



SAKAI
67 LAYERS DAMASCUS
JAPAN STEEL

CZ- Návod k použití / SK- Návod na použitie / PL- Sposób użycia

CZ

Profesionální šéfkuchařské nože jsou univerzální nože s ergonomický tvarovanou rukojetí a výborným vyvážením nože, které nesmí chybět v profesionálním prostředí. Konstrukce a materiál nože je speciálně určen pro každodenní krájení a sekání velkého množství potravin.

Čepele nožů této řady jsou vyráběny ručně z 67 vrstev damascénské oceli složitým procesem vrstvení a překládání ocelí s různým obsahem uhlíku. Tento způsob výroby dává nožům ty nejlepší vlastnosti - nože jsou bezkonkurenčně ostré, houževnaté a odolné. Svoji ostrost si navíc uchovávají po velmi dlouhou dobu. Luxusní vlnkový vzor na čepeli, charakteristický pro nože z damascénské oceli, je u každého nože originální. Rukojet je vyrobena z kombinace odolného vícevrstvého syntetického materiálu Micarta, který obsahuje obsahujícího lněná vlákna a pryskyřici a svou texturou připomíná dřevo. Konstrukce nože je optimálně vyvážená a povrch rukojeti příjemný na dotek, s nožem se proto výborně manipuluje. Luxusní vlnkový vzor na čepeli, charakteristický pro nože z damascénské oceli, je díky ruční výrobě u každého nože originální.

- perfektně ostrý a odolný
- oboustraně broušený
- 67 vrstev damascénské oceli
- Ergonomická rukojet vyrobená z materiálu Micarta

PĚČE O NOŽE

Nože jsou vyrobeny z vysoce kvalitní ocele s dlouhou životností a skvělými užitnými vlastnostmi. Aby Vám nože dobře sloužily co nejdéle, dodržujte tato pravidla:

- Po každém použití omývejte nůž jemnou mycí houbičkou a kuchyňským čisticím prostředkem a poté důkladně opláchněte. Nakonec nůž otřete jemným hadříkem dosucha. Opravdu důkladně nůž omýjte především po krájení nakládané zeleniny, citrusových plodů, cibule, apod. Nenechávejte nůž delší dobu ve vodě!
- **Nože omývejte pouze ručně!**
- Nože z uhlíkové oceli - nejsou nerezové a vyžadují proto větší péči a to obzvláště při prvních použitích. Drobou patinu či rez odstraníte použitím kyselého roztoku a přebroušením na kvalitních japonských vodních kamenech.
- Nože skladujte odděleně od ostatního kuchyňského příslušenství.

Pravidelná údržba:

Tradiční čepele Sakai jsou vyráběny kováním uhlíkové oceli a vyžadují pravidelnou údržbu.

Pro zachování trvalé čistoty i ostrosti co nejdéle dobu, očistěte nůž ihned po skončení práce.

Velmi důležité je po dokončení práce nože umýt ve vlažné vodě za použití saponátu a ihned vysušit suchým jemným hadříkem. Tím zabráníte korozi a udržíte ostrost nože. Jakmile se objeví rez, je třeba ji okamžitě odstranit. V raném stavu můžete rez odstranit přeleštěním nedrsnou částí kuchyňské houbičky.

Nože nemýjte v myčce nádobí!

Údržba ostří:

Doporučujeme nůž pravidelně ostřít.

Pravidelným ostřením nedochází k poškození ostří a ostření je snadné. Pokud svůj nůž pravidelně ostříte, udržíte jej v perfektním stavu.

Je vždy jednodušší pravidelně nůž přebrušovat než pokoušet se brousit již tupý nůž.

Skladování:

Odstraňte z nože nečistoty a vysušte suchým jemným hadříkem. Doporučujeme také nůž potřít malým množstvím oleje.

Uložte na místo s nízkou vlhkostí

SK

Profesionálne šéfkucharské nože sú univerzálné nože s ergonomický tvarovanou rukoväťou a výborným vyvážením nože, ktoré nesmú chýbať v profesionálnom prostredí. Konštrukcia a materiál noža je špeciálne určený pre každodenné krájanie a sekanie veľkého množstva potravín.

Čepele nožov tejto rady sú vyrábané ručne z 67 vrstiev damascénskej ocele zložitým procesom vrstvenie a prekladanie ocelí s rôznym obsahom uhlíka. Tento spôsob výroby dáva nožom tie najlepšie vlastnosti - nože sú bezkonkurenčne ostré, húževnaté a odolné. Svoju ostrosť si navýše uchovávajú po veľmi dlhú dobu. Luxusné vlnkový vzor na čepeli, charakteristický pre nože z damascénskej ocele, je u každého noža originálne. Rukoväť je vyrobena z kombinácie odolného viacvrstvového syntetického materiálu Micarta, ktorý obsahuje obsahujúceho ľanové vlákna a živicu a svojou textúrou pripomína dřevo. Konstrukce noža je optimálne vyvážená a povrch rukoväťe príjemný na dotyk, s nožom sa preto výborne manipuluje. Luxusné vlnkový vzor na čepeli, charakteristický pre nože z damascénskej ocele, je vďaka ručnej výrobe u každého noža originálne.

- perfektne ostrý a odolný
- oboustraně brúsený
- 67 vrstiev damascénskej ocele
- Ergonomická rukoväť vyrobená z materiálu Micarta

STAROSTLIVOSŤ O NOŽE

Nože sú vyrobené z vysoko kvalitnej ocele s dlhou životnosťou a skvelými úžitkovými vlastnosťami. **Aby Vám nože dobre slúžili čo najdlhšie, dodržujte tieto pravidlá:**

- Po každom použití **umývajte nož jemnú umývacie hubkou a kuchynským čistiacim prostriedkom** a potom dôkladne opláchnite. nakoniec nož utrite jemnou handričkou dosucha. Naozaj dôkladne nož umyte predovšetkým po krájaní nakladanej zeleniny, citrusových plodov, cibule, apod. Nenechávajte nož dlhší čas vo vode!
- **Nože umývajte iba ručne!**
- Nože z uhlíkovej ocele - nie sú nerezové a vyžadujú preto väčšiu starostlivosť a to obzvlášť pri prvých použitiach. Drobnú patinu či hrdza odstráňte použitím kyslého roztoku a prebrúsením na kvalitných japonských vodných kamenoch.
- Nože skladujte oddelene od ostatného kuchynského príslušenstva.

Pravidelná údržba:

Tradičné čepele Sakai sú vyrábané kovaním uhlíkovej ocele a vyžadujú pravidelnú údržbu.

Pre zachovanie trvalej čistoty aj ostrosti čo najdlhšiu dobu, očistite nož ihneď po skončení práce.

Veľmi dôležité je po dokončení práce noža umyť vo vlažnej vode za použitia saponátu a ihneď vysušiť suchou jemnou handričkou. tým zabráňte korózii a udržíte ostrosť nože.Jakmile sa objaví hrdza, je treba ju okamžite odstrániť. V rannom stave môžete hrdza odstrániť preleštením tvorený umelou časťou kuchynskej hubky.

Nože neumývajte v umývačke riadu!

Údržba ostrie:

Odporučame nož pravidelne ostríť.

Pravidelným ostrením nedochádza k poškodeniu ostria a ostrenie je jednoduché. Ak svoj nož pravidelne ostrí, udržíte ho v perfektnom stave. Je vždy jednoduchšie pravidelne nož prebrusovať ako pokúšať sa brúsiť už tupý nož.

Skladovanie:

Odstráňte z noža nečistoty a vysušte suchou jemnou handričkou. Odporučame tiež nož potrieť malým množstvom oleja.

Uložte na miesto s nízkou vlhkosťou

PL

Profesjonalne nože kucharskie to uniwersalne noże z ergonomicznie ukształtowanym uchwytem i doskonałym wyważeniem noży, którego nie można przegapić w profesjonalnym środowisku. Konstrukcja i materiał ostrza są specjalnie zaprojektowane do codziennego cięcia i cięcia dużego ilość jedzenia.

Ostrza noży tej serii są ręcznie wytwarzane z 67 warstw stali damasceńskiej ze złożonym procesem nakładania warstw i przenoszenia stali o różnej zawartości węgla. Ta metoda produkcji nadaje nożom najlepsze cechy - ostrza są niewiarygodnie ostre, wytrzymałe i trwałe.

Otrzymujesz dodatkową ostrosć przechowywanie przez bardzo długi czas. Luksusowy wełniany wzór na ostrzu, charakterystyczny dla stalowych noży Damascus, jest unikalny dla każdego ostrza. Uchwyt wykonany jest z połączenia trwałego wielowarstwowego materiału syntetycznego Micarta, który zawiera włókna liniane i żywicę a jego struktura przypomina drewno, konstrukcja ostrza jest optymalnie zrównoważona, a powierzchnia uchwytu jest przyjemna w dotyku, dzięki czemu ostrze jest doskonale manipuluje. Luksusowy wełniany wzór na ostrzu, który jest charakterystyczny dla noży ze stali damasceńskiej, jest unikalny dla dłoni wykonanej przez każdy noż.

- **idealnie ostre i trwałe**
- **Obie podłogi są szlifowane**
- **67 warstw stali damasceńskiej**
- **Ergonomiczny uchwyt wykonany z Micarty**

PIEŁĘGNACJA KOLANA

Nože wykonane są z wysokiej jakości stali o długiej żywotności i doskonałych właściwościach użytkowych. **Aby utrzymać noże tak długo, jak to możliwe, wykonaj następujące zasady:**

- Po każdym użyciu umyć noż łagodną gąbką do detergentów i środkiem do czyszczenia kuchni, a następnie dokładnie spłukać. Nareszcie noż wytrzyj do sucha miękką ściereczką. Dokładnie umyć noż, zwłaszcza po pokrojeniu marynowanych warzyw, owoców cytrusowych, cebuli, Nie zostawiaj noża w wodzie przez długi czas!
- **Ręczne mycie noży!**
- Noże ze stali węglowej - nie są nierdzewne i wymagają większej ostrożności, szczególnie przy pierwszym użyciu. Usuń małą patynę lub rdzę za pomocą roztworu kwasu i ostrzenia jakości japońskich kamieni wodnych.
- Przechowuj noże oddzielnie od innych akcesoriów kuchennych.

Regularna konserwacja:

Tradycyjne ostrza Sakai wykonane są ze stali węglowej i wymagają regularnej konserwacji.

Aby zachować czystość i ostrość przez jak najdłuższy czas, oczyść noż natychmiast po zakończeniu pracy.

Bardzo ważne jest, aby myć noż w leciej wodzie przy użyciu detergentu i natychmiast osuszyć suchą, miękką ściereczką. Zapobiegnie to tobie korozji i zachowaj ostrosć noża Po pojawienniu się rdzy należy ją natychmiast usunąć. We wczesnym stadium można usunąć rdzę, drapiąc ją szorstkoczęścią gąbki kuchennej.

Nie myć naczyń w zmywarce!

Konserwacja ostrzy:

Zalecamy regularne ostrzenie noża.

Regularne ustawianie ostrości nie uszkadza ostrza i ostrość jest łatwa. Jeśli regularnie przycinasz noż, trzymaj go w idealnym stanie.

Zawsze łatwiej jest przyciąć noż niż próbować szlifować już tępą noż.

Przechowywanie:

Usuń brud z ostrza i osusz suchą, miękką ściereczką. Zalecamy również szczotkowanie noża niewielką ilością oleju.

Przechowywać w miejscu o niskiej wilgotności



Výrobce/Výrobca/Producent:

Vaše DEDRA, s.r.o.

Podhradní 69, 552 03, Česká Skalice, CZ, EU

CZ: Tel.: +420 491 451 210, www.dedra.cz

SK: Tel.: +421 233 056 591, www.dedra.cz/sk