

TASAK SATOSHI

Znacznie usprawnisz porcjowanie mięsa. Duże, nierdzewne ostrze tasaka Satoshi gładko wejdzie w strukturę wieprzowiny, wołowiny i drobiu. Podczas grillowania sprawdzi się wyśmienicie. Długo zachowa ostrość. Gwarantuje ci też pewny chwyt podczas pracy dzięki rączce z drewna różanego.

Należy przestrzegać wszystkich zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji, aby zapewnić długotrwałe, bezpieczne użytkowanie i uniknąć ryzyka uszkodzeń lub wypadków.

Instrukcja użytkowania, konserwacji i bezpieczeństwa:

- Przed pierwszym użyciem nóż należy umyć ciepłą wodą z delikatnym detergentem a następnie wytrzeć miękką ściereczką do sucha.
- Produkt za każdym razem powinien być odpowiednio wpytukany, wytarty oraz przechowywany w wentylowanym miejscu wolnym od wilgoci.
- Noże najlepiej przechowywać w specjalnych blokach do noży lub w pokrowcach ochronnych, które zapobiegają przypadkowym zranieniom oraz chronią ostrze przed uszkodzeniami.
- Noże są bardzo ostre dlatego należy je przechowywać w bezpieczny sposób. **Trzymaj noże poza zasięgiem dzieci i zwierząt.**
- Dziecko może korzystać ze sztućców bez nadzoru dorosłych, jeśli wykazuje świadomość zagrożenia wynikających z nieprawidłowego użytkowania. Ostateczna ocena zdolności dziecka do samodzielnego korzystania z noża należy do opiekuna.
- Nigdy nie zostawiaj noży na brzegach stołów czy blatów.
- Bądź ostrożny podczas mycia noży aby uniknąć skaleczeń.
- Zawsze chwytaj nóż w sposób pewny i stabilny, trzymając rękojście w dłoni, a palce umieszczając z dala od ostrza. Używaj pełnego uchwytu, aby uniknąć niekontrolowanego ruchu.
- Nie stosować żrących płynów oraz szorstkich czyścików.
- Unikaj pozostawiania noży na gorących powierzchniach, takich jak kuchenki czy płyty grzewcze.
- Używaj odpowiedniego narzędzia do każdej czynności (np. nóż do filetowania, nóż do warzyw). Pamiętaj, aby nie przeciskać noża zbyt mocno, co pozwoli na precyzyjne i bezpieczne krojenie.
- Regularnie sprawdzaj rękojście noża pod kątem luzów lub pęknięć, aby zapobiec przypadkowemu złamaniu.
- Noży nie wolno wkładać do mikrofali.
- Nigdy nie używaj noży z uszkodzonym ostrzem lub z pękniętą rękojścią. Używanie noży w takim stanie może prowadzić do niebezpiecznych wypadków.
- Nigdy nie należy kroić na twardych materiałach, takich jak szkło, metal czy kamień. Używaj deski do krojenia lub innej miękkiej powierzchni, aby chronić ostrze i zapewnić precyzyjne cięcie.
- Trzymaj nóż zawsze w sposób kontrolowany, z palcami skierowanymi wzdłuż rękojści, zapewniając pewny chwyt. Nie machaj nożem ani nie trzymaj go w taki sposób, aby zagrażać sobie lub innym.
- Prosimy pamiętać, że noże z rękojścią wykonaną z egzotycznego drewna oraz noże z ostrzami pokrytymi powłoką nieprzwyierająca nie mogą być myte w zmywarkach. Wysoka temperatura i detergenty używane w procesie zmywania mogą prowadzić do uszkodzenia powłoki lub degradacji uchwytu. Aby zachować ich doskonały stan i trwałość noże należy myć ręcznie.
- Noże nierdzewne można bezpiecznie myć w zmywarce, jednak zalecamy stosowanie ekologicznych żeli do mycia i krótkiego programu myjącego.
- Po zakończeniu programu mycia, należy uchylić drzwiczki zmywarki, aby zapobiec skraplaniu się pary na nożach. Zalecamy szybkie wyjęcie noży ze zmywarki i osuszenie ich suchą i miękką ściereczką lub ręcznikiem.
- Należy pamiętać aby ostrza noży w zmywarce były skierowane w dół, co zmniejsza ryzyko przypadkowych zrańeń. Warto umieścić noże w górnej części kosza, gdzie ciśnienie wody jest mniejsze, co zmniejsza ryzyko ich uszkodzenia.

- Nigdy nie pozostawiaj noży w wodzie.
- Nie pozostawiaj noży, na których znajdują się resztki jedzenia, przyprawy lub resztki innych produktów.
- Noże powinny być używane zgodnie ze swoim przeznaczeniem, mianowicie do cięcia miękkich produktów. Nożami kuchennymi nie powinno się ciąć zamrożonego mięsa lub ryby, kości, grubych chrząstek. Noże nie służą do otwierania puszek, butelek, słoików.
- Noże kuchenne nigdy nie powinny zastępować narzędzi typu śrubokręt.
- Nie wolno kręcić klinga, gdyż grozi to jej wygięciem, ukruszeniem lub złamaniem.
- Nie zastosowanie się do zaleceń może prowadzić do zmian strukturalnych, stępienia, rdzewienia i uszkodzenia noży.
- Zaleca się ostrzenie noża 1–2 razy w miesiącu. Regularne ostrzenie noży kuchennych jest kluczowe dla utrzymania ich ostrości. Należy unikać krojenia na twardych powierzchniach jak szkło, kamień czy metal (przyspiesza to tępienie noża, może prowadzić do wyszczerbienia ostrza)
- Noża z ząbkowanym ostrzem (piłką) nie należy ostrzyć, ponieważ ich konstrukcja pozwala na długotrwałe zachowanie ostrości bez konieczności ostrzenia.
- Używać zgodnie z przeznaczeniem. Nie używać noży kuchennych do celów innych niż gotowanie. Noże przeznaczone są do użytku domowego lub innego nie dotyczącego celów komercyjnych. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku użytkowania niewłaściwego lub niezgodnego z przeznaczeniem.
- Osoby starsze, zwłaszcza te z ograniczoną siłą ręki lub sprawnością manualną, powinny mieć dostęp do noży, które są łatwe do uchwycenia i trzymania. Rękojści noży powinny być ergonomiczne, antypoślizgowe, co zmniejsza ryzyko wypadków związanych z niepewnym chwytym.
- Sucha ręka = bezpieczna ręka – Podczas używania noży pamiętaj, aby ręce były suche. Wilgotne dłonie mogą sprawić, że nóż stanie się trudniejszy do kontrolowania, co zwiększa ryzyko wypadku.

Uwagi dodatkowe:

Pod wpływem mycia drewniane rączki noży mogą wyblaknąć, zmienić kolor i stracić swoją estetykę, dlatego warto od czasu do czasu zaoilejować je i zaimpregnować, aby utrzymać je w dobrym stanie. Dzięki regularnemu olejowaniu, drewno na rączce pozostanie ładne, wytrzymałe i odporne na uszkodzenia.

- Czyszczenie przed olejowaniem** – Zanim nałożysz olej, upewnij się, że rączka noża jest czysta i sucha.
- Wybór odpowiedniego oleju** – Do olejowania rączek noży najlepiej nadają się naturalne oleje, takie jak olej lniany, oliwa z oliwek lub specjalny olej do drewna. Unikaj olejów syntetycznych, które mogą zawierać substancje chemiczne, które nie będą korzystne dla drewna.
- Aplikacja oleju** – Nanieś cienką warstwę oleju na drewnianą rączkę, używając miękkiej szmatki lub gąbki. Staraj się równomiernie rozprowadzić olej po całej powierzchni.
- Czas wchłaniania** – Pozwól olejowi wchłonać się przez kilka godzin, a najlepiej na całą noc. Jeśli po tym czasie zauważysz nadmiar oleju na powierzchni, delikatnie przetrzyj go suchą ściereczką.
- Regularność olejowania** – W zależności od intensywności użytkowania noża, olejowanie warto przeprowadzać co kilka tygodni lub miesięcy, aby utrzymać drewno w dobrej kondycji i zapobiec jego wyblaknięciu pod wpływem wilgoci i codziennego użytkowania.

Stosowanie się do powyższych wskazówek znacząco redukuje ryzyko urazów, uszkodzeń urządzeń oraz strat materialnych. Ignorowanie tych zaleceń może prowadzić do poważnych zagrożeń zdrowotnych i materialnych. Dbaj o swoje bezpieczeństwo oraz bezpieczeństwo bliskich, przestrzegając odpowiednich zasad ostrożności.

EN

Instructions for Use, Safety, and Maintenance:

- Before first use, wash the knife with warm water and mild detergent, then dry it with a soft cloth.
- The product should be properly rinsed, dried, and stored in a ventilated place free from moisture after each use.
- Knives should be stored in specialized knife blocks or protective covers to prevent accidental injury and protect the blade from damage.
- Knives are very sharp, so they should be stored safely. Keep knives out of reach of children and pets.
- A child may use the utensils without adult supervision if they are aware of the dangers of improper use. The final assessment of a child's ability to use the knife independently should be made by the guardian.
- Never leave knives on the edges of tables or countertops.
- Be cautious when washing knives to avoid cuts.
- Always grip the knife firmly and securely, holding the handle in your hand with fingers away from the blade. Use a full grip to prevent uncontrolled movement.
- Do not use corrosive liquids or abrasive scrubbers.

- Avoid leaving knives on hot surfaces, such as stoves or heating plates.
- Use the appropriate tool for each task (e.g., a filleting knife, a vegetable knife).
- Remember not to press the knife too hard, allowing for precise and safe cutting.
- Regularly check the handle of the knife for looseness or cracks to prevent accidental breakage.
- Knives should not be placed in the microwave.
- Never use knives with damaged blades or cracked handles. Using knives in this condition can lead to dangerous accidents.
- Never cut on hard materials such as glass, metal, or stone. Use a cutting board or another soft surface to protect the blade and ensure precise cutting.
- Always hold the knife in a controlled manner, with fingers along the handle to ensure a firm grip. Do not swing the knife or hold it in a way that may harm yourself or others.
- Please note that knives with handles made from exotic wood and knives with non-stick coated blades should not be washed in dishwashers. The high tem perature and detergents used in the dishwashing process can damage the coating or degrade the handle. To maintain their excellent condition and durability, knives should be washed by hand.
- Stainless steel knives can be safely washed in a dishwasher; however, we recommend using eco-friendly detergents and a short wash cycle.
- After the washing cycle, open the dishwasher door to prevent steam from condensing on the knives. We recommend quickly removing the knives from the dishwasher and drying them with a soft, dry cloth or towel.
- Ensure that knife blades are directed downwards in the dishwasher to reduce the risk of accidental injury. It is better to place knives in the upper part of the basket, where the water pressure is lower, reducing the risk of damage.
- Never leave knives in water.
- Do not leave knives with food remnants, spices, or other product residues on them.
- Knives should be used according to their intended purpose, i.e., for cutting soft products. Kitchen knives should not be used for cutting frozen meat or fish, bones, or thick cartilage. Knives are not meant for opening cans, bottles, or jars.
- Kitchen knives should never replace tools such as screwdrivers.
- Do not twist the blade, as this may cause it to bend, chip, or break.
- Failure to follow these instructions may lead to structural changes, dulling, rusting, and damage to the knives.
- It is recommended to sharpen the knife 1-2 times a month. Regular sharpening of kitchen knives is crucial for maintaining their sharpness. Avoid cutting on hard surfaces like glass, stone, or metal (this accelerates dulling and may cause chipping of the blade).
- Knives with serrated edges (saw-like blades) should not be sharpened, as their design allows them to maintain sharpness for a long time without the need for sharpening.
- Use the knives for their intended purpose. Do not use kitchen knives for purposes other than cooking. Knives are intended for home or non-commercial use. The manufacturer is not responsible for any damage resulting from improper or unintended use.
- Elderly people, especially those with limited hand strength or manual dexterity, should have access to knives that are easy to grip and hold. Knife handles should be ergonomic and non-slip to reduce the risk of accidents due to an insecure grip.
- Dry hands = safe hands – When using knives, make sure your hands are dry. Wet hands can make the knife harder to control, increasing the risk of an accident.

Additional Notes: Due to washing, wooden knife handles may fade, change color, and lose their aesthetic appeal. Therefore, it is worth oiling and impregnating them from time to time to keep them in good condition. Regular oiling will keep the wood on the handle looking nice, durable, and resistant to damage.

- Cleaning before oiling** – Before applying oil, ensure that the knife handle is clean and dry.
- Choosing the right oil** – For oiling knife handles, natural oils such as linseed oil, olive oil, or specialized wood oil are best. Avoid synthetic oils, as they may contain chemicals that are not beneficial for the wood.
- Applying oil** – Apply a thin layer of oil to the wooden handle using a soft cloth or sponge. Try to spread the oil evenly over the entire surface.
- Absorption time** – Allow the oil to absorb for several hours, preferably overnight. If you notice excess oil on the surface after this time, gently wipe it off with a dry cloth.
- Regular oiling – Depending on the frequency of use, oiling should be done every few weeks or months to keep the wood in good condition and prevent fading from moisture and daily use.

Following the above guidelines significantly reduces the risk of injuries, equipment damage, and material loss. Ignoring these instructions can lead to serious health and material hazards. Take care of your safety and the safety of others by adhering to the proper safety precautions.

DE

Gebrauchsanweisung, Sicherheits- und Wartungshinweise:

- Vor dem ersten Gebrauch das Messer mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel abwaschen und anschließend mit einem weichen Tuch trocken wischen.
- Das Produkt sollte nach jedem Gebrauch gründlich gespült, abgetrocknet und an einem gut belüfteten, feuchtigkeitsfreien Ort aufbewahrt werden.
- Messer sollten am besten in speziellen Messerblöcken oder in Schutzhüllen aufbewahrt werden, die versehentliche Verletzungen verhindern und die Klinge vor Beschädigungen schützen.
- Messer sind sehr scharf, daher sollten sie sicher aufbewahrt werden. Halten Sie Messer außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren.
- Kinder können Besteck ohne Aufsicht von Erwachsenen benutzen, wenn sie sich der Gefahren einer falschen Handhabung bewusst sind. Die endgültige Einschätzung der Fähigkeit des Kindes, das Messer selbstständig zu verwenden, liegt beim Erziehungsberechtigten.
- Lassen Sie Messer niemals am Rand von Tischen oder Arbeitsplatten liegen.
- Seien Sie vorsichtig beim Abwaschen von Messern, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Halten Sie das Messer immer fest und sicher, indem Sie den Griff in der Hand halten und die Finger vom Messerblatt fernhalten. Verwenden Sie einen festen Griff, um unkontrollierte Bewegungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine ätzenden Flüssigkeiten oder raue Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie es, Messer auf heißen Oberflächen wie Herden oder Heizplatten zu lassen.
- Verwenden Sie immer das richtige Werkzeug für jede Aufgabe (z. B. ein Filetmesser, ein Gemüsemesser). Denken Sie daran, das Messer nicht zu stark zu drücken, um präzises und sicheres Schneiden zu ermöglichen.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Griff des Messers auf Lockerungen oder Risse, um ein versehentliches Brechen zu verhindern.
- Messer dürfen nicht in die Mikrowelle gelegt werden.
- Verwenden Sie niemals Messer mit beschädigten Klingen oder einem gesplit terten Griff. Die Verwendung von Messern in diesem Zustand kann gefährlichen Unfällen führen.
- Schneiden Sie niemals auf harten Materialien wie Glas, Metall oder Stein. Verwenden Sie ein Schneidebrett oder eine andere weiche Oberfläche, um die Klinge zu schützen und präzise Schnitte zu gewährleisten.
- Halten Sie das Messer immer in einer kontrollierten Weise, wobei die Finger entlang des Griffs positioniert sind, um einen sicheren Halt zu gewährleisten. Schwingen Sie das Messer nicht und halten Sie es nicht so, dass es eine Gefahr für sich selbst oder andere darstellt.
- Messer mit Griffen aus exotischem Holz und Messer mit beschichteten Klingen dürfen nicht in der Spülmaschine gewaschen werden. Die hohe Temperatur und die verwen deten Reinigungsmittel können die Beschichtung beschädigen oder den Griff abnutzen. Um ihren ausgezeichneten Zustand und ihre Haltbarkeit zu erhalten, sollten Messer von Hand gewaschen werden.
- Messer aus rostfreiem Stahl können sicher in der Spülmaschine gewaschen werden, wir empfehlen jedoch, umweltfreundliche Reinigungsmittel und ein kurzes Waschprogramm zu verwenden.
- Nach dem Spülprogramm sollten die Spülmaschinentüren geöffnet werden, um die Kondensation von Dampf auf den Messern zu vermeiden. Wir empfehlen, Messer schnell aus der Spülmaschine zu nehmen und mit einem weichen, trockenen Tuch oder Handtuch zu trocknen.
- Achten Sie darauf, dass die Klingen der Messer in der Spülmaschine nach unten ge richtet sind, um das Risiko von Verletzungen zu verringern. Es ist besser, Messer im oberen Korb zu platzieren, wo der Wasserdruck geringer ist, was das Risiko einer Beschädigung verringert.
- Lassen Sie Messer niemals im Wasser liegen.
- Lassen Sie Messer nicht mit Lebensmittelresten, Gewürzen oder anderen Produktresten zurück.
- Messer sollten nur für ihren vorgesehenen Zweck verwendet werden, nämlich zum Schneiden von weichen Lebensmitteln. Küchenmesser sollten nicht für das Schneiden on gefrorenem Fleisch oder Fisch, Knochen oder dicken Knorpeln verwendet werden. Messer sind nicht zum Öffnen von Dosen, Flaschen oder Gläsern geeignet.
- Küchenmesser sollten niemals Werkzeuge wie Schraubenzieher ersetzen.
- Drehen Sie die Klinge niemals, da dies zu einer Verformung, Absplitterung oder zum Brechen führen kann.
- Die Missachtung dieser Hinweise kann zu strukturellen Veränderungen, Abnutzung, Rost und Beschädigung der Messer führen.
- Es wird empfohlen, das Messer 1-2 Mal im Monat zu schärfen. Das regelmäßige Schärfen von Küchenmessern ist entscheidend für die Erhaltung ihrer Schärfe. Vermeiden Sie es, auf harten Oberflächen wie Glas, Stein oder Metall zu schneiden (dies beschleunigt das Abstumpfen der Klinge und kann zu Absplitterungen führen).
- Messer mit gezackter Klinge (Sägeteilklingen) sollten nicht geschärft werden, da ihre Konstruktion eine langanhaltende Schärfe ohne Schärfen ermöglicht.
- Verwenden Sie Messer nur für ihren vorgesehenen Zweck. Verwenden Sie keine

- Küchenmesser für andere Zwecke als zum Kochen. Messer sind für den Hausgebra uch oder für nicht-kommerzielle Zwecke vorgesehen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen oder zweckentfremdeten Gebrauch entstehen.
- Ältere Menschen, insbesondere solche mit eingeschränkter Handkraft oder manueller Geschicklichkeit, sollten Zugang zu Messern haben, die einfach zu greifen und zu halten sind. Die Messergriffe sollten ergonomisch und rutschfest sein, um das Risiko von Unfällen durch unsicheren Halt zu verringern.
- Trockene Hände = sichere Hände – Achten Sie darauf, dass Ihre Hände trocken sind, wenn Sie Messer benutzen. Feuchte Hände können das Messer schwieriger zu kontrol lieren machen, was das Unfallrisiko erhöht.

Zusätzliche Hinweise: Durch das Waschen können Holzgriffe von Messern verblassen, ihre Farbe verändern und ihre Ästhetik verlieren. Es ist daher ratsam, sie gelegentlich zu ölen und zu imprägnieren, um sie in gutem Zustand zu erhalten. Durch regelmäßiges Ölen bleibt das Holz des Griffs schön, langlebig und widerstandsfähig gegen Beschädigungen.

- Reinigung vor dem Ölen** – Stellen Sie sicher, dass der Griff des Messers sauber und trocken ist, bevor Sie Öl auftragen.
- Wahl des richtigen Öls** – Zum Ölen von Messergriffen eignen sich am besten natürliche Öle wie Leinsamenöl, Olivenöl oder spezielles Holzöl. Vermeiden Sie synthetische Öle, die Chemikalien enthalten können, die nicht gut für das Holz sind.
- Anwendung des Öls** – Tragen Sie eine dünne Schicht Öl auf den Holzgriff auf, indem Sie ein weiches Tuch oder einen Schwamm verwenden. Versuchen Sie, das Öl gleichmäßig auf der gesamten Oberfläche zu verteilen.
- Einwirkzeit** – Lassen Sie das Öl einige Stunden einziehen, am besten über Nacht. Wenn Sie nach dieser Zeit überschüssiges Öl auf der Oberfläche bemerken, wischen Sie es vorsichtig mit einem trockenen Tuch ab.
- Regelmäßiges Ölen** – Je nach Intensität der Nutzung sollte das Ölen alle paar Wochen oder Monate erfolgen, um das Holz in gutem Zustand zu halten und ein Ausbleichen durch Feuchtigkeit und tägliche Nutzung zu verhindern.

Die Befolgung der oben genannten Hinweise reduziert erheblich das Risiko von Verletzun-gen, Geräteschäden und materiellen Verlusten. Das Ignorieren dieser Hinweise kann zu ernsthaften Gesundheits- und Sachschäden führen. Achten Sie auf Ihre Sicherheit und die Sicherheit Ihrer Lieben, indem Sie die entsprechenden Vorsichtsmaßnahmen einhalten.

SK

Návod na použitie, bezpečnostné a údržbové pokyny:

- Pred prvým použitím nôž umyte teplou vodou s jemným čistiacim prostriedkom a následne ho utrite mäkkou handričkou do sucha.
- Produkt by mal byť po každom použití dôkladne opláchnutý, osušený a skladovaný na vetranom mieste, ktoré je suché a bez vlhkosti.
- Nože by sa mali skladovať v špeciálnych blokoch na nože alebo v ochranných puzdách, ktoré zabraňujú náhodným zraneniam a chránia čepeľ pred poškodením.
- Nože sú veľmi ostré, preto by mali byť skladované bezpečne. Udržujte nože mimo dosahu detí a zvierat.
- Dieťa môže používať príbory bez dozoru dospelých, ak si je vedomé rizik nesprávneho používania. Konečné rozhodnutie o schopnosti dieťaťa používať nôž samostatne je na zodpovednosti opatrovníka.
- Nikdy nenechávajte nože na okrajoch stolov alebo pracovných desiek. Buďte opatrní pri umývaní nožov, aby ste sa vyhlíli zraneniam.
- Vždy držte nôž pevne a stabilne, uchopte rukoväť do ruky a držte prsty ďalej od čepele. Používajte plný úchop, aby ste predišli nekontrolovaným pohybom.
- Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky alebo drsné utierky.
- Vyhnete sa nechávaní nožov na horúcich povrchoch, ako sú sporáky alebo varné dosky.
- Používajte správne nástroje na každú činnosť (napríklad filetovací nôž, nôž na zeleninu). Pamätajte, že nôž by ste nemali príliš silno tlačiť, čo umožní presné a bezpečné krájanie.
- Pravidelne kontrolujte rukoväť noža na uvoľnenia alebo praskliny, aby ste predišli náhodnému poškodeniu.
- Nože nesmiete vkladať do mikrovlnnej rúry.
- Nikdy nepoužívajte nože s poškodenou čepeľou alebo prasknutým rukoväťou. Používa nie nožov v tomto stave môže viesť k nebezpečným nehodám.
- Nikdy nekrájajte na tvrdých materiáloch, ako sú sklo, kov alebo kameň. Používajte krájajúcu dosku alebo inú mäkkú plochu, aby ste ochránili čepeľ a zabezpečili presné krájanie.
- Držte nôž vždy kontrolovaným spôsobom, prsty umiestnite pozdĺž rukoväte, aby ste zabez pečili pevný úchop. Nemačkajte nôž ani ho nedržte spôsobom, ktorý by mohol ohroziť vás alebo iných.
- Prosimie, aby ste si uvedomili, že nože s rukoväťou z exotického dreva a nože s nelepivým povrchom nemôžu byť umývané v umývačke riadu. Vysoká teplota a čistiace prostriedky používané v umývačke môžu poškodiť povrchovú vrstvu alebo degradovať rukoväť. Na zachovanie ich vynikajúceho stavu a trvanlivosti by sa mali nože umývať ručne.
- Nerezové nože je možné bezpečne umývať v umývačke riadu, odporúčame však používať ekologické čistiace gély a krátky program umývania.
- Po skončení umývacieho cyklu otvorte dvre umývačky, aby sa zabránilo skondenzoванию pary na nožoch. Odporúčame rýchlo vybrať nože z umývačky a vysušiť ich suchou a mäkkou handričkou alebo utierkou.
- Nezabudnite, že čepele nožov by mali byť v umývačke riadu nasmerované nadol, čím sa



5 903313 462655

Nr seri: 20241202ATH

Producent: TADAR Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.
ul. Poznańska 53 | Jasin | 62-020 Swarzędz
tel.: +48 61 84 65 111 | www.konighoffer.com | kontakt@konighoffer.com

W przypadku wystąpienia jakichkolwiek nieprawidłowości niezwłocznie przerwij korzystanie z produktu. Jeśli doszło do obrażeń ciała, natychmiast skontaktuj się z placówką medyczną. Zgłoś problem producentowi lub sprzedawcy. Skontaktuj się z Biurem Obsługi Klienta firmy TADAR pod numerem telefonu: **61 8952300** lub wyslij e-mail na adres: **tadar@tadar.pl**. Możesz także poinformować sprzedawcę. Podaj numer partii lub numer seryjny produktu oraz szczegółowy opis problemu.



Wyrodkowano w Chinach,
Made in China, Wyrobené v Číne,
In China hergestellt, Vyrobeno v Číně,
Pagaminta Kinijoje

- znižuje riziko náhodných zranení. Je lepší umiestniť nože do hornej časti koša, kde je vodný tlak nižší, čo znižuje riziko poškodenia.
- Nikdy nenechávajte nože vo vode.
 - Nezanechávajúce nože, na ktorých sú zvyšky jedla, koreniny alebo zvyšky iných produktov.
 - Nože by mali byť používané len na svoj zamýšľaný účel, teda na rezanie mäkkých produktov. Kuchynské nože by sa nemali používať na rezanie mrazeného mäsa alebo rýb, kostí, hrubých chrupaviek. Nože nie sú určené na otváranie plechoviek, fliaš alebo pohárov.
 - Kuchynské nože by nikdy nemali nahrádzať nástroje ako skrutkovače.
 - Nikdy nekrúťte čepeľou, pretože to môže spôsobiť jej ohnutie, odštiepenie alebo zlomenie.
 - Neposledovanie týchto pokynov môže viesť k štrukturálnym zmenám, tupeniu, hrdzaveniu a poškodeniu nožov.
 - Odporuča sa brúsiť nôž 1-2 krát mesačne. Pravidelné brúsenie kuchynských nožov je kľúčové pre udržanie ich ostria. Vyhnite sa rezaniu na tvrdých povrchoch ako sklo, kameň alebo kov (tým sa zrychľuje tupenie noža, môže to viesť k odštiepeniu čepele).
 - Nože so zúbkovanou čepeľou (pilkovou čepeľou) sa nemajú brúsiť, pretože ich konštrukcia umožňuje dlhodobé udržiavanie ostria bez potreby brúsenia.
 - Používajte nože iba na určený účel. Nepoužívajte kuchynské nože na iné účely, než na varenie. Nože sú určené na domáce alebo iné nekomerčné použitie. Výrobca nenesie zodpovednosť za škody spôsobené nesprávnym alebo nevhodným použitím.
 - Starší ľudia, najmä tí s obmedzenou silou v rukách alebo manuálnou zručnosťou, by mali mať prístup k nožom, ktoré sú ľahko uchopiteľné a držiteľné. Rukoväte nožov by mali byť ergono mické a protišmykové, čo znižuje riziko nehôd spôsobených neistým uchopením.
 - Suché ruky = bezpečné ruky – Pri používaní nožov dajte na to, aby vaše ruky boli suché. Vlhké ruky môžu spôsobiť, že nôž bude ťažšie ovládateľný, čo zvyšuje riziko nehody.

Ďalšie poznámky: Pri umývaní môžu drevené rukoväte nožov vyblednúť, zmeniť farbu a stratiť svoju estetiku, preto je dobré ich občas naolejovať a impregnovat, aby sa udržali v dobrom stave. Pravidelným olejovaním zostane drevo na rukovätiach pekné, odolné a chránené pred poškodením.

- Čistenie pred olejovaním** – Pred nanesením oleja sa uistite, že rukoväť noža je čistá a suchá.
- Výber správneho oleja** – Na olejovanie rukoväti nožov sú najlepšie prírodné oleje, ako je ľanový olej, olivový olej alebo špeciálny olej na drevo. Vyhnite sa syntetickým olejom, ktoré môžu obsahovať chemikálie, ktoré nie sú pre drevo priaznivé.
- Nanášanie oleja** – Naneste tenkú vrstvu oleja na drevenú rukoväť pomocou mäkkkej handričky alebo sponge. Snažte sa rovnomerne rozotrieť olej po celej ploche.
- Doba vstrebávania** – Nechajte olej vstúpiť na niekoľko hodín, ideálne cez noc. Ak po tomto čase na povrchu zostane nadbytočný olej, jemne ho utrite suchou handričkou.
- Pravidelnosť olejovania** – V závislosti od intenzity používania noža by sa olejovanie malo vykonávať každých pár týždňov alebo mesiacov, aby sa drevo udržalo v dobrom stave a zabránilo jeho vyblednutiu vlhkosťou a každodenným používaním.

Dodržiavanie týchto pokynov výrazne znižuje riziko zranení, poškodenia zariadení a materiálnych strát. Ignorovanie týchto odporúčaní môže viesť k vážnym zdravotným a materiálnym hrozbám. Dbajte na svoje bezpečie a bezpečnosť blízkych tým, že budete dodržiavať príslušné

CZ

Návod k použití, bezpečnostní a údržbové pokyny:

- Před prvním použitím nůž umyjte teplou vodou s jemným čistícím prostředkem a poté ho otřete měkkým hadříkem do sucha.
- Produkt by měl být po každém použití důkladně opláchnut, osušen a uložen na větraném místě, které je suché a bez vlhkosti.
- Nože by se měly skladovat v speciálních blocích na nože nebo v ochranných pouzdrech, která zabráňují náhodným zraněním a chrání čepel před poškozením.
- Nože jsou velmi ostré, proto je nutné je skladovat bezpečně. Uchovávejte nože mimo d osah dětí a zvířat.
- Dítě může používat přístroje bez dozoru dospělých, pokud je si vědomo rizik nesprávného použití. Konečné rozhodnutí o schopnosti dítěte používat nůž samostatně je na odpovědnosti opatrovníka.
- Nikdy nenechávejte nože na okrajích stolů nebo pracovních desk.
- Buďte opatrní při mytí nožů, abyste se vyhnuli zraněním.
- Vždy držte nůž pevně a stabilně, uchopte rukojeť do ruky a prsty držte daleko od čepele. Používejte plný úchop, abyste předešli nekontrolovaným pohybům.
- Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky ani hrubé utěrky.
- Vyhněte se nechávání nožů na horkých površích, jako jsou sporáky nebo varné desky.
- Používejte správné nástroje pro každou činnost (například filetovací nůž, nůž na zeleni nu). Pamatujte, že nůž byste neměli příliš silně tlačit, což umožní přesné a bezpečné krájení.
- Pravidelně kontrolujte rukojeť nože, zda není uvolněná nebo prasklá, aby se předešlo náhodnému poškození.
- Nože nesmíte ukládat do mikrovlnné trouby.
- Nikdy nepoužívejte nože s poškozenou čepeľí nebo prasklou rukojetí. Používání nožů v tomto stavu může vést k nebezpečným nehodám.
- Nikdy nekrájejte na tvrdých materiálech, jako je sklo, kov nebo kámen. Používejte krájecí desku nebo jiný měkký povrch, abyste chránili čepel a zajistili přesné krájení.

- Držte nůž vždy kontrolovaným způsobem, prsty podél rukojeti, abyste zajistili pevný úchop. Nepohybujte nožem náhodně nebo ho nedržte způsobem, který by mohl ohrozit vás nebo ostatní.
- Prosíme, abyste si uvědomili, že nože s rukojetí z exotického dřeva a nože s nepřilnavým povrchem nesmí být myté v myčce. Vysoká teplota a čisticí prostředky v procesu mytí mohou poškodit povrchovou vrstvu nebo degradovat rukojeť. K zachování jejich vynikajícího stavu a trvanlivosti by měly být nože myté ručně.
- Nerezové nože je možné bezpečně umývat v myčce, doporučujeme však používat ekologické čisticí gely a krátký mycí program.
- Po dokončení mycího programu otevřete dvířka myčky, aby se zabránilo kondenzaci páry na nožích. Doporučujeme rychle vyjmout nože z myčky a osušit je suchým a měkkým hadříkem nebo ručníkem.
- Nezapomeňte, že čepele nožů by měly být v myčce nasměrovány dolů, což snižuje riziko náhodných zranění. Nejlépe je nože umístit do horní části koše, kde je nižší tlak vody, což snižuje riziko poškození.
- Nikdy nenechávejte nože ve vodě.
- Nenechávejte nože, na kterých jsou zbytky jídla, koření nebo jiné zbytky.
- Nože by měly být používány pouze k určenému účelu, tedy k řezání měkkých produktů. Kuchynské nože by se neměly používat k řezání zmrazeného masa nebo ryb, kostí, hrubých chrupavek. Nože nejsou určeny k otevírání plechovek, lahvi nebo sklenic.
- Kuchynské nože nikdy nemohou nahradit nástroje jako šroubovák.
- Nikdy nekrouťte čepeľí, protože to může způsobit její ohnutí, odštipnutí nebo zlomení.
- Nedodržování těchto pokynů může vést k strukturálním změnám, otupení, rezivění a poškození nožů.
- Doporučuje se ostřit nůž 1–2krát měsíčně. Pravidelné ostření kuchynských nožů je klíčové pro udržení jejich ostrosti. Vyhněte se řezání na tvrdých površích, jako je sklo, kámen nebo kov (to urychluje otupování nože a může způsobit odštipnutí čepele).
- Nože se zubatou čepeľí (pilkou) se nemají ostřit, protože jejich konstrukce umožňuje dlouhodobé udržení ostrosti bez potřeby ostření.
- Používejte nože pouze na určený účel. Nepoužívejte kuchynské nože na jiné účely než vaření. Nože jsou určeny pro domácí nebo jiné nekomerční použití. Výrobce nenes e odpovědnost za škody způsobené nesprávným nebo nevhodným použitím.
- Starší osoby, zejména ty s omezenou silou v rukách nebo manuální zručností, by měly mít přístup k nožům, které jsou snadno uchopitelné a držitelné. Rukojeť nožů by měly být ergonomické, protišmykové, což snižuje riziko úrazů způsobených nejistým uchopením.
- Suché ruce = bezpečné ruce – Při používání nožů pamatujte na to, aby vaše ruce byly suché. Vlhké ruce mohou způsobit, že nůž bude těžší ovládat, což zvyšuje riziko nehody.

Další poznámky: Při mytí mohou dřevěné rukojeti nožů vyblednout, změnit barvu a ztratit svou estetiku, proto je dobré je občas naolejovat a impregnovat, aby byly v dobrém stavu. Pravidelným olejováním zůstane drevo na rukojeti pekné, odolné a chráněné před poškozením.

- Čistění před olejováním** – Před nanesením oleje se ujistěte, že rukojeť nože je čistá a suchá.
- Výber správneho oleja** – K olejování rukojeť nožů jsou nejvhodnější přírodní oleje, jako je lněný olej, olivový olej nebo speciální olej na drevo. Vyhněte se syntetickým olejům, která mohou obsahovat chemikálie, které nejsou pro drevo vhodné.
- Nanášení oleje** – Naneste tenkou vrstvu oleje na dřevěnou rukojeť pomocí měkkého hadříku nebo houbičky. Snažte se olej rovnoměrně rozetřít po celé ploše.
- Doba vstřebávání** – Nechte olej vstřebat několik hodin, ideálně přes noc. Pokud po této době zůstane na povrchu přebytečný olej, jemně ho otřete suchým hadříkem.
- Pravidelnost olejování** – V závislosti na intenzitě používání nože by se olejování mělo provádět každých pár týdnů nebo měsíců, aby drevo zůstalo v dobrém stavu a neztratilo barvu vlivem vlhkosti a každodenního používání.

Dodržování těchto pokynů výrazně snižuje riziko zranění, poškození zařízení a materiálních ztrát. Ignorování těchto doporučení může vést k vážným zdravotním a materiálním rizikům. Chraňte svou bezpečnost a bezpečnost svých blízkých tím, že budete dodržovat příslušná bezpečnostní pravidla.

LT

Naudojimo, saugumo ir priežiūros instrukcijos:

- Prieš pirmą kartą naudodami, peilį nuplaukite šiltu vandeniu su švelniu plovikliu ir nušluostykite minkštu audiniu, kad išdžiūtų.
- Kiekvieną kartą po naudojimo peilį reikia gerai nuplauti, nušluostyti ir laikyti vėdinamoje, sausoje ir drėgmės nepraleidžiančioje vietoje.
- Peiliai turi būti laikomi specialiuose peilių blokuose arba apsauginiuose dėkluose, kad būtų išvengta atsitiktinių sužalojimų ir apsaugota ašmenys nuo pažeidimų.
- Peiliai yra labai aštrūs, todėl juos reikia laikyti saugiai. Laikykite peilius nuo vaikų ir gyvūnų pasiekiamų vietų.
- Vaikai gali naudoti stalo įrankius be suaugusiųjų priežiūros, jei jie supranta riziką, kylančią dėl netinkamo naudojimo. Galutinį sprendimą dėl vaiko gebėjimo naudoti peilį turi priimti globėjas.
- Niekada nelikite peilių ant stalo krašty ar darbo paviršių.
- Būkite atsargūs plaudami peilius, kad išvengtumėte sužalojimų.
- Visada laikykite peilį tvirtai ir stabiliai, laikydami rankeną rankoje, o pirštus laikykite

- toliau nuo ašmenų. Naudokite pilną suėmimą, kad išvengtumėte nekontroliuojamo judesio.
- Nenaudokite agresyvių valymo priemonių ir šiurkščių valymo šluosčių.
- Venkite palikti peilių ant karštų paviršių, pavyzdžiui, ant viryklės arkaitinimo plokščių.
- Naudokite tinkamą įrankį kiekvienam darbi (pvz., filetuojimo peilį, daržovių peilį). Atminkite, kad peilio neturėtumėte spausti per stipriai, kad atspalaidavusį dalių ar įtrūkimų, kad išvengtumėte atsitiktinio lūžimo.
- Peilių negalima dėti į mikrobangų krosnelę.
- Niekada nenaudokite peilių su pažeista ašmenų dalimi ar įtrūkusia rankena. Naudojant tokius peilius gali kilti pavojingų nelaimingų atsitikimų.
- Niekada nepjunkite ant kietų paviršių, tokių kaip stiklas, metalas ar akmuo. Naudokite pjauštymo lentą arba kitą minkštą paviršių, kad apsaugotumėte ašmenis ir užtikrin tumėtę tikslų pjovimą.
- Laikykite peilį visuomet kontroliuojamu būdu, laikydami pirštus palei rankeną ir užtikrindami tvirtą suėmimą. Nemašykite peilio arba nelaikykite jo taip, kad kiltų pavojus jums ar kitiems.
- Atminkite, kad peiliai su egzotinės medienos rankenomis ir peiliai su nepridegančiu paviršiumi neturėtų būti plaunami indaplovėse. Aukšta temperatūra ir plovikliai, naudojami plovimo procese, gali pažeisti paviršiaus sluoksnį arba sugadinti rankeną. Norint išlaikyti jų puikią būklę ir ilgaamžiškumą, peiliai turi būti plaunami rankomis.
- Nerūdijančio plieno peiliai gali būti saugiai plaunami indaplovėje, tačiau rekomenduojame naudoti ekologiškus ploviklius ir trumpą plovimo programą.
- Baigus plovimo programą, atidarykite indaplovės dureles, kad būtų išvengta garų kondensacijos ant peilių. Rekomenduojame greitai išimti peilius iš indaplovės ir nusausinti juos sausuoju ir minkštu audiniu arba rankšluosčiu.
- Atminkite, kad peilio ašmenys turi būti nukreipti žemyn indaplovėje, kad būtų sumažinta atsitiktinių sužalojimų rizika. Geriausia peilius dėti į viršutinę krepšio dalį, kur vandens slėgis yra mažesnis, todėl rizika juos pažeisti yra mažesnis.
- Niekada nelaikykite peilių vandenyje.
- Nelaikykite peilių su maisto likučiais, prieskoniais ar kitais likučiais.
- Peiliai turi būti naudojami tik pagal paskirtį – pjaustyti minkštus produktus. Virtuviniai peiliai neturėtų būti naudojami šaldytam mėsui ar žuviai, kaulams, storoms kremzlėms pjauti. Peiliai nėra skirti atidaryti skardines, butelius ar stiklainius.
- Virtuvinių peilių niekada neturėtų būti naudojami kaip atsuktuvai.
- Niekada nekrinkite peilio ašmenų, nes tai gali sukelti jų išlinkimą, atsiskyrimą ar lūžimą.
- Nesilaikymas šių rekomendacijų gali sukelti struktūrinius pokyčius, ašmenų bukumą, rūdijimą ir peilių pažeidimus.
- Rekomenduojama peilius galasti 1–2 kartus per mėnesį. Reguliarus virtuvinių peilių ga landimas yra svarbus, kad jie išlaikytų savo aštrumą. Venkite pjauti ant kietų paviršių, tokių kaip stiklas, akmuo ar metalas (tai pagreitina peilio bukumą ir gali sukelti ašmenų įskilimus).
- Peiliai su dantytomis ašmenimis (pjūklėliais) neturėtų būti galandami, nes jų konstrukcija leidžia ilgai išlaikyti aštrumą be galandimo.
- Naudokite peilius pagal paskirtį. Virtuviniai peiliai neturėtų būti naudojami kitoms reikmėms, išskyrus gaminimą. Peiliai skirti naudoti tik namuose arba nekomerciniiais tikslais. Gamintojas neatsako už žaizdą, atsiradusią dėl netinkamo arba netikslaus nau dojimo.
- Vyresni žmonės, ypač turintys ribotą rankų jėgą arba judrumą, turėtų turėti prieigą prie peilių, kuriuos lengva laikyti ir valdyti. Peilių rankenos turėtų būti ergonomiškos, neslidžios, kad sumažintų nelaimingų atsitikimų riziką dėl nesaugiai laikomų peilių.
- Sausos rankos = saugios rankos – Naudojant peilius, įsitinkite, kad jūsų rankos yra sausos. Drėgnos rankos gali padaryti peilį sunkiau kontroliuojamą, kas padidina nelaimingo atsitikimo riziką.

Papildomos pastabos: Plaudami peiliai su medinėmis rankenomis gali išblukti, pasikeisti spalva ir prarasti savo estetinę išvaizdą, todėl kartais verta jas pamaitinti aliejumi ir impregnuoti, kad išlaikytumėte jų gerą būklę. Reguliarus aliejavimas padeda medienai išlikti gražiai, tvirtai ir atspariai pažeidimams.

- Valymas prieš aliejavimą** – Prieš tepant aliejų, įsitinkinkite, kad rankena yra švari ir sausa.
- Tinkamo aliejiaus pasirinkimas** – Rankenoms aliejuoti geriausiai tinka natūralūs aliejai, pavyzdžiui, linų sėmenų aliejus, alyvuogių aliejus arba specialus aliejus medienai. Venkite sintetinių aliejų, kurie gali turėti cheminių medžiagų, kenksmingų medienai.
- Aliejiaus tepimas** – Užtepkite ploną aliejiaus sluoksnį ant medinės rankenos, naudodami minkštą audinį arba kempinę. Stenkitės aliejų paskirstyti tolygiai.
- Isisavinimo laikas** – Leiskite aliejui įsigerti kelias valandas, geriausiai per naktį. Jei po šio laiko ant paviršiaus liks perteklinio aliejiaus, švelniai nušluostykite jį sausu audiniu.
- Reguliarus aliejavimas** – Atsižv elgiant į peilio naudojimo intensyvumą, aliejavimą reikėtų atlikti kas kelias savaites ar mėnesius, kad mediena išliktų geros būklės ir neprarastų spalvos dėl drėgmės ir kasdienio naudojimo.

Šių rekomendacijų laikymasis reikšmingai sumažina sužalojimų, įrenginių pažeidimų ir materialinių nuostolių riziką. Nepaisant šių nurodymų gali kilti rimtų sveikatos ir materialinių pavojų. Rūpinkitės savo ir savo artimųjų saugumu, laikydamiesi atitinkamų atsargumo priemonių.



Tasak SATOSHI

CLEAVER KNIFE / HACKBEIL