



KERAMICKÝ NŮŽ

Návod k použití

Výhody použití keramického nože:

- Neničí vitamíny a enzymy
- Extrémně ostré po mnoho let
- Neabsorbují pachy krájených potravin
- Až překvapivě lehké do ruky
- Nepodléhají korozi
- Speciální materiál a technologie výroby
- Nejnovější hit profesionálních šéfkuchařů

Čištění a údržba

- Před prvním použitím keramický nůž umyjte saponátem na mytí nádobí a teplou vodou.
- Chraňte keramický nůž před poškozením povrchu a ostří:
 - chraňte keramický nůž před pády, údery
 - skladujte nůž v oddělené přihrádce pro 1 nůž
 - krájejte pouze na plastovém nebo dřevěném prkénku
 - nepoužívejte na skleněných, mramorových nebo podobně tvrdých plochách
 - netlačte na ostří z boku (například pro rozmačkání česneku)
 - nekrájejte keramickým nožem mražené a příliš tvrdé potraviny.
- Nože myjte v ruce, nedoporučujeme je dávat do myčky (silné tablety, detergenty mohou narušit povrch nože).
- K broušení keramických nožů se používají speciální brousky na keramické nože!
- Aby Vám keramický nůž sloužil po dlouhou dobu k Vaší maximální spokojenosti, prosím, dodržujte uvedené instrukce.
- Na reklamace nebude brán zřetel, pokud nebyl nůž používán v souladu s instrukcemi v tomto návodu.

Bezpečnostní upozornění:

- Při práci a manipulaci s keramickým nožem pamatujte, že ostří tohoto nože je VELMI OSTRÉ, dávejte pozor, abyste se neporezali.
- Nůž pokládejte z dosahu dětí.