

Olej do noży z kamelii japońskiej Tsubaki

Cena	**59,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2200401**
Producent	**TOJIRO**

Opis produktu

OLEJ TSUBAKI Z KAMELII JAPOŃSKIEJ 100 ML

Naturalna ochrona noży i ostrzy przed wilgocią i korozją

Olej Tsubaki (Camellia Oil) to tradycyjny japoński preparat przeznaczony do pielęgnacji i zabezpieczania metalowych ostrzy. Szczególnie dobrze sprawdza się przy **japońskich nożach ze stali węglowej**, które wymagają regularnej ochrony przed wilgocią i powstawaniem rdzy.

Po naniesieniu na powierzchnię ostrza olej pozostawia **bardzo cienką warstwę ochronną**, ograniczającą kontakt stali z wilgocią i powietrzem.

DLACZEGO WARTO STOSOWAĆ OLEJ TSUBAKI?

✔ pomaga chronić ostrze przed **rdzą i korozją**

✔ ogranicza wpływ **wilgoci i utleniania**

✔ idealny do **noży ze stali węglowej**

✔ doskonały do **japońskich noży kuchennych**

✔ może być stosowany również do ostrzy damasceńskich z rdzeniem ze stali węglowej

✔ nadaje się do **nożyczek i metalowych narzędzi**

✔ może być stosowany do lekkiej pielęgnacji **drewnianych rękojeści**

✔ praktyczna butelka z **kroplomierzem** ułatwia precyzyjne dozowanie

✔ niewielka ilość wystarcza do zabezpieczenia ostrza

SZCZEGÓLNIE POLECANY DO NOŻY ZE STALI WĘGLOWEJ

Stale węglowe pozwalają uzyskać bardzo dobre właściwości tnące, ale jednocześnie są bardziej podatne na działanie wilgoci niż stale nierdzewne.

Regularne nanoszenie cienkiej warstwy oleju Tsubaki pomaga zabezpieczyć ostrze podczas:

- codziennego użytkowania,
- przechowywania noża,
- dłuższej przerwy w użytkowaniu,
- transportu noża,
- przechowywania w wilgotnym otoczeniu.

Olej może być stosowany również do noży ze stali nierdzewnej, szczególnie jeśli nóż będzie przechowywany przez dłuższy czas.

JAK STOSOWAĆ?

1. **Umyj nóż ręcznie** i dokładnie usuń pozostałości po żywności.
2. **Dokładnie osusz ostrze** – przed olejowaniem nie może pozostać na nim wilgoć.
3. Nanieś **kilka kropli oleju** na miękką, czystą ściereczkę.
4. Delikatnie rozprowadź olej po całej powierzchni ostrza.
5. Utwórz **bardzo cienką warstwę ochronną**.
6. Wytrzyj nadmiar oleju.

Nie ma potrzeby pokrywania ostrza grubą warstwą – do skutecznej ochrony wystarczy niewielka ilość preparatu.

KIEDY WARTO OLEJOWAĆ NÓŻ?

Po każdym użyciu – szczególnie w przypadku noży ze stali węglowej.

Po ostrzeniu – po oczyszczeniu i osuszeniu ostrza.

Przed dłuższym przechowywaniem – olej pomaga zabezpieczyć stal podczas przechowywania.

Przy dużej wilgotności – dodatkowa warstwa ochronna ogranicza kontakt stali z wilgocią.

NIE TYLKO DO NOŻY

Olej Tsubaki jest przydatny również do konserwacji innych metalowych przedmiotów.

Można stosować go m.in. do:

noży kuchennych

✂ **nożyczek**

drobnych narzędzi metalowych

narzędzi ogrodowych

⚙ **metalowych elementów wymagających ochrony przed wilgocią**

???? **drewnianych rękojeści noży** – w bardzo cienkiej warstwie

WAŻNE

Olej należy nakładać na **czyste i suche powierzchnie**.

W przypadku ostrza przeznaczonego do kontaktu z żywnością przed ponownym użyciem należy **usunąć nadmiar oleju** i pozostawić jedynie minimalną warstwę ochronną.

JAPOŃSKA PIELĘGNACJA TWOJEGO NOŻA

Olej Tsubaki jest szczególnie dobrym uzupełnieniem pielęgnacji wysokiej jakości noży japońskich. W połączeniu z prawidłowym myciem ręcznym, dokładnym osuszaniem oraz odpowiednim przechowywaniem pozwala lepiej zadbać o ostrze i jego wygląd.

SPECYFIKACJA

Produkt: Olej Tsubaki / Camellia Oil
Pojemność: 100 ml
Rodzaj: olej do konserwacji i ochrony ostrzy
Zastosowanie: ochrona przed wilgocią, utlenianiem i korozją
Produkcja: Japonia
EAN: 4956856714010
Kod produktu: KB-401

IDEALNY DLA MIŁOŚNIKÓW JAPOŃSKICH NOŻY

Jeżeli posiadasz nóż ze stali węglowej, nóż damasceński z węglowym rdzeniem lub inne ostrze wymagające szczególnej pielęgnacji, **olej Tsubaki powinien znaleźć się w podstawowym zestawie do jego konserwacji**.

Made in Japan