

Uživatelský návod k příborovým nožům *deejo*.

Děkujeme Vám za zájem o naše výrobky a důvěru vloženou do značky *deejo*. Věříme, že Vás naše nože budou u stolu doprovázet a těšit dlouhé roky.

Návod k používání

Příborové nože (též zvané jídelní) *deejo* jsou precizně nabroušeny k vysoké ostrosti. Při manipulaci s nimi proto dbejte vysoké opatrnosti a vyhněte se prudkým a náhlým pohybům. Po použití je vždy v suchém stavu uložte do původního obalu, nebo na jiné bezpečné místo, tak aby nedocházelo k nárazům jejich ostří do jiných předmětů. Ochráníte tím nejen čepel, ale i materiál rukojeti.

Čepel nožů ani rukojeti nikdy nepoužívejte k páčení. Takové zacházení může nože nevratně poškodit a může učinit jejich další používání nebezpečným.

Tyto nože byly navrženy a vyrobeny s ohledem na přípravu a konzumaci potravin. Nože nikdy nepoužívejte k jiným účelům. V opačném případě by mohlo dojít k poškození jemného ostří a snížit se tak výkonnost nože.

Modely s tetováním:

čepel těchto nožů jsou zdobeny jemným laserovým gravírováním. Při tomto procesu je laserovým paprskem do povrchu vypálen požadovaný ornament. Na trvanlivost zdobení nemá vliv běžné používání – laserové tetování je trvalé, lze jej však poškodit/odstranit cíleným leštěním (více k tomuto tématu níže v sekci Péče o nože). Při tomto laserovém gravírování nejsou použity žádné inkousty ani rozpouštědla, jež by mohly být zdraví škodlivé. Všechny kapesní a příborové nože jsou vhodné pro styk s potravinami, jsou tedy nezávadné a lze je bez výhrad použít během stolování.

Péče o nože

Nejvhodnější je nůž *deejo* čistit ručně za pomoci vlhké houbičky, vlažné vody a malého množství tekutého mycího prostředku. Nikdy však nepoužívejte hrubou stranu houbičky, ani drátěnky, tekuté pisky či jiné abrazivní prostředky. Toto by mohlo mít za následek nevratné poškrábání čepelí a poškození tetování. Po vyčištění opláchněte čepel teplou vodou, vyhněte se namočení dřevěné rukojeti nože. Následně celý nůž důkladně vysušte běžnou suchou utěrkou.

Důležité upozornění: nůž nenamáčejte do vody celý včetně dřevěné rukojeti. Mohlo by dojít k poškození povrchové úpravy dřeva, kterou tvoří tenká vrstva voskové impregnace. Důrazně doporučujeme ruční umývání, nikoli umývání v myčce nádobí, jež by mohlo mít za následek nevratné poškození nožů.

Pokud byste postupem času nabyli dojmu, že je dřevěná rukojeť zašlá, doporučujeme dřevo ošetřit parafinovým olejem nebo včelím voskem. Stačí jej jemně vetřít do rukojeti a následně do sucha přeleštit čistým hadříkem.

Ostření nožů

Nože *deejo* jsou již z výroby velmi dobře naostřeny. Pro dosažení co nejlepších výsledků při krájení doporučujeme občas nože doostřit. Nejjednodušší je použít kvalitní ocílku, nebo nože brousit na brusném kameni. Ideální je však nože předat k nabroušení specializovanému nožířství.

U nožů se zubatým ostřím není obvykle žádné přebrousování ostří nutné, navíc ostření nožů tohoto typu je v domácích podmínkách prakticky nemožné. Pro broušení nožů se zubatým ostřím svěťte své nože specializovanému nožířství, jež je vybaveno odpovídající technikou. Nože s plastovou rukojetí je prakticky možné umývat v myčce, pro delší životnost a zachování ostrosti a vzhledu nože, ale doporučujeme ruční mytí.

Bezpečnost

Nože *deejo* nepatří do dětských rukou a do rukou osob, které nezvládají manipulaci s ostrými předměty. Použití nožů je vždy na vlastní odpovědnost. *Deejo*, distributoři ani prodejci nenesou žádnou odpovědnost za škody na zdraví či majetku v případě nezodpovědné a nevhodné manipulace či použití těchto výrobků.

Záruka

Záruka na nože *deejo* v délce 2 roky pokrývá výrobní a materiálové vady. Záruka nekryje vady vzniklé nevhodným použitím, viz některé z nejčastějších příkladů:

- Uštipnutá špička/ostří způsobené nevhodným použitím nože
- Vady způsobené nevhodným čištěním v myčce nádobí (přesušené či prasklé dřevěné části rukojetí)
- Poškrábání čepelí použitím hrubé strany houbičky na nádobí nebo tekutého pisku

Záruka též nepokrývá ztráty nožů, stejně jako nože upravené či demontované zákazníkem. Záruka se nevztahuje ani na opotřebení vzniklé běžným používáním.

Užívateľský návod k príborové nožom *deejo*

Ďakujeme Vám za záujem o naše výrobky a dôveru vložení do značky **deejo**. Veríme, že Vás naše nože budú pri stole sprevádzať a tešiť dlhé roky.

Návod na používanie

Príborové nože **deejo** sú precízne nabrúsené k vysokej ostrosti. Pri manipulácii s nimi preto dbajte vysokej opatrnosti a vyhnite sa prudkým a náhlým pohybom. Po použití ich vždy v suchom stave uložte do pôvodného obalu, alebo na iné bezpečné miesto, tak aby nedochádzalo k nárazom ich ostria do iných predmetov. Ochráňte tým nielen čepeľ, ale aj materiál rukoväte.

Čepeľ nožov ani rukoväť nikdy nepoužívajte k páčeniu. Takéto zaobchádzanie môže nože nenávratne poškodiť a môže urobiť ich ďalšie používanie nebezpečným.

Tieto stolové nože boli navrhnuté a vyrobené s ohľadom na prípravu a konzumáciu potravín. Nože nikdy nepoužívajte k iným účelom. V opačnom prípade by mohlo dôjsť k poškodeniu jemného ostria a znížiť tak výkonnosť noža.

Modely s tetovaním:

Čepele týchto nožov sú zdobené jemným laserovým gravírovaním. Pri tomto procese je laserovým lúčom do povrchu vypálený požadovaný ornament. Na trvanlivosť zdobenia nemá vplyv bežné používanie – laserové tetovanie je trvalé, možno ho však poškodiť/odstrániť cieleným leštením (viac k tejto téme nižšie v sekcii Starostlivosť o nože). Pri tomto laserovom gravírovaní nie sú použité žiadne atramenty ani rozpúšťadlá, ktoré by mohli byť zdraviu škodlivé. Všetky vreckové a príborové nože sú vhodné pre styk s potravinami, sú teda nezávadné a možno ich bez výhrad použiť počas stolovania.

Starostlivosť o nože

Najvhodnejšie je nôž **deejo** čistiť ručne za pomoci vlhkej hubky, vlažnej vody a malého množstva tekutého mycieho prostriedku. Nikdy však nepoužívajte hrubú stranu hubky, ani drôtenky, tekuté piesky či iné abrazívne prostriedky. Toto by mohlo mať za následok nenávratné poškriabanie čepele a poškodenie tetovania. Po vyčistení opláchnite čepeľ teplou vodou, vyhnite sa namočeniu drevenej rukoväte noža. Následne celý nôž dôkladne vysušte bežnou suchou utierkou.

Dôležité upozornenie:

nôž nenamáčajte do vody celý vrátane drevenej rukoväte. Mohlo by dôjsť k poškodeniu povrchovej úpravy dreva, ktorú tvorí tenká vrstva voskovej impregnácie. Dôrazne odporúčame ručné umývanie, nie umývanie v umývačke riadu, ktoré by mohlo mať za následok nenávratné poškodenie nožov.

Ak by ste postupom času nadobudli dojem, že je drevená rukoväť zašlá, odporúčame drevo ošetriť parafinovým olejom alebo včelím voskom. Stačí ho jemne votrieť do rukoväte a následne do sucha preleštiť čistým handričkou.

Ostrenie nožov

Nože **deejo** sú z výrobky veľmi dobre naostrené. Pre dosiahnutie čo najlepších výsledkov pri krájaní odporúčame občas nože doostríť. Najjednoduchšie je použiť kvalitnú ocieľku, alebo nože brúsiť na brúsnom kameni. Ideálne je však nože predat' k nabrúseniu špecializovanému nožiarstvu.

U nožov so zubatým ostrím nie je obvykle žiadne prebrúšovanie ostria nutné, navyše ostrenie nožov tohto typu je v domácich podmienkach prakticky nemožné. Pre brúsenie nožov so zubatým ostrím zverte svoje nože špecializovanému nožiarstvu, ktoré je vybavené zodpovedajúcou technikou.

Nože s plastovou rukoväťou je prakticky možné umývať v umývačke, pre dlhšiu životnosť a zachovanie ostrosti a vzhľadu noža, ale odporúčame ručné umývanie.

Bezpečnosť

Nože **deejo** nepatria do detských rúk a do rúk osôb, ktoré nevládajú manipuláciu s ostrými predmetmi. Použitie nožov je vždy na vlastnú zodpovednosť. **Deejo**, distribútori ani predajcovia nenesú žiadnu zodpovednosť za škody na zdraví či majetku v prípade nezodpovednej a nevhodnej manipulácie či použitia týchto výrobkov.

Záruka

Záruka na nože **deejo** v dĺžke 2 roky pokrýva výrobné a materiálové vady. Záruka nekrýje vady vzniknuté nevhodným použitím, viď niektoré z najčastejších príkladov:

- Uštiepená špička/ostrie spôsobené nevhodným použitím noža
- Vady spôsobené nevhodným čistením v umývačke riadu (presušené či prasknuté drevené časti rukoväti)
- Poškriabanie čepeľí použitím hrubej strany hubky na riad alebo tekutého piesku

Záruka tiež nepokrýva straty nožov, rovnako ako nože upravené či demontované zákazníkom. Záruka sa nevzťahuje ani na opotrebenie vzniknuté bežným používaním.