

## NOŽE MORA

### Denní péče

Ostří nože je vhodné po použití osušit (nejlépe naolejovat), zabráněte tak propuknutí koroze. Očištění a vysušení provádějte opatrně, aby nedošlo ke zranění osob.  
Nože z uhlíkové oceli a vrstvené oceli se nesmí za žádných okolností myt v myčce na nádobí! Nože s čepelí z nerezové oceli se ošetrují standardním způsobem – opláchněte ostří pod tekoucí vodou, nejlépe s použitím jemného čisticího prostředku a následně nůž osušte. I když je čepel z nerezové oceli, je možné, že se na noži objeví skvrny, které může být obtížné odstranit, pokud jim není věnovaná dostatečná pozornost ihned při jejich prvním výskytu. Nerezové nože nedoporučujeme myt v myčce na nádobí. Agresivní čisticí prostředky a vysoké teploty mají na nůž negativní účinky.  
Nože Bushcraft Black mají čepel z uhlíkové oceli s černou povrchovou úpravou odolnou proti poškrábání, která chrání proti korozi.  
Sekera obsahuje borovou ocel, 52 - 54 HRC. Oxidace u borové oceli je podobná jako u ostatních uhlíkových ocelí. Doporučená údržba je stejná jako u nožů z uhlíkových ocelí (viz výše).

### Broušení čepele

Broušení ostří nožů vyžaduje znalosti a zkušenosti. Je naprostě zásadní, aby broušení bylo prováděno za studena, tj. s použitím vody k chlazení okraje, aby se zabránilo poškození nože. Pro broušení ostří nože (uhlíková ocel, vrstvená ocel) použijte jemný brousek. Diamantový ostřič je možné použít na všechny typy nožů. Pro ideální broušení je nutné dodržovat úhel 23°. Nikdy nepoužívejte karbidové ostřiče nožů (často tvar V).

Autorizovaný dealer: Acron Czech s.r.o., [www.acron.cz](http://www.acron.cz)

## NOŽE MORA

### Denní péče

Ostří nože je vhodné po použití osušit (nejlépe naolejovat), zabráněte tak propuknutí koroze. Očištění a vysušení provádějte opatrně, aby nedošlo ke zranění osob.  
Nože z uhlíkové oceli a vrstvené oceli se nesmí za žádných okolností myt v myčce na nádobí! Nože s čepelí z nerezové oceli se ošetrují standardním způsobem – opláchněte ostří pod tekoucí vodou, nejlépe s použitím jemného čisticího prostředku a následně nůž osušte. I když je čepel z nerezové oceli, je možné, že se na noži objeví skvrny, které může být obtížné odstranit, pokud jim není věnovaná dostatečná pozornost ihned při jejich prvním výskytu. Nerezové nože nedoporučujeme myt v myčce na nádobí. Agresivní čisticí prostředky a vysoké teploty mají na nůž negativní účinky.

Nože Bushcraft Black mají čepel z uhlíkové oceli s černou povrchovou úpravou odolnou proti poškrábání, která chrání proti korozi.

Sekera obsahuje borovou ocel, 52 - 54 HRC. Oxidace u borové oceli je podobná jako u ostatních uhlíkových ocelí. Doporučená údržba je stejná jako u nožů z uhlíkových ocelí (viz výše).

### Broušení čepele

Broušení ostří nožů vyžaduje znalosti a zkušenosti. Je naprostě zásadní, aby broušení bylo prováděno za studena, tj. s použitím vody k chlazení okraje, aby se zabránilo poškození nože. Pro broušení ostří nože (uhlíková ocel, vrstvená ocel) použijte jemný brousek. Diamantový ostřič je možné použít na všechny typy nožů. Pro ideální broušení je nutné dodržovat úhel 23°. Nikdy nepoužívejte karbidové ostřiče nožů (často tvar V).

Autorizovaný dealer: Acron Czech s.r.o., [www.acron.cz](http://www.acron.cz)

## NOŽE MORA

### Denní péče

Ostří nože je vhodné po použití osušit (nejlépe naolejovat), zabráněte tak propuknutí koroze. Očištění a vysušení provádějte opatrně, aby nedošlo ke zranění osob.  
Nože z uhlíkové oceli a vrstvené oceli se nesmí za žádných okolností myt v myčce na nádobí! Nože s čepelí z nerezové oceli se ošetrují standardním způsobem – opláchněte ostří pod tekoucí vodou, nejlépe s použitím jemného čisticího prostředku a následně nůž osušte. I když je čepel z nerezové oceli, je možné, že se na noži objeví skvrny, které může být obtížné odstranit, pokud jim není věnovaná dostatečná pozornost ihned při jejich prvním výskytu. Nerezové nože nedoporučujeme myt v myčce na nádobí. Agresivní čisticí prostředky a vysoké teploty mají na nůž negativní účinky.  
Nože Bushcraft Black mají čepel z uhlíkové oceli s černou povrchovou úpravou odolnou proti poškrábání, která chrání proti korozi.  
Sekera obsahuje borovou ocel, 52 - 54 HRC. Oxidace u borové oceli je podobná jako u ostatních uhlíkových ocelí. Doporučená údržba je stejná jako u nožů z uhlíkových ocelí (viz výše).

### Broušení čepele

Broušení ostří nožů vyžaduje znalosti a zkušenosti. Je naprostě zásadní, aby broušení bylo prováděno za studena, tj. s použitím vody k chlazení okraje, aby se zabránilo poškození nože. Pro broušení ostří nože (uhlíková ocel, vrstvená ocel) použijte jemný brousek. Diamantový ostřič je možné použít na všechny typy nožů. Pro ideální broušení je nutné dodržovat úhel 23°. Nikdy nepoužívejte karbidové ostřiče nožů (často tvar V).

Autorizovaný dealer: Acron Czech s.r.o., [www.acron.cz](http://www.acron.cz)

## NOŽE MORA

### Denní péče

Ostří nože je vhodné po použití osušit (nejlépe naolejovat), zabráněte tak propuknutí koroze. Očištění a vysušení provádějte opatrně, aby nedošlo ke zranění osob.  
Nože z uhlíkové oceli a vrstvené oceli se nesmí za žádných okolností myt v myčce na nádobí! Nože s čepelí z nerezové oceli se ošetrují standardním způsobem – opláchněte ostří pod tekoucí vodou, nejlépe s použitím jemného čisticího prostředku a následně nůž osušte. I když je čepel z nerezové oceli, je možné, že se na noži objeví skvrny, které může být obtížné odstranit, pokud jim není věnovaná dostatečná pozornost ihned při jejich prvním výskytu. Nerezové nože nedoporučujeme myt v myčce na nádobí. Agresivní čisticí prostředky a vysoké teploty mají na nůž negativní účinky.  
Nože Bushcraft Black mají čepel z uhlíkové oceli s černou povrchovou úpravou odolnou proti poškrábání, která chrání proti korozi.  
Sekera obsahuje borovou ocel, 52 - 54 HRC. Oxidace u borové oceli je podobná jako u ostatních uhlíkových ocelí. Doporučená údržba je stejná jako u nožů z uhlíkových ocelí (viz výše).

### Broušení čepele

Broušení ostří nožů vyžaduje znalosti a zkušenosti. Je naprostě zásadní, aby broušení bylo prováděno za studena, tj. s použitím vody k chlazení okraje, aby se zabránilo poškození nože. Pro broušení ostří nože (uhlíková ocel, vrstvená ocel) použijte jemný brousek. Diamantový ostřič je možné použít na všechny typy nožů. Pro ideální broušení je nutné dodržovat úhel 23°. Nikdy nepoužívejte karbidové ostřiče nožů (často tvar V).

Autorizovaný dealer: Acron Czech s.r.o., [www.acron.cz](http://www.acron.cz)