



ZWILLING  
J.A.HENCKELS

# NOŻE ZWILLING J.A HENCKELS

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

Szanowny kliencie, dziękujemy za zakup produktów Firmy ZWILLING J.A HENCKELS. Dzięki nabyciu noży naszej marki, doświadczysz po raz pierwszy co naprawdę znaczy pojęcie prawdziwej ostrości. Jesteśmy bowiem szczególnie dumni z faktu, że nasze noże bywają przekazywane z pokolenia na pokolenie w obrębie tej samej rodziny służąc wiernie bez straty na jakości i wygodzie użytkowania. Jest to najlepszy dowód na najwyższą jakość naszych produktów.

### NOŻE KUCHENNE

Noże marki Zwilling są dobrą inwestycją, albowiem odpowiednio użytkowane będą nam służyć przez długie lata.

Uwaga: noże są ostre – nieumiejętne i nieostrożne użytkowanie może doprowadzić do poważnych obrażeń ciała.

#### 1. CZYSZCZENIE

ZWILLING NIE rekomenduje czyszczenia i mycia noży w zmywarkach.

Chemia zawarta w środkach czystości używanych w zmywarkach połączona z wysoką temperaturą mycia działa destrukcyjnie zarówno na ostrze jak i ręczki noży. Efektem tego może być powstawanie załazków ognisk korozji, matowienie ostrza oraz jego stępienie. Dlatego też zalecamy ręczne mycie w letniej wodzie zaraz po zakończeniu użytkowania.

#### 2. KONSERWACJA

Aby zachować połysk i ładny wygląd rączek zalecamy od czasu do czasu natrzeć je delikatnie małą ilością oliwy spożywczej. Dotyczy to wszelkich typów rękojeści – nie tylko drewnianych, ale również wykonanych z tworzyw sztucznych.

#### 3. OSTRZENIE

Dobry, ostry nóż jest bezpieczniejszy aniżeli tępy. Jest tak, gdyż krojąc ostrym nożem używamy mniej siły a nóż pewniej zagłębia się w krojonym produkcie przez co proces cięcia jest bardziej precyzyjny i lżejszy.

Od czasu do czasu wskazane jest ostrzenie noży ZWILLING – jest to normalny proces. Do tego celu używaj specjalnie przeznaczonych ostrzałek Zwilling. Polecamy ostrzałki stalowe, kamienie do ostrzenia – Twin Stone Pro i Twin finishing stone Pro – lub standardowe ostrzałki kuchenne ZWILLING.

Dzięki nim z łatwością osiągniesz oczekiwana ostrość noża.

Kilka rad jak ostrzyć przy użyciu ostrzałki stalowej (patrz rysunek).

- Umieść ostrzałkę na stabilnym podłożu tak jak pokazano na rysunku. Trzymaj mocno i pewnie.
- W drugą rękę weź nóż, przyłóż do ostrzałki pod kątek około 15 stopni (patrz rysunek).
- Przeciągnij pewnym, stałym ruchem ostrzem po ostrzałce z góry na dół.
- Powtórz proces po drugiej stronie ostrza i ostrzałki.
- Powiel proces kilkukrotnie, zalecane 2 do 3 razy lub alternatywnie 5 do 10 razy, aby uzyskać ostrość po obu stronach ostrza.

#### 4. PRZECHOWYWANIE ORAZ DESKI DO KROJENIA

- Idealnym miejscem do przechowywania noży są specjalnie do tego zaprojektowane bloki drewniane lub listwy magnetyczne.
- Zapewniają one bezpieczeństwo, ochronę ostrza, czystość oraz poręczność użytkowania.

Deski używane do krojenia mają kluczowe znaczenie pod kątem trwałości i ostrości ostrza. Deski wykonane z metalu, szkła, porcelany w przyspieszonym tempie niszczą ostrze i powodują jego tępienie.

Dlatego też polecamy przede wszystkim używanie drewnianych desek ZWILLING, które są bezpieczne dla ostrza, łatwo się czyszczą i zapewniają dobrą higienę.

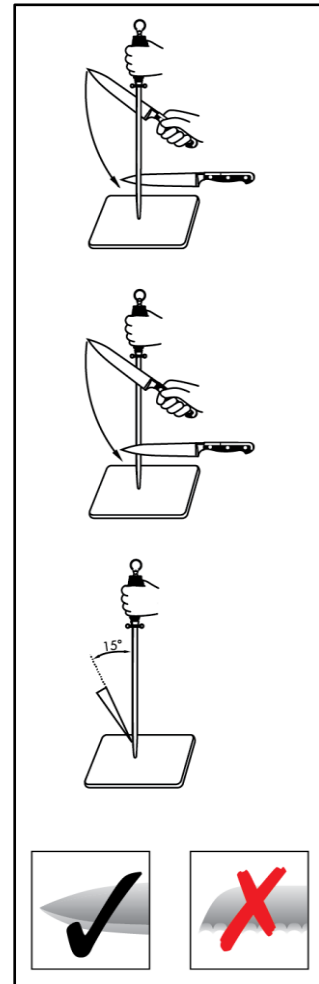
NIGDY nie myj drewnianych desek w zmywarkach lub pozostawiaj ich na dłuższy czas w wodzie.

Trzymaj je w odpowiedniej odległości od źródeł ciepła.

#### 5. CZYSZCZENIE DESEK I BLOKÓW NOŻY

- Czyść regularnie deski i bloki ciepłą wodą, delikatną myjką z dodatkiem delikatnego detergentu.
- Po opłukaniu wytrzyj do sucha ręcznikiem papierowym.

Dodatkowe informacje na temat noży i ich użytkowania znajdziesz na stronie [www.zwilling.pl](http://www.zwilling.pl) lub pod adresem email: [bok@npcpolska.pl](mailto:bok@npcpolska.pl).



Rysunek: Ostrzenie noża

## Informacje o bezpieczeństwie podczas użytkowania noży kuchennych.

### 1. Ogólne zasady bezpieczeństwa

- **Przeczytaj instrukcję:** Zawsze przeczytaj instrukcję obsługi dostarczoną przez producenta przed pierwszym użyciem noża.
- **Przeznaczenie:** Używaj noży tylko zgodnie z ich przeznaczeniem, czyli do krojenia produktów spożywczych. Nie używaj ich jako narzędzi do otwierania, dźwigni lub do innych celów.
- **Użytkowanie:** Używaj noży z rozwagą i ostrożnością, trzymając je pewnie za rękojeść. Zawsze kroić produkty na stabilnej desce do krojenia, unikając śliskich powierzchni.
- **Dzieci:** Noże nie są zabawką i stanowią potencjalne zagrożenie dla dzieci. Przechowuj noże poza zasięgiem dzieci i ucz dzieci zasad bezpieczeństwa w obchodzeniu się z nożami, gdy będą wystarczająco duże, by z nich korzystać.

### 2. Bezpieczeństwo podczas krojenia

- **Ostrożność:** Zawsze zachowuj ostrożność podczas krojenia. Nie spiesz się, aby uniknąć przypadkowego skaleczenia.
- **Technika krojenia:** Używaj odpowiedniej techniki krojenia, dostosowanej do rodzaju produktu. Nie używaj nadmiernej siły podczas krojenia, ani nie wyginaj ostrza.
- **Twarde produkty:** Nie używaj noży do krojenia zamrożonych lub bardzo twardych produktów, takich jak kości. Może to uszkodzić ostrze lub spowodować jego złamanie.
- **Powierzchnia krojenia:** Używaj desek do krojenia wykonanych z drewna lub tworzywa sztucznego. Unikaj twardych powierzchni, takich jak szkło, kamień czy metal, które mogą stępić ostrze.

### 3. Bezpieczeństwo podczas czyszczenia

- **Ręczne mycie:** Noże myj ręcznie, używając łagodnego detergentu i ciepłej wody. Unikaj mycia noży w zmywarce, które mogą uszkodzić ostrze i rękojeść.
- **Ostrożność:** Podczas mycia noży zachowuj ostrożność, aby uniknąć przypadkowego skaleczenia. Używaj gąbek i rękawic ochronnych, jeśli to konieczne.
- **Dokładne suszenie:** Po umyciu noże dokładnie osusz. Nie pozostawiaj ich wilgotnych, gdyż może to prowadzić do korozji.

#### 4. Bezpieczeństwo podczas przechowywania

- **Bezpieczne miejsce:** Przechowuj noże w bezpiecznym miejscu, takim jak blok na noże, listwa magnetyczna lub specjalne osłony na ostrza. Unikaj przechowywania noży luzem w szufladzie.
- **Z dala od dzieci:** Przechowuj noże w miejscu niedostępnym dla dzieci. Upewnij się, że miejsce przechowywania noży jest poza zasięgiem dzieci.

#### 5. Konserwacja i użytkowanie

- **Ostrzenie:** Regularnie ostrz noże, aby utrzymać ich ostrość i wydajność. Używaj do tego profesjonalnych ostrzałek lub zleć ostrzenie noży specjalistom.
- **Unikaj ekstremalnych temperatur:** Nie narażaj noży na długotrwałe działanie wysokich temperatur, gdyż może to uszkodzić ich elementy. Unikaj pozostawiania noży na rozgrzanych powierzchniach.
- **Unikaj uszkodzeń:** Jeśli ostrze jest uszkodzone lub wyszczerbione, wymień nóż lub zleć jego naprawę.

#### 6. Ryzyko skaleczenia i innych urazów

- **Ostre ostrza:** Ostrza noży są bardzo ostre. Nieostrożne obchodzenie się z nożem może powodować poważne skaleczenia. Zawsze zachowuj szczególną ostrożność.
- **Upadki:** Nie pozwalaj nożom upadać, ponieważ może to spowodować ich uszkodzenie lub zranienie.

#### 7. Znaczenie stosowania się do ostrzeżeń

- Zastosowanie się do powyższych ostrzeżeń minimalizuje ryzyko uszkodzeń ciała oraz strat materialnych. Ignorowanie zaleceń może prowadzić do poważnych zagrożeń zdrowotnych i materialnych. Dbaj o bezpieczeństwo swoje i swoich bliskich, przestrzegając wskazanych środków ostrożności.
- Pamiętaj, że powyższa instrukcja jest ogólna. Zawsze stosuj się do zaleceń producenta.