

Děkujeme, že jste si vybrali keramické nože Ceratio® a věříme, že při jejich používání budete spokojeni. Čepel keramicko-zirkoniových nožů Ceratio® má tvrdost blízkou diamantu a mnohonásobně předčí pevnost i těch nejvyšších ocelových nožů. Svou ostrost si zachová déle než nože s čepelí z oceli. Navíc keramické nože neničí vitamíny a enzymy obsažené v potravinách, nemění chuť upravovaných potravin, jsou lehké, mají nelepivý povrch, jejich čepel nikdy nezrezaví a dobře se čistí. Přečtěte si, prosím, následující doporučení, varování a upozornění pro co nejdéší bezproblémové používání keramických nožů Ceratio®.

Doporučení

- nejvhodnější pro krájení zeleniny, ovoce, vykostěného masa, uzenin a sýrů - obecně surovin tzv. "studené kuchyně"
- krájení výhradně na plastovém či dřevěném prkénku
- krájení pohybem vpřed a vzad, nikoliv páčením či sekáním
- hnutí krájených potravin tupou stranou ostří
- čištění vodou a běžným mycím prostředkem, sušení utěrkou či papírovým ručníkem
- v případě zabarvení čepel od potravin (řepa, houby apod.) čistit nůž pomocí bělidla či octové vody
- ukládání v plastovém nebo dřevěném stojánku či původním obalu

Varování

- vyvarujte se oddělování krájené potraviny pohybem nože do strany, při dopadu nože na podkladovou desku, tento pohyb zatěžuje ostří a urychluje jeho opotřebení
- vyvarujte se pádu nože, sekání, ohýbání, páčení, škrábání a lámání
- vyvarujte se krájení na podložkách z kamenného, skleněného, keramického či mramorového materiálu
- vyvarujte se krájení zmrzlých potravin, potravin s tužší slupkou, okoralého či tvrdého chleba a pečiva a kostí
- vyvarujte se ostření brouskem určeným k broušení nožů s ocelovou čepelí
- vyvarujte se narážení čepel do tvrdých materiálů (např. v myčce nádobí, v zásuvce, ale i mimo ni)
- vyvarujte se mytí v myčce nádobí (při opatrném zacházení - uložení do myčky odděleně od ostatních mytých předmětů tak, aby nemohlo dojít k poškození čepel keramického nože ani samotné myčky nádobí - lze mytí v myčce praktikovat)
- vyvarujte se použití k jiným než běžným kuchyňským účelům
- vyvarujte se styku keramické čepel s otevřeným ohněm - keramika teplo přenáší

Upozornění:

Keramické nože by neměly výhradně nahradit ve Vaší domácnosti nože ocelové. V oblasti krájení potravin tzv. "studené kuchyně" se keramickým nožům těžko něco vyrovná, nicméně ocelové nože jsou nenahraditelné při sekání, vykošťování, krájení zmrzlých potravin, potravin s tužší slupkou a okoralého či tvrdého pečiva a chleba. Keramické nože vynikají svou ostrostí, proto s nimi zacházejte velmi opatrně jako s dalšími ostrými předměty, předejete tak případnému zranění. Keramické nože nenechávejte v blízkosti dětí a domácích zvířat, zabráníte tak jejich poranění. V případě pořezání ošetřete ránu běžným způsobem, při vážnějším zranění vyhledejte lékaře.

Opotřebení:

Keramické nože udrží svou ostrost mnohonásobně déle než nože s čepelí z oceli. Při správném používání není potřeba nože brousit i několik let. Pokud přesto dojde k jejich ztupení, je nutné provádět broušení speciálním diamantovým brusem. Toto přebroušení zajišťujeme pro své zákazníky a jeho cena se pohybuje v rozpětí 140 – 180,- Kč. Po čase užívání se mohou na keramickém ostří vytvořit malé vlnky, jsou většinou zapříčiněny nesprávným používáním (odhrnováním potravin po podkladové desce, pohybem nože do strany při oddělování krájených potravin, páčením, apod.). Jejich přítomnost však nemusí znamenat ztupení nože.

Záruky:

Na uvedený výrobek se poskytuje uživateli záruční doba 24 měsíců. Záruka se nevztahuje na škody způsobené nesprávným použitím nebo náhodným poškozením produktu. V případě uplatnění reklamace zašlete výrobek nejlépe v originálním obalu, společně s Vaší plnou adresou, telefonním číslem, popisem závady v průvodním dopisu a prodejním dokladem nebo jeho kopií. K reklamačnímu řízení budou přijaty pouze řádně očištěné nože bez zbytků potravin a jiných nečistot.

Poznámka:

Správné dodržení pokynů k použití keramického nože je podmínkou uplatnění nároku záruky v případě reklamace.

Distributor v ČR:

HÖGNER s.r.o., Veverkova 1343, 500 02 Hradec Králové
tel.: +420 498 500 604, info@hogner.cz