

Informace pro zákazníky

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. Nemiřte na nikoho ostřím nože, nepoužívejte ho k obraně ani útoku na jinou osobu. Tento předmět je určen osobám starším 18 let a nepatří do rukou dětem. Nebezpečí hrozí při jakékoli manipulaci s nožem, zejména při jeho otvírání či vystřelování a zavírání. Při kontaktu s ostrou čepelí nože buďte vždy maximálně opatrní a soustředění.

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 šroubku/ů 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 podstatě 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 čepele (popř. čirou kosmetickou vazelínu nebo sádlo).

Čištění

Nůž pravidelně čistěte, neboť látky, které na noži zůstávají (prach, špína, zbytky jídla atd.) jej mohou poškodit. U zavíracích nožů se nečistoty zanáší mezi želižka a nůž jde poté těžko otevírat. Pokud nůž nelze v důsledku znečištění otevřít, ponořte jej do teplé vody a želižka rozhýbejte. Poté nůž vytřete do sucha a nechte důkladně vyschnout, popřípadě promažte olejem. Nedoporučujeme mytí v myčce na nádobí.

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.