

INSTRUKČNÍ PŘÍRUČKA

- Japonské nože
- Brusné kameny
- Keramické a diamantové tyčinky
- Brusné kotouče

Údaje o dovozci:

Název společnosti: Hiendkitchen Adam Wolny
Adresa: Natalii Gąsiorowska 10, 03-107 Varšava, Polsko.
E-mail: gpsr@hiendkitchen.com
Tel: +48 660 072 720

Obsah:

1. Manipulace s japonskými noži str. 3-6
- 2 Brusné kameny str. 7-9
3. Keramické a diamantové tyče str. 10-11
4. Brusné kotouče str. 12-13

Manipulace s japonskými noži

1. Před použitím

- Zjistíte-li jakékoli závady (např. praskliny, odštípnutí nebo jiné poškození), nepoužívejte je a kontaktujte svého prodejce.
- Před prvním použitím nůž důkladně umyjte jemnou stranou kuchyňské houbičky s jemným prostředkem na mytí nádobí. Poté nůž důkladně opláchněte pod tekoucí vodou a otřete do sucha měkkým hadříkem.

2 Bezpečnost používání

Obecná upozornění: Nůž je nutné používat v souladu s pokyny pro použití:

- **Pozor při používání:**
 - Kuchyňské nože jsou řezné nástroje, proto při jejich používání dbejte zvýšené opatrnosti, zejména při krájení tvrdých nebo kluzkých potravin.
 - Při krájení nepoužívejte velkou sílu - nůž by měl být ostrý, aby krájel bez námahy.
- **Skladování nožů:**
 - Nože skladujte mimo dosah dětí, nejlépe v bloku na nože nebo na magnetické liště.
 - Nezletilí by měli používat nože pouze pod dohledem dospělých.
- **Bezpečnostní pravidla pro používání:**
 - Nikdy se nesnažte zachytit padající nůž - hrozí nebezpečí vážného poranění.
 - Rukojeť nože udržujte vždy suchou a odmaštěnou, abyste zabránili vyklouznutí nože z ruky.
 - Vždy držte nůž mimo dosah sebe i ostatních a vyvarujte se prudkých pohybů.
- **Chraňte nůž před poškozením:**
 - Nůž nevystavujte vysokým teplotám ani jej nenechávejte v blízkosti ohně - mohlo by dojít k deformaci čepelí nebo poškození rukojeti, zejména pokud je vyrobena ze syntetických materiálů.
 - Nebouchejte čepelí nože o tvrdé povrchy, jako jsou kovové desky nebo pracovní desky - mohlo by dojít k poškození ostří.
- **Bezpečná manipulace:**
 - Při přenášení nože jej držte za rukojeť, ostřím dolů.
 - Neodkládejte nože volně do zásuvky - při jejich vyjímání používejte chrániče čepelí, abyste zabránili náhodnému pořezání.
- **První pomoc v případě poranění:**
 - Pokud dojde k poranění, okamžitě ránu opláchněte pod tekoucí vodou, přiložte obvaz a v případě potřeby vyhledejte lékaře.
- **Školení o používání:**
 - Poučte členy domácnosti o správném používání kuchyňských nožů a zdůrazněte jejich potenciální nebezpečí.

Pravidla používání:

- Kuchyňské nože používejte pouze ke krájení potravin.
- Krájení se provádí pohybem nože dopředu a dozadu - nepoužívejte sílu ani nožem nemáchejte ve svislé poloze.
- Vyvarujte se krájení na tvrdých površích, jako je sklo, kámen, mramor nebo kov.
- Ke krájení tvrdých produktů, jako jsou mražené potraviny nebo kosti, používejte speciální sekáček.
- Při setkání s tvrdým materiálem nůž pomalu vysouvejte v přímém směru - nikdy neotáčejte čepelí.
- Japonské nože mají velmi tenké ostří, protože jsou z výroby broušeny pod úhlem 10-15 stupňů. Abyste mohli využívat výhod těchto čepelí, je nutné o nůž pečovat.
- Kuchyňské nože by se měly krájet vodorovně. Nemělo by se s nimi mávat nahoru a dolů ani do nich silně mlátit, protože to může otupit nebo poškodit čepel.
- Ze stejného důvodu nekrájejte výrobky na velmi tvrdých površích: kámen, kov, mramor, sklo nebo keramika.
- Pokud nůž náhodou narazí na takovou součást, je nejlepší jej pomalu vysunout vodorovným pohybem v přímém směru. V žádném případě nůž neotáčejte do stran, protože hrozí jeho ohnutí, odštípnutí nebo zlomení.
- Poznámka: Kuchyňské nože by nikdy neměly nahrazovat nástroje, jako je šroubovák, páčidlo nebo štípačky na dráty!

Doporučení pro skladování:

- Kuchyňské nože by měly být skladovány v čistotě a suchu, mimo dosah zdrojů vlhkosti.
- Japonské nože jsou extrémně ostré, proto je uchovávejte mimo dosah dětí.
- Bloky na nože, nástěnné magnetické lišty, speciální nádoby do zásuvek (zásobníky nebo vložky), stejně jako tašky a kufrы poskytují kuchyňským nožům vynikající ochranu.
- Pokud jsou nože uloženy v zásuvce s ostatními nástroji, měly by být uloženy ve speciálních chráničích nebo pouzdrech na nože.

3 Čištění a údržba

Čištění:

- Po každém použití nůž omyjte měkkou houbičkou a jemným prostředkem na mytí nádobí a důkladně osušte. Zbytky kyseliny, mastnoty nebo vlhkosti mohou způsobit změnu barvy a rezavění.
- Nenechávejte na noži zbytky potravin, které mohou způsobit změnu barvy, korozi nebo patinu.
- Nože nemyjte v myčce nádobí - dochází ke ztrátě záruky a zrychlenému opotřebení.

Údržba čepelí:

- Používejte nože v souladu s jejich určením. Ke krájení tvrdého chleba používáme nůž na chléb, protože: Chléb otupuje hladké čepele. Tvrdá kůrka může způsobit drobné odštípnutí.
- Nože, které není třeba brousit, neexistují.
- Nože by se měly pravidelně brousit - optimálně každé 1-3 měsíce, aby se zachovala jejich maximální ostrost.
- Mírné otupení lze korigovat keramickou nebo diamantovou tyčí.
- Silně otupené nože by se měly brousit na brusných kamenech.
- Drobné vrypy odstraní pomocí brusných kamenů.

Ochrana proti korozi:

- Po omytí doporučujeme čepel otřít kaméliovým olejem, který chrání ocel před vlhkostí.
- Nože vyrobené z nerezové oceli nejsou zcela odolné proti korozi.
- Vyvarujte se dlouhodobého kontaktu čepele s kyselinami, tuky a vlhkostí.

V případě výskytu rzi. Stačí čepel důkladně omýt houbičkou a tekutinou, přičemž je třeba dávat pozor, abyste ji nepoškrábali. Rez se často objevuje v důsledku:

- Mytí nožů v myčkách nádobí.
- Skladování nožů ve vodě (např. ve dřezu) - To platí i pro nerezovou ocel.

Zrezivělé ocelové nože a tvorba patiny.

Při používání nožů z rezavé oceli se na čepeli vytváří patina - tmavý nádech různých odstínů, který je přirozeným důsledkem krájení výrobků s kyselým pH. Pro omezení její tvorby je dobré nůž po krájení otřít vlhkým hadříkem. Vzniklá patina není škodlivá a navíc chrání čepel před korozi.

5. Záruka

Záruka platí 24 měsíců od data nákupu a vztahuje se pouze na skryté vady vzniklé v důsledku výrobních nebo materiálových chyb.

Výjimky ze záruky:

- Mechanické poškození, jako je zlomená špička nebo odštípnutí.
- Poškození v důsledku nesprávného používání, například mytí v myčce nebo krájení tvrdých produktů (např. kostí, mražených potravin).

Ztráta záruky:

Při použití nože v rozporu s jeho určením nebo při nedodržení pokynů k čištění a údržbě dojde ke ztrátě záruky.

6. Další doporučení

Patina na čepeli:

- Nůž vyrobený z rezavé oceli může časem získat patinu, což je přirozený proces, který chrání čepel před další korozí.
- Patina nemá negativní vliv na kvalitu nože.

Desky na krájení:

Používejte prkénka z měkkých materiálů, jako je dřevo nebo plast, abyste minimalizovali opotřebení čepel.

- Kuchyňské nože používejte k určenému účelu, tj. k přípravě potravin.
- S výjimkou speciálního sekáčku nejsou kuchyňské nože určeny ke krájení zmrazených nebo velmi tvrdých produktů, jako jsou kosti.

Doporučujeme řídit se pravidlem: „Co zuby neukousnou, to nůž neukrojí“. Krájejte pouze pohybem nože dopředu a dozadu. Ostrý nůž by měl krájet téměř bez použití síly, při krájení na nůž příliš netlačte - použití příliš velké síly může poškodit čepel.

Jak brousit nože:

Existují 3 hlavní způsoby, jak nůž nabrousit a udržet jeho ostrost. Jsou to následující způsoby:

- Brusné kameny: neúčinnější, jediný způsob, jak odstranit případné odštipnutí nebo poškození.
- Brusné kotouče: slouží k rychlému naostření nožů, jejichž tvrdost nepřesahuje 60 HRC. Neposkytují tak dobré výsledky jako kameny, ale nevyžadují více znalostí a dovedností.
- Diamantové a keramické tyčinky: používají se k pravidelnému udržování ostrosti a oddalují proces broušení.

Manipulace s brusnými kameny

Před použitím:

- Zjistíte-li jakékoli závady, nepoužívejte je a kontaktujte svého prodejce.
- Před prvním použitím si přečtěte návod k bezpečnému používání a pokyny k broušení.

Bezpečné používání: V případě potřeby naostřete brousek na míru, aby se zabránilo jeho poškození:

1. Příprava k broušení:

- Kámen položte na stabilní, neklouzavý povrch, abyste zabránili jeho sklouznutí během broušení.
- Pokud používáte vodní kámen, ujistěte se, že byl před začátkem broušení řádně namočen (obvykle 10-15 minut ve vodě). Typ kamene najdete na výrobním listu.

2. Opatrné zacházení s nožem:

- Při broušení dávejte pozor, abyste neměli prsty příliš blízko ostří nože.
- Nůž držte pevně a stabilně, abyste předešli náhodným pohybům, které by mohly vést ke zranění.
- Vždy brousit ve směru od rukou a těla.

3. Zajištění pracovního prostoru:

- Ujistěte se, že ve vašem okolí nejsou žádné překážky a pracovní plocha je suchá a stabilní.
- Udržujte čepele mimo dosah dětí a jiných osob, které by se mohly náhodně vystavit působení nože.

4. Technika ostření:

- Udržujte správný úhel ostření (u kuchyňských nožů obvykle 12-15°) a během práce jej neměňte.
- Ostřete rovnoměrně na obou stranách čepele, abyste zabránili nerovnoměrnému opotřebení a narušení ostří.

5. Hygienická pravidla:

- Po broušení kámen omyjte, abyste odstranili zbytky kovu a prachu. Vodní kameny opláchněte čistou vodou a olejové kameny otřete měkkým hadříkem.
- Po broušení nůž důkladně omyjte, abyste odstranili částičky kovu, které by se mohly dostat do potravin.

6. Pozor při manipulaci s kamenem:

- Vyvarujte se pádu kamene, protože se může zlomit nebo prasknout, což představuje riziko poranění ostrými střepy.
- Kámen skladujte na bezpečném místě, nejlépe v originálním obalu nebo ve speciálním stojanu, abyste zabránili jeho náhodnému poškození.

7. Ochrana rukou:

- Zvažte použití ochranných rukavic, zejména pokud nemáte zkušenosti s broušením.

8. Zajistěte pravidelnou údržbu kamene:

- Pečujte o povrch kamene pravidelným vyrovnáváním (např. pomocí vyrovnávacího bloku), abyste zabránili nerovnostem, které mohou bránit broušení a zvyšovat riziko poranění.

9. První pomoc v případě zranění:

- Pokud při broušení dojde k poranění, omyjte ránu vodou, přiložte obvaz a v případě potřeby vyhledejte lékaře.

Co s brusnými kameny nedělat?

- Sušit na slunci
- Používat na nerovném povrchu
- Skladujte/sušte v blízkosti zdrojů tepla
- Uzavírat ve vzduchotěsných nádobách
- Skladujte ve vodě

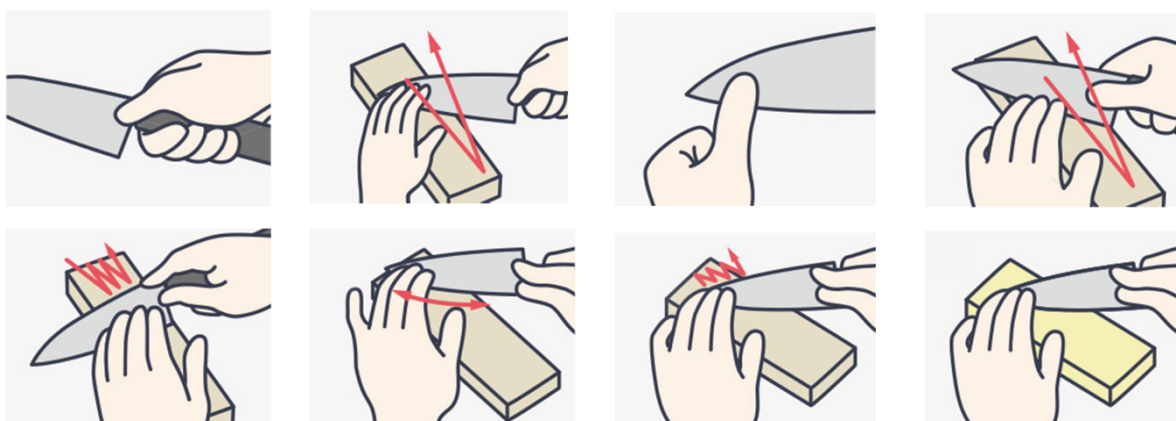
Co dělat s brusnými kameny?

- Vyrovnajte pomocí vyrovnávacího kamene nebo diamantové desky
- Zaoblete ostré hrany, abyste se při broušení nechtěně neporezali.
- Skladujte na suchém a vzdušném místě

Stupně potřebné pro broušení nožů:

- **Kameny se stupnicí 100-700:** Tyto kameny se používají k opravám nožů a k odstraňování větších vrypů. Jsou ideální pro počáteční práci, když je nůž silně poškozený nebo velmi tupý.
- **Kameny se stupnicí 800-2000:** Tyto kameny jsou určeny k prvotnímu broušení ne zcela otupených nožů. Stupeň 1000 představuje pevný základ, který poskytuje dobrou přípravu ostří pro další broušení a leštění.
- **Kameny s gradací 3000-8000:** Používají se k leštění ostří a vytvářejí charakteristické zrcadlení. Tyto kameny dodávají čepeli finální leštění, poskytují dokonale hladký povrch a maximální ostrost.

Broušení nožů na kameni:



1. Držte čepel čelem k sobě, pevně uchopte rukojeť nože a palcem se opřete o klín.
2. Umístěte klín pod úhlem přibližně 45 stupňů k ose kamene. 3. Rozdělte nůž na několik částí a začněte brousit od špičky. Pohybuje nožem v obou směrech.
3. Po několika pohybech zkontrolujte, zda se na druhé straně nože neobjevil drátek (ocelový otřep). Pokud ano, znamená to, že broušení této části je dokončeno.
4. Přesuňte se na další část čepele a opakujte stejný postup, dokud se na celé hraně neobjeví drátek.
5. Otočte nůž a nabruste druhou stranu čepele. Tuto stranu brousíme lehčeji, jen abychom odstranili ocelový drátek.
6. Pravidelně prsty kontrolujte, zda byl odstraněn otřep po celé délce ostří.
7. Pokud máte kámen vyššího stupně, použijte jej, abyste ostří ještě lépe nabrousili.

Dokončování čepele:

Po standardním broušení je třeba naostřenou hranu dokončit (opatrně stáhnout drát/otřep). K tomu použijte kůži nebo domácí alternativu, například noviny nebo džínovinu. Tato fáze se provádí bez použití síly, pohybem směrem k sobě, přičemž se udržuje úhel 45 stupňů vůči ose.

POZNÁMKA: Přílišné leštění čepele, může způsobit, že agresivita řezu zmizí.

Na závěr nůž důkladně omyjte a otřete do sucha. Vyzkoušejte jeho ostrost, v případě potřeby proces broušení zopakujte a věnujte pozornost úhlu a kvalitě broušení.

Obsluha keramických a diamantových tyčí

Ostřicí tyčinky slouží k narovnání ostří, které se při práci mírně ohýbá do strany (to je vidět pouze při detailním pohledu). Je ideální pro pravidelné udržování ostroty, nikoliv pro broušení silně otupených nožů.

Keramické myší pasty se vyznačují vysokou křehkostí a při pádu na tvrdý povrch se mohou poškodit nebo dokonce rozbít. Naproti tomu jsou pastičky na myši s diamantovým povlakem vůči tomuto druhu poškození odolnější, takže jsou trvanlivější volbou pro náročné používání.

Před použitím:

- Pokud si všimnete jakýchkoli závad, nepoužívejte je a kontaktujte svého prodejce.
- Před prvním použitím si přečtěte návod k bezpečnému používání a pokyny k broušení.

Bezpečné používání ostřicí tyče

- 1. Příprava k použití: Vložte brousek do držáku, abyste mohli brousit:**
 - Před použitím se vždy ujistěte, že je ocílka čistá a suchá.
 - Držte ocílku ve stabilní poloze, nejlépe s jedním koncem opřeným o pracovní plochu, abyste zabránili nekontrolovanému pohybu.
 - Pro práci si vyberte místo bez rušivých vlivů a překážek.
- 2. Bezpečná technika broušení:**
 - Ocílku držte pevně v dominantní ruce a nůž v druhé ruce.
 - Vedte čepel nože podél ocílky pod úhlem asi 15° k jejímu povrchu.
 - Dávejte pozor, aby čepel nesklouzla z ocílky - to může vést k nekontrolovanému pohybu a zranění.
- 3. Dodržujte bezpečnostní opatření:**
 - Nikdy neprovádějte broušení ve spěchu - nekontrolovaný pohyb může způsobit úraz.
 - Při broušení udržíte ruce a prsty mimo dosah čepele.
 - Pokud brousíte velký nůž, ujistěte se, že máte dostatečný pracovní prostor, aby nedošlo k zasažení jiných osob nebo předmětů.
- 4. Ochrana rukou:**
 - Pokud se při broušení nožů necítíte jistí, zvažte použití rukavic odolných proti pořezání.
 - Udržujte rukojeť nože suchou a zbavenou mastnoty, abyste zajistili pevný úchop a zabránili vyklouznutí nože.
- 5. Skladování ocílky :**
 - Po skončení broušení očistěte mycí hůl vlhkým hadříkem a důkladně ji osušte.
 - Ocílku skladujte na suchém místě, abyste zabránili korozi nebo usazování zbytků oceli.
- 6. Hygienická pravidla:**

- Po nabroušení nůž důkladně omyjte, abyste odstranili veškeré zbytky kovu, které by mohly být na čepeli.
- Vyvarujte se broušení nožů, na kterých jsou viditelné nečistoty, protože by mohlo dojít k poškození musaku.

7. Další upozornění: V případě, že se jedná o ostří, je nutné ho vyčistit:

- Nedovolte dětem používat ocílku - jedná se o nástroj, který vyžaduje zručnost a opatrnost.
- U větších nožů nebo velmi tvrdých čepelí, které vyžadují větší úsilí, se ujistěte, že máte nástroj dostatečně pod kontrolou.

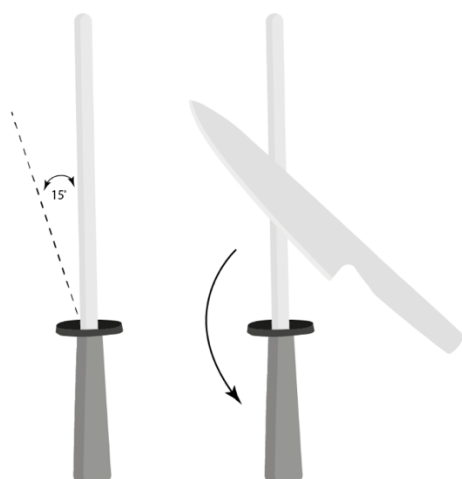
8. První pomoc:

- V případě pořezání ránu okamžitě omyjte vodou a chraňte ji obvazem. Při vážnějších poraněních vyhledejte lékaře.

Dodržování těchto bezpečnostních pravidel vám umožní používat brousek bezpečně a efektivně a minimalizuje riziko nehod a poškození nástroje.

Pokyny pro zacházení s ostřicí tyčí:

- Ocílku držte v jedné ruce, nůž umístěte pod úhlem přibližně 45 stupňů k ose ocílky.
- Nastavte čepel pod úhlem přibližně 15 stupňů.
- Začněte od paty nože a lehkým tlakem ved'te čepel tak, aby se pohybovala podél ocílky až ke špičce nože.
- Střídavě táhněte za obě strany ostří a snažte se udržet mezi povrchem brusné tyče a nožem úhel přibližně 15°.



POZNÁMKA: Při použití ocílky dávejte pozor, abyste nepoškrábali obložení nože.

Obsluha brousicího kotouče

Bezpečnost při používání brousku

1. Příprava k provozu:

- Umístěte brousek na stabilní a rovný povrch, aby se během broušení nepohyboval.
- Před zahájením práce se ujistěte, že je brousek suchý a čistý.
- Zkontrolujte, zda jsou všechny části brousku v dobrém stavu, zejména brusné kotouče - poškozené části mohou zhoršit kvalitu broušení a zvýšit riziko nehody.

2. Pozor při používání:

- Udržujte ruce a prsty mimo ostřicí zónu, aby nedošlo k náhodnému poranění.

3. Bezpečná technika broušení:

- Nůž vedte hladce a rovnoměrně přes ostřicí drážku podle doporučení výrobce.
- Vyvarujte se broušení nože pod nesprávným úhlem, protože to může vést k poškození nože nebo brousku.
- Nepoužívejte brousek na nože s odštípnutou čepelí, protože kotoučové brousky nejsou určeny k opravě vážných poškození ostří.

4. Hygienická pravidla:

- Po broušení nůž důkladně omyjte, abyste odstranili veškeré kovové částičky, které by se mohly usadit na čepeli.
- Pravidelně čistěte brousek podle pokynů výrobce, abyste zabránili hromadění kovových zbytků a nečistot na brusných kotoučích.

5. Skladování brousku:

- Po použití skladujte brousek na suchém místě mimo dosah dětí.
- Neskladujte ořezávkou ve vlhkém prostředí, abyste zabránili korozi kovových částí.

6. Omezení v používání:

- Ořezávkou nepoužívejte k broušení keramických nožů, protože brusné kotouče nemusí být pro tento typ materiálu vhodné.
- Brousek používejte pouze k určenému účelu - nepokoušejte se brousit jiné nástroje nebo předměty.

7. Bezpečnostní upozornění:

- Brousek nepoužívejte, pokud je poškozený nebo pokud je narušena jeho stabilita.
- Nedovolte dětem, aby brousek používaly - jedná se o nástroj, který vyžaduje zručnost a opatrnost.

8. První pomoc v případě zranění:

- Pokud se při používání ořezávkou zraníte, omyjte ránu pod tekoucí vodou, přiložte obvaz a v případě potřeby vyhledejte lékaře.
-

Návod k použití ořezávkou

1. Pevně uchopte rukojeť, aby se poloha ořezávátka neměnila.
 2. Uchopte nůž druhou rukou a ukazováčkem přidržíte hřbet čepele.
 3. Vložte jej svisle do drážky označené č. 1 nebo tečkou. Pohybujte ostřím dopředu a dozadu a jemně jej stiskněte: 7-8krát nebo tolikrát, kolikrát je třeba.
 4. Pokud má brousek, více než jedno kolečko, vložte čepel do další drážky označené vyšším číslem a opakujte postup od předchozího kroku. Operaci opakujte na po sobě jdoucích kolečkách stále vyššího stupně.
 5. **DALŠÍ MOŽNOST:** K leštění ostří nože použijte tvrdou kůži nebo podomácku vyrobenou alternativu, například noviny nebo džínovinu.
 6. Nakonec nůž důkladně omyjte a otřete do sucha. Vyzkoušejte jeho ostrost. V případě potřeby proces broušení zopakujte a věnujte pozornost úhlu a kvalitě broušení.
- UPOZORNĚNÍ: Příliš silný tlak na nůž při pohybu jeho ostří v brousku může mít za následek poškození kotouče!**