



# WÜSTHOF

## Ed. Wüsthof Dreizackwerk KG Informace pro kupující

Ed. Wüsthof Dreizackwerk Solingen je jednou z největších nožířských firem na světě, založena roku 1814. Solingen je německé město, jež je sídlem mnoha renomovaných nožířství, kterým dominuje právě firma Wüsthof. Když zvolíte nůž Wüsthof, můžete očekávat něco opravdu speciálního. Vše začíná pečlivě zvoleným materiálem. Pro výrobu nožů Wüsthof je používán speciální typ oceli - chrom-molybden-vanadiové. To poskytuje základ pro nejdůležitější prvek mající souvislost s nožem - jeho ostrost! Nože Wüsthof mají extrémně vysoký počáteční řezný výkon díky technologii broušení PEtec, zachovávají si svou ostrost po dlouhou dobu, jsou obzvláště odolné vůči korozi a jsou velmi snadno brouditelné. Originální nožířské výrobky Wüsthof jsou vyráběny podle nejvyšších standardů kvality.

**Návod k použití:** S nožem je třeba zacházet velmi opatrně a dbát bezpečnostních zásad, aby nedošlo k poškození zdraví a majetku, nemířit na nikoho ostřím a nepoužívat jej k obraně ani útoku na jinou osobu. Tento předmět je určen osobám starším 18 let. Nebezpečí hrozí i při používání, nikdy nebudte v kontaktu s ostrou částí nože.

**Jak pečovat o nože:** Vysoce kvalitní nože Wüsthof je nejlepší umývat teplou, mýdlovou vodou po každém použití (případně jemným čistícím prostředkem a hladkou houbičkou). Nůž opatrně opláchněte a osušte utěrkou. Konstrukce nožů Wüsthof Dreizack umožňuje jejich mytí v myčce na nádobí /s výjimkou nožů s dřevěnou rukojetí/, ale tento způsob čištění nedoporučujeme. Současně s noži se obvykle myjí i přístroje, o které může být ostří nožů poškozeno, což je nežádoucí. Pokud také myčka není zapnuta ihned, zbytky potravin mohou na noži tvořit skvrny, které mohou čepel poškodit, či dokonce způsobit korozi. Obecně... Co má zůstat ostré, nepatří do myčky na nádobí.

**Skladování nožů:** Nože skladujte vždy na místech k tomuto účelu určených. Nože ukládejte vždy čisté a osušené.

**Bloky na nože:** V bloku na nože jsou Vaše nože dobře chráněny a vždy po ruce. Důležité je, aby nože byly v bloku uloženy v horizontální poloze nikoliv vertikálně (ostří nožů by byla při vkládání a vytahování zbytečně v kontaktu s blokem), s výjimkou bloků k vertikálnímu ukládání nožů určených.

**Magnetické lišty:** Speciální magnetické lišty drží nože bezpečně na svém místě, šetří prostor v kuchyni a Vaše nože jsou vždy na dosah.

**Speciální kuchařské kufříky a mapy:** Jedná se o ideální řešení, pokud často cestujete i s Vašimi noži. Kufříky a mapy jsou

používány profesionálními kuchaři jako možnost bezpečného a snadného uložení nožů nejen na cestách.

**Broušení nožů:** Po delším používání se ostří každého nože ztupí.

V případě nutnosti přebroušení ostří použijte brousek. Pouze opatrně protáhněte Váš nůž brusnou drážkou a ostří bude obnoveno.

Zkušenější uživatelé mohou použít brusný kámen. Použití brusného kamene je efektivní způsob, jak dostat ostří Vašeho nože zpět do formy.

Pro běžné udržení ostří Vašeho nože v odpovídající kvalitě použijte ocílku. Ocílka slouží k oživení ostří nože a uhlazení ostří po použití brousku. Vezměte ocílku do jedné ruky a nůž do druhé ruky. Jednoduše přidržte zadní konec ostří v úhlu 20 stupňů k ocílce a lehkým tlakem táhněte nůž dolů přes celou délku ostří do špičky - nejdříve na jedné a poté i na druhé straně ocílky. Po 6-8 opakováních budou mít Vaše nože zase původní ostří. Ocílka by měla být delší než broušený nůž.

**Záruka a reklamace:** Standardní záruční doba všech výrobků je 2 roky od data nákupu. Nadstandardní záruka: Společnost Ed. Wüsthof Dreizackwerk KG věří natolik kvalitě svých výrobků, že pokud se po uplynutí záruční doby u nich projeví závada způsobená výrobní chybou nebo materiálovou vadou, může spotřebitel předložit takový výrobek k posouzení výrobcí i po uplynutí standardní záruční doby. V případě, že byl výrobek řádně používán ke svému účelu a udržován, čištěn a skladován dle pokynů výrobce, bude mu výrobek bezplatně vyměněn i po dobu 15 let od data nákupu. Nadstandardní záruka se nevztahuje na běžné opotřebení výrobku. Nadstandardní záruka se nevztahuje na závady způsobené v důsledku hrubého zacházení, nedbalosti, nesprávné manipulace či zanedbání údržby a čištění.

Pro uplatnění standardní i nadstandardní záruky se obraťte na svého prodejce či výhradního dovozce vždy s dokladem o nákupu výrobku v České republice nebo na Slovensku.

### Výhradní dovozce:

RÖSLER PRAHA spol. s r.o., K Horkám 19/21,  
102 00 Praha 10

Tel.: +420 267 188 011, Fax: +420 272 651 046

e-mail: info@rosler.cz, web: www.rosler.cz



## WÜSTHOF

WÜSTHOF - the knife experts

