INSTRUCTION MANUAL

USAGE

- Remove all labels, stickers and tags, wash the knives thoroughly in warm water using a mild detergent, rinse well and wipe dry. Wipe the wooden knife block with a dry towel.

SAFETY PRECAUTIONS

- Use knives only for their intended purpose: bread knives for slicing bread, vegetable knives for peeling vegetables, etc. Do not open cans or use the knives as screwdrivers or nutcrackers.
- Be careful to avoid injury when handling sharp objects, hold the knife by the handle, do not touch the blade. When passing the knife, the handle must be facing the recipient.
- Cut and slice food only on a cutting board. Do not cut foods on a plate and do not use glass boards, this can dull any steel.
- Do not cut frozen foods, ice, or bones. Do not drop the knives. This can result in injury and damage to the knife.
- Do not use knives on the stove, in the microwave or in the oven.
- Do not leave knives in the sink with detergents and other utensils: you can be injured.
- Keep knives out of reach of children and pets. Do not store in a common cutlery drawer, use special blocks or magnetic knife holders.
- To avoid damage to plastic and wooden parts, do not leave knives and knife blocks near heating appliances and open flames.
- Avoid damaging knife blocks with sharp objects.

MAINTENANCE

- After use, rinse the knives to remove any leftover food. Rinse them gently with a soft sponge.
- Do not soak the knives, wipe them dry after each wash. Prolonged contact with liquid can damage the blade and handle.
- Do not use abrasive sponges or aggressive cleaning agents, as these can damage the outer corrosion-resistant layer of the metal and cause pitting.
- Always wash and wipe knives before returning them to the block. Food and moisture residue can cause mold growth.
- Knives can be washed in the dishwasher, except for those with wooden handles, at temperatures up to 50 °C. Make sure you are using a detergent that is intended for stainless steel products. Remove the knives from the dishwasher immediately after the wash cycle is complete.
- Ceramic and plastic knife storage blocks can be washed in the dishwasher with a mild detergent. Wipe the knives after washing to prevent streaking. Wooden blocks and knives with wooden handles cannot be put in the dishwasher.
- Do not allow stainless steel to come into contact with other metals, especially sterling silver, as this can stain silverware.
- Some parts may change color as a result of regular washing. This is a natural wear product and cannot be basis for claims against the manufacturer.
- Over time, the knife blade can get dull even with proper use. The cutting edge can be conditioned with a mechanical knife sharpener, a honing rod, or a grinding stone made of natural or synthetic abrasive material.

WARRANTY

- NÁDOBA knives are warranted for 5 or 10 years (depending on the series) from the date of sale.
- The warranty does not apply if the requirements of this User's Manual are violated or the knife suffers mechanical damage due to failure to observe the operating instructions.
- In case of a justified complaint, please contact the seller or one of the service centers listed at www.nadoba.eu.

GEBRAUCHSANWEISUNG

VERWENDUNG

- Alle Etikette, Aufkleber und Anhängezettel von dem Produkt entfernen, Messer im warmen Wasser unter Benutzung des Feinwaschmittels sorgfältig waschen, ausspülen und trockenwischen. Holzblöcke für die Messer mit trockenem Handtuch auswischen.

SICHERHEITSMASSNAHMEN

- Benutzen Sie die Messer nur für den vorgesehenen Anwendungszweck: Brotmesser — zum Schneiden von Brot, Gemüsemesser — zum Putzen von Gemüse usw. Konservendosen nicht öffnen, als Schraubendreher und Nussknacker nicht verwenden.
- Seien Sie vorsichtig bei der Arbeit mit spitzen Gegenständen zur Vermeidung von Traumen, halten sie das Messer am Griff, rühren Sie Schneiden nicht an. Geben Sie das Messer mit dem Griff vorwärts über.
- Führen Sie Zerlegen und Schneiden von Lebensmitteln nur auf dem Schneidebrett aus. Schneiden Sie auf dem Teller nicht und benutzen Sie Glasschneidebretter nicht, das kann jeden Stahl abstumpfen.
- Schneiden Sie gefrorene Produkte, Eis, Knochen nicht. Lassen Sie die Messer nicht fallen. Das kann zu Traumen und Bruch des Messers führen.
- Es ist nicht zulässig, Messer auf dem Herd, im Mikrowellenherd und Backofen zu benutzen.
- Lassen Sie die Messer im Waschbecken mit Waschmittel und anderem Geschirr nicht, das ist verletzungsgefährlich.
- Bewahren Sie die Messer außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren auf. Im allgemeinen Besteckkasten nicht aufbewahren, spezielle Blöcke oder Magnethalter für Messer benutzen.
- Zur Vermeidung von Kunststoffund Holzteilen ist es nicht zulässig, die Messer und Blöcke für ihre Aufbewahrung in unmittelbarer Nähe von Heizgeräten und offenem Feuer halten.
- Vermeiden Sie die Beschädigung von Messerblöcken mit scharfen Gegenständen.

PFLEGE

- Spülen Sie die Messer nach der Benutzung aus, um Lebensmittelreste davon zu entfernen. Spülen Sie diese mit weichem Waschlappen.
- Weichen Sie die Messer nicht ein, wischen Sie diese nach jeder Wäsche trocken. Ein dauernder Kontakt kann zur Beschädigung von Schneide und Griff führen.
- Benutzen Sie Waschlappen mit Schleiffläche und aggressive Waschmittel nicht, weil das die äußere Anti-Korrosionsschicht des Metalls beschädigen und zur Bildung von (grübchenförmigen) Punktkorrosion führen kann.
- Waschen und wischen Sie die Messer immer trocken, bevor Sie diese in den Block stellen. Lebensmittelreste können zur Schimmelbildung führen.
- Es ist zulässig, die Messer in der Geschirrspülmaschine mit Ausnahme von Erzeugnissen mit Holzgriff bei Temperatur von höchstens 50 °C zu waschen. Überzeugen Sie sich bei der Benutzung der Geschirrspülmaschine zur Messerpflege davon, dass anwendbares Waschmittel für die Erzeugnisse aus nichtrostendem Stahl bestimmt ist. Nehmen Sie die Messer aus der Geschirrspülmaschine sofort nach der Beendigung des Zyklus aus.
- Die Keramik und Kunststoffblöcke zur Aufbewahrung der Messer kann man in der Geschirrspülmaschine unter Benutzung des Feinwaschmittels waschen. Wischen Sie das Erzeugnis nach der Wäsche, um Auftreten von Schlieren zu vermeiden. Die Holzblöcke und Messer mit Holzgriffen darf man in der Geschirrspülmaschine nicht waschen.
- Lassen Sie es nicht zu, dass der nichtrostende Stahl andere Metalle, besonders Reinsilber berührt, weil das Flecke auf Silbererzeugnissen hinterlassen kann.
- Infolge von regelmäßiger Wäsche kann sich die Farbe der Details ändern. Dies ist eine natürliche Abnutzung des Erzeugnisses und kann nicht als Grund für die Erhebung von Ansprüchen gelten.
- Im Laufe der Zeit kann die Messerschneide ihre Schärfe auch beim sachgemäßem Einsatz verlieren. Man kann die Schneidekante mithilfe von folgenden Vorrichtungen berichtigen: mechanischer Messerschärfer, Wetzstein aus natürlichem oder künstlichem Schleifmittel.

GARANTIE

- Für die Messer NÁDOBA wird die Garantiefrist von 5 und 10 Jahren (je nach Serie) ab dem Kaufzeitpunkt gewährt.
- Die Garantie erstreckt sich nicht auf die Fälle von Verletzung der Vorschriften dieser Anleitung und mechanischen Beschädigungen infolge von Nichteinhaltung der Betriebsvorschriften.
- Für den Fall von begründeten Ansprüchen wenden Sie sich an den Verkäufer des Erzeugnisses oder an eine der Servicestellen an, diese finden Sie unter www.nadoba.eu.

NÁVOD K POUŽITÍ

POUŽITÍ

- Odstraňte z výrobku všechny štítky, nálepky a visačky, nože důkladně umyjte v teplé vodě s použitím jemného čisticího prostředku, dobře opláchněte a vytřete dosucha. Dřevěné špalíky na nože otřete suchým ručníkem.

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

- Nože používejte pouze k určenému účelu: nože na krájení chleba, nože na loupání zeleniny atd. Neotvírejte plechovky, nepoužívejte je jako šroubovák nebo louskáček.
- Při práci s ostrými předměty buďte opatrní, abyste se nezranili, držte nůž za rukojeť, nedotýkejte se čepele. Předávejte nůž rukojetí dopředu.
- Porcování a krájení potravin provádějte pouze na prkénku. Neřežte na talíři a nepoužívejte skleněné desky, to může otupit jakoukoli ocel.
- Neřežte zmrazené potraviny, led, kosti. Snažte se, aby vám nůž nevypadl z rukou. Mohlo by dojít ke zranění nebo zlomení čepele.
- Nepoužívejte nože na sporáku, v mikrovlnné troubě a v troubě.
- Nenechávejte nože ve dřezu se saponátem a jiným nádobím, mohlo by dojít ke zranění.
- Udržujte nože mimo dosah dětí a domácích zvířat. Neskladujte ve společné příborové zásuvce, používejte speciální bloky nebo magnetické držáky na nože.
- Aby nedošlo k poškození plastových a dřevěných dílů, neudržujte nože a špalíky pro jejich uložení v bezprostřední blízkosti topných zařízení a otevřeného ohně.
- Zabraňte poškození bloků nožů ostrými předměty.

ÚDRŽBA

- Po použití nože opláchněte, abyste odstranili případné zbytky jídla. Opatrně je opláchněte měkkou houbičkou.
- Nože nenamáčejte, po každém mytí otřete do sucha. Delší kontakt s kapalinou může poškodit čepel a rukojeť.
- Nepoužívejte abrazivní houbičky ani agresivní čisticí prostředky, to může poškodit vnější antikorozní vrstvu kovu a vést ke vzniku důlkové koroze.
- Nože před vložením do bloku vždy umyjte a osušte. Zbytky jídla a vlhkosti mohou vést k tvoření plísně.
- Nože je povoleno mýt v myčce na nádobí, kromě výrobků s dřevěnou rukojetí, při teplotě nepřesahující 50 °C. Při použití myčky pro mytí nožů se ujistěte, že použitý mycí prostředek je určen pro výrobky z nerezové oceli. Vyjměte nože z myčky hned, jak bude cyklus dokončen.
- Keramické a plastové bloky na odkládání nožů lze mýt v myčce s použitím jemného mycího prostředku. Po umytí výrobek otřete, aby se zabránilo šmouhám. Dřevěné špalíky a nože s dřevěnou rukojetí nelze mýt v myčce na nádobí.
- Nepřipouštějte, aby se nerezová ocel dostala do kontaktu s jinými kovy, zejména s ryzím stříbrem, protože na stříbrných předmětech pak se mohou vytvořit skvrny.
- Barva některých dílů nože se může změnit v důsledku pravidelného mytí. Jedná se o přirozené opotřebení výrobku a nemůže sloužit jako podklad pro reklamace vůči výrobci.
- Ostří nože může časem ztratit ostrost i při správném používání. Ostří můžete korigovat pomocí těchto přístrojů: mechanický brousek nožů, musat, brousek z přírodního nebo umělého brusiva.

ZÁRUKA

- Na nože NÁDOBA je poskytována záruka 5 nebo 10 let (v závislosti na sérii) od data nákupu.
- Záruka se nevztahuje na případy porušení pravidel tohoto návodu a mechanické poškození v důsledku nedodržení návodu k použití.
- V případě oprávněné reklamace se prosím obraťte na prodejce výrobku nebo na některé z níže uvedených servisních středisek www.nadoba.eu.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Удалите с изделия все этикетки, наклейки и ярлыки, тщательно вымойте ножи в тёплой воде с использованием мягкого моющего средства, хорошо ополосните и вытрите насухо. Деревянные блоки для ножей протрите сухим полотенцем.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Используйте ножи только по прямому назначению: хлебные — для нарезки хлеба, овощные — для чистки овощей и т.д. Не открывайте консервные банки, не применяйте в качестве отвёртки и орехокола.
- Будьте осторожны при работе с острыми предметами во избежание травм, держите нож за рукоять, не прикасайтесь к лезвию. Передавайте нож ручкой вперёд.
- Производите разделку и нарезку продуктов только на разделочной доске. Не режьте на тарелке и не используйте стеклянные доски, это может затупить любую сталь.
- Не режьте замороженные продукты, лёд, кости. Не роняйте ножи. Это может привести к травмам и поломке ножа.
- Не допускается использование ножей на плите, в микроволновке и духовом шкафу.
- Не оставляйте ножи в раковине с моющим средством и другой посудой, это травмоопасно.
- Держите ножи в месте, недоступном для детей и домашних животных. Не храните в общем ящике для столовых приборов, используйте специальные блоки или магнитные держатели для ножей.
- Во избежание повреждения пластиковых и деревянных частей не допускается нахождение ножей и блоков для их хранения в непосредственной близости от нагревательных приборов и открытого огня.
- Избегайте повреждения блоков для ножей острыми предметами.

УХОД

- После использования ополосните ножи, чтобы удалить с них все остатки продуктов. Осторожно промойте их мягкой губкой.
- Не замачивайте ножи, после каждой мойки вытирайте насухо. Длительный контакт с жидкостью может привести к порче лезвия и рукояти.
- Не используйте губки с абразивной поверхностью и агрессивные чистящие средства, т.к. это может повредить внешний антикоррозийный слой металла и привести к образованию питтинговой (точечной) коррозии.
- Всегда мойте и протирайте ножи перед тем как поставить их в блок. Остатки пищи и влаги могут привести к образованию плесени.
- Допускается мытьё ножей в посудомоечной машине, кроме изделий с деревянной ручкой, при температуре не выше 50 °C. При использовании посудомоечной машины для ухода за ножами убедитесь, что используемое моющее средство предназначено для изделий из нержавеющей стали. Вынимайте ножи из посудомоечной машины сразу после завершения цикла.
- Керамические и пластиковые блоки для хранения ножей можно мыть в посудомоечной машине с использованием мягкого моющего средства. После мытья протрите изделие во избежание появления разводов. Деревянные блоки и ножи с деревянными ручками нельзя мыть в посудомоечной машине.
- Не допускайте соприкосновения нержавеющей стали с другими металлами, особенно с чистым серебром, так как на изделиях из серебра могут остаться пятна.
- В результате регулярного мытья цвет некоторых деталей может измениться. Это является естественным износом изделия и не может служить основанием для претензий к производителю.
- Со временем лезвие ножа может утратить остроту даже при правильном использовании. Поправить режущую кромку можно с помощью следующих приспособлений: механической ножеточки, мусата, точильного камня из натурального или искусственного абразива.

ГАРАНТИЯ

- На ножи NÁDOBA предоставляется гарантия 5 или 10 лет (в зависимости от серии) с момента продажи.
- Гарантия не распространяется на случаи нарушений правил данного руководства и механических повреждений в результате несоблюдения правил эксплуатации.
- В случае обоснованной претензии обращайтесь к продавцу изделия или в один из сервисных центров, указанных на www.nadoba.eu.