

Kuchyňské nože PIRGE

Návod k použití a informace pro kupující

S nožem je třeba zacházet velmi opatrně a dbát bezpečnostních zásad, aby nedošlo k poškození zdraví a majetku, nemířit na nikoho ostřím a nepoužívat jej k obraně ani útoku na jinou osobu. Nůž je určen osobám starším 18 let. Vždy buďte velmi opatrní a soustředění při kontaktu s ostrou částí nože.

Jak pečovat o nože?

Kvalitní nože Pirge je nejlepší umývat teplou mýdlovou vodou po každém použití, lze omýt i jemným čisticím prostředkem a hladkou houbičkou. Poté nůž osušte utěrkou. Konstrukce nožů sice umožňuje jejich mytí v myčce na nádobí (s výjimkou nožů s dřevěnou rukojetí a nožů s nýty v rukojeti), ale tento způsob čištění nedoporučujeme. Čisticí prostředky užívané pro mytí v myčce jsou velmi agresivní a nožům rozhodně neprospívají. Pokud vám na vašich nožích záleží, dopřejte jim svou péči a myjte je ručně.

K péči o nože patří také jejich správné ukládání v případě, že je zrovna nepoužíváte. Ideální je využít magnetické lišty nebo bloky na nože. Nástroje tak máte vždy při ruce a zároveň bezpečně uložené. Profesionální kuchaři nebo lidé, kteří své nože často převážejí, ocení speciální kuchařské kufříky a mapy pro bezpečné uložení nožů nejen na cestách.

Broušení nožů

Po delším používání se ostří každého nože ztupí. Pro běžné udržení ostří vašeho nože použijte ocílku, zkušenější uživatelé mohou použít brusný kámen. Pro profesionální nabroušení vašich nožů můžete využít služby broušení ve vašem nožířství.

Záruka a reklamace

Standardní záruční doba všech výrobků je 2 roky od data nákupu a vztahuje se na vady způsobené výrobní chybou nebo materiálovou vadou. Výrobek musí být řádně používán ke svému účelu a udržován, čištěn a skladován dle pokynů výrobce. Záruka se nevztahuje na běžné opotřebení výrobku a na závady způsobené v důsledku hrubého zacházení, nedbalosti, nesprávné manipulace či zanedbání údržby a čištění. Pro uplatnění záruky se obraťte na svého prodejce či dovozce, s dokladem o nákupu výrobku.