

Výrobce: **Heinr. Böker Baumwerk GmbH**

## Informace pro kupující

**Návod k použití:** Nůž je zbraň, a proto je třeba s ním zacházet velmi opatrně a dbát bezpečnostních zásad, aby nedošlo k poškození zdraví a majetku, nemířit na nikoho ostřím a nepoužívat tento předmět k obraně ani útoku na jinou osobu. Tento předmět je určen osobám starším 18 let, nepůjčujte dětem. Nebezpečí hrozí i při používání a to zejména při jeho otevírání či vystřelování. Nikdy nebuďte v kontaktu s ostrou částí nože.

**Údržba nože:** Je-li nůž sestaven z několika částí, je nutné, zvláště při nošení nože, kontrolovat stálost šroubových spojení. Je-li zjištěno uvolnění šroubového spoje, je nutné je příslušným nástrojem (šroubovák, torx apod.) utáhnout. Šroub utahujeme do úplného zašroubování, ale pouze do té míry, aby nebyl poškozen závit šroubu a závit na těle nože. Záruku nelze uplatnit na poškozený závit a poškozený či vyšroubovaný šroubek, stejně jako na nůž, který se v důsledku nedotažení či vypadnutí šroubků rozložil na více částí. V případě častějšího výskytu povolování je nutné příslušné šroubové spojení pevně fixovat tmelem proti povolování či příslušným lepidlem. Údržba rukojetí: Záleží na materiálu, ze kterého je rukojeť vyrobena. Rukojeti z paroží, kostí, rohů, kožených kroužků či z moderních materiálů jako jsou micarty a podobně, jsou v postatě bezúdržbové. Dřevěné rukojeti stačí jednou za čas potřít kvalitním olejem (např. teakový), popř. čirou kosmetickou vazelínou nebo sádlem. Údržba damaškových čepelí: Uhlíkový damašek, jelikož se jedná o živoucí materiál, začne při používání časem šednout, někdy se objeví i modré mapy. Toto není závadou. Uhlíková čepel nesmí přijít do kontaktu s ovocnými a zeleninovými kyselinami (citrón, jablka, cibule apod.), jelikož by mohlo dojít k jejímu rezavění. Uhlíkovou čepel je třeba udržovat stále lehce naolejovanou, k naolejování používejte olejíčky na čepel (popř. čirou kosmetickou vazelínu).

**Čištění:** Nůž pravidelně čistěte, neboť látky, které na noži zůstávají (prach, špína, zbytky jídla atd.) se zanáší mezi želízka a ty jdou poté těžko otevírat. Pokud nůž nelze v důsledku znečištění otevřít, ponořte jej do teplé vody a želízka rozhýbejte, poté nůž vytřete do sucha a nechte vyschnout, popřípadě promazejte olejem. Nedoporučujeme mytí v myčce na nádobí. Böker keramické nože: Rukojeť je vyrobena z pevného a odolného materiálu Delrin nebo ze dřeva. Čepel nože je vyrobena z keramické látky zvané oxid zirkoničitý, který propůjčuje čepeli bílou barvu, zajišťuje jí ostrost a dlouhou životnost. Tyto nože jsou hygienicky nezávadné.

**Záruka:** Společnost Heinr. Böker Baumwerk GmbH poskytuje záruku 24 měsíců na vady způsobené výrobní vadou nebo vadou materiálu. Tato záruka se nevztahuje na závady způsobené v důsledku hrubého zacházení, nedbalosti, nesprávné manipulace či zanedbání údržby a čištění. Záruka nekryje běžné opotřebení. Práva z odpovědnosti za vady je kupující povinen uplatnit u prodávajícího, u kterého bylo zboží zakoupeno.