu, szkła lub innych twardych tworzyw. Głęboko zamrożone produkty spożywcze są także tematem tabu, z jednym wyjątkiem: potężny nóż do chleba ze swoim ząbkowanym ostrzem nadaje się nawet do rozmrażanych mrożonek!
- Krój na "miękkich" i higienicznych podłożach wykonanych z tworzyw sztucznych, nie na twardych materiałach, jak np.: szkło lub granit. Tym sposobem Twoje noże pozostaną ostre znacznie dłużej.
- Krój na powierzchni antypoślizgowej. Uwaga: umieść pod nią wilgotny ręcznik kuchenny z tkaniny lub z papieru, aby zapobiec ślizganiu.
- Używaj swojego noża wyłącznie do krojenia, nie na przykład do podważania lub jako śrubokręt.

Wskazówki ogólne

- Trzymaj ostrza poza zasięgiem dzieci lub osób o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także niedoświadczonych lub nieposiadających odpowiedniej wiedzy.



Bezpieczne i czyste przechowy- wanie

Indywidualne i elastyczne przechowywanie noży D-Line bez uszkodzenia ostrza

- w szufladzie w indywidualnej osłonie ostrza D-Line lub
- w elastycznym bloku D-Line

Osłona ostrza D-Line



- Do osłony wkładaj wyłącznie czyste noże.
- Czyść z zewnątrz wilgotną szmatką.
- Nie wkładaj do zmywarki.

Blok D-Line



Ponadczasowo elegancki, ozdoba każdej kuchni, indywidualne opcje przechowywania dzięki możliwości wyjęcia szczotkowego wkładu.

Wskazówka: wkładaj noże od góry. Dzięki temu plastikowa wkładka będzie chroniona.

Wskazówki dotyczące mycia bloku D-Line

- Czyść blok z zewnątrz wilgotną szmatką, ewentualnie łagodnym płynem do mycia naczyń. Wyjmij wkład szczotkowy i potrząśnij nim na sucho.
- Nie wkładaj do zmywarki.
- Nie używaj detergentów ściernych.

Bezpieczne i szybkie ostrzenie

Dzięki ostrzałce D-Line jest to łatwe,
nieskomplikowane i bezpieczne.



Nawet najostrzejsze noże wymagają naostrzenia od czasu do czasu, aby przywrócić ostrzu idealny kąt szlif. Ostrzałka do noży D-Line robi to błyskawicznie, nawet kąt jest odpowiednio ustawiony tak, aby zapewnić bezpieczne i łatwe ostrzenie.

Szefowie kuchni polecają

Rekomendujemy regularne ostrzenie noży za pomocą ostrzałki D-Line jeden raz w miesiącu, aby zapewnić optymalną ostrość Twoim nożom.

Czy wiesz, że ...

... ostre noże są mniej niebezpieczne niż tępe noże? Ostre noże tną szybciej i dokładniej i nie zsuwają się tak łatwo.

Gwarancja AMC

Każdy produkt, u którego stwierdzone zostaną wady materiałowe lub produkcyjne, zostanie bezpłatnie naprawiony lub wymieniony na nowy w okresie dwóch lat od daty zakupu. Normalne zużycie lub niewłaściwa obsługa są wyłączone z gwarancji.

D-Line

Unikalne, praktyczne noże do codziennego użytku

AMC Perfect Cookware

Sp. z o.o.

ul. Zwycięzców 11, lok. U3

03-936 Warszawa

Polska

T: +48 22 378 49 50

kontakt@amc-pc.pl

www.amc.info



AMC Perfect Cookware

AMC International

Alfa Metalcraft Corporation AG

Buonaserstrasse 30

6343 Rotkreuz

Switzerland

T: +41 41 - 799 52 22

info@amc.info

www.amc.info



AMC International



[amc_international](https://www.instagram.com/amc_international)



1004511300012011230052019

