

## AKO POUŽÍVAŤ KERAMICKÉ NOŽE

Prosíme, prečítajte si nasledujúce inštrukcie ešte pre použitím keramického noža.\*

Vážený zákazník,

keramické nože Kyocera vám prinesú mnoho rokov bezproblémového a spokojného používania, ak budete postupovať podľa nasledovných inštrukcií:

- Pre použitím nôž vyberte zo stojana na nože, z puzdra alebo z ochrannej lišty.
- Krájajte s ním na krájacej doske.
- Po použití nôž opláchnite a utrite a uložte späť do stojana, puzdra alebo do ochrannej lišty.

### Použitie

- Nôž je určený na krájanie ovocia, zeleniny, vykosteného mäsa a pečiva.
- Krájajte vždy na plastovej alebo drevenej doske.
- Pri vrezávaní, otváraní, vykosťovaní, alebo krájani zmrznutých potravín používajte radšej konvenčné kovové nože, pretože pre tieto činnosti je potrebné točenie a ohýbanie noža, čo vyžaduje flexibilnejší materiál ako je keramika.
- Pri zhrňaní krájaného jedla po krájacej doske otočte nôž opačne a po doske šúchajte tupou stranou.
- Pri krájaní pohybujte nožom len dopredu a dozadu. Pri dorazení na dosku neoddeľujte krájané jedlo pohybom nožom do strany. Pričny pohyb zaťažuje ostrie o urýchľuje opotrebovanie.
- Pre vašu bezpečnosť sú špička a päta noža bezpečne zaoblené.

### Starostlivosť

- Umývajte ručne pomocou bežného čistiaceho prostriedku. Neumývajte v umývačke riadu.
- Pre odstránenie prípadných farebných stôp, ktoré ostali po bežnom umytí, použite mierny bieliaci roztok (bielidlo), avšak len na čepeľ, nie na rúčku noža.

### !!! Vyhýbajte sa !!!

- hádzaniu noža na tvrdý povrch alebo udieraní po tvrdých povrchoch a hranách!
- krájaniu na mramore, kameni, skle, tanieroch alebo dlaždiciach!
- kladeniu do otvoreného ohňa alebo iných zdrojov vysokého tepla (keramika má vysokú tepelnú vodivosť, mohlo by dôjsť k popáleniu alebo roztaveniu a uvoľneniu rúčky noža.)!
- zaseknutiu čepele do tvrdého materiálu a následnému otáčaniu, štiepaniu a páčeniu!
- otáčaniu čepele na bočnú stranu za účelom pučenia cesnaku alebo iných prísad!

### DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE:

Keramické nože sú veľmi ostré. Preto s nimi manipulujte tak ako s inými ostrými predmetmi – veľmi opatrne, tak aby ste predišli prípadným zraneniam. Nenechávajte ich v dosahu detí alebo domácich zvierat!

V prípade ľahkého porezania ošetríte ranu bežným spôsobom, v prípade vážnejšieho porezania vyhľadajte urýchlene lekársku pomoc.

### Uskladnenie

- skladujte v stojane na nože, puzdre alebo ochrannej lište.
- nôž vkladajte a vyberajte zo stojana opatrne, aby ste nepoškodili špičku noža.

### Opotrebenie

Všetky nože sa pri používaní časom otupia. Mäkkšie kovové čepele (nehrdzavejúca oceľ) sa zaoblia a ohnú do strany. Tvrdšie kovové (ako uhlíková oceľ) sa nezaobľujú a neohýňajú do strán, ale ich zatupenie je spôsobené vyštrbovaním.

Keramické čepele sú z počiatku extrémne ostré a ich ostrosť postupne klesá, ostávajú však veľmi ostré dlhú dobu (mesiace v mnohých prípadoch celých rokov). Po istom čase používania sa môžu vyskytnúť na čepeľi malé štrbinky. U tvrdších kovových materiálov (ako uhlíková oceľ) je to obvyčajne znakom zatupenia, ale v prípade keramiky ich prítomnosť nemusí znamenať otupenie noža. Po opätovnom vyskúšaní zistíte, že i napriek prípadným drobným štrbinkám si nôž naďalej plní svoju funkciu a veľmi dobre krája. Keď už nôž predsa len neplní svoju funkciu podľa vašich predstáv, prebrusovacia služba Kyocera vám zabezpečí novú ostrú čepeľ. Menšie vyštrbenia a zlomené špičky sa dajú pomocou procesu prebrúsenia vo väčšine prípadov napraviť.

*Ohľadne prebrusovania kontaktujte distribútora keramických nožov Kyocera vo vašom regióne.*

V Bratislave, dňa 15.11.2007

Peter Pitoňák, konateľ firmy Crystal Home, s.r.o.

\* Správne dodržiavanie pokynov pre používanie je predpokladom nárokovateľnosti záručného konania v procese prípadnej reklamácie.