

samura[®]侍

MODERNÍ KUCHYŇSKÉ NOŽE
a příslušenství

Blahopřejeme k zakoupení nožů značky Samura a jejich příslušenství.

Nože Samura jsou zárukou fantastického režného výkonu. Může za to japonský tvar čepele a jemné zúžení ze špičky. **Nože Samura jsou naostřeny v úhlu 17 stupňů**, což je více než u japonských nožů, ale méně než u evropských nožů. **Nože Samura, které jsou vyrobeny z nejlepší japonské a švédské oceli, tak představují dokonalou souhru japonské nožířské tradice a evropské spolehlivosti.** Kvalitní nůž je dobře vynaloženou investicí. S patřičnou péčí Vám vydrží celý život.

Tuto příručku si pečlivě uschovejte, pokud byste ji v budoucnu potřebovali.

Před použitím nezapomeňte odstranit z nožů všechny části obalu, etikety a samolepky. **Nože ručně umyjte** ve vlažné vodě s kapkou čistícího prostředku a **dobře je vysušte.**

POUŽITÍ A PÉČE

Správná péče o kuchyňské nože je **jednoduchá, ale velmi důležitá**. Dodržováním několika jednoduchých pravidel můžete výrazně prodloužit životnost dobrého nože:

1. Používejte váš nůž pouze k tomu, k čemu je určen.

Každý nůž byste měli používat vždy jen pro to, na co je určený. Při práci s nožem byste za žádných okolností neměli vynakládat přílišné úsilí, tím spíše při řezání kostí, chrupavek nebo mražených potravin, v opačném případě může dojít k nenávratnému poškození čepele.

2. Nepodceňujte výběr kuchyňské krájecí desky

Materiál, ze kterého je vyrobena krájecí deska, může také ovlivnit životnost nože. Většina moderních nožů nesmí přijít do kontaktu s materiály jako je sklo nebo kámen, proto jsou lepší volbou krájecí desky z měkkého plastu nebo dřeva.

Doporučujeme: **Samura krájecí desky** v různých provedeních.

3. Nenechávejte na noži ulpělé zbytky jídel a neumývejte nože v myčce nádobí

Dodržujte hygienická pravidla. Po použití byste měli každý nůž okamžitě očistit od lepivých kousků jídla a jiných nečistot.

Výrobce nedoporučuje mýt nože v myčce na nádobí, mohly by se při nárazu na jiné náčiní poškodit, a navíc vysoká teplota a agresivní čistící prostředky neprospívají rukojeti.

Doporučujeme otírat nůž ve dřezu mokrým hadříkem, případně použít běžný mycí přípravek. Poté nůž ihned dobře osušte, směrem od konce nože k ostří.

4. Dbejte na uskladnění nožů

Nože neumísťujte do blízkosti příborů nebo jiných kovových předmětů, protože by mohlo dojít k poškození nebo otupení čepele. Pro tento účel je lepší použít speciální držáky, stojany či pouzdra, díky nimž zachováte maximální ostrost čepele vašich nožů Samura.

Doporučujeme:

Samura držáky a stojany v různých velikostech a provedeních.

Pouzdra na nože z broušené kůže na 7ks nožů.

5. Nezapomeňte na správné ostření a broušení

Nože je třeba pravidelně a včas brousit. Pravidelné zaostřování pomůže zachovat dokonalou ostrost. Při broušení je velmi důležité dodržovat pravidla konkrétního nože a pro každý z nich používat pouze materiály doporučené výrobcem.

Doporučujeme:

Samura Brusná tyč - Keramická tyč pro ostření nožů, univerzální nástroj vhodný pro jakýkoli materiál čepele (ocel i keramika). Není určena k broušení, ale pro snadnou úpravu a zachování dokonalé ostrosti břitu.

Samura Brusné kameny - Japonské brusné kameny jsou jedinečným doplňkem pro ostření

a broušení kuchyňských nožů všech velikostí a tvarů. V nabídce různé zrnitosti a provedení. **Samura Elektrický Brousek** - Elektrický diamantový brousek na ocelové a keramické nože s diamantovými kotouči, jedinečné zařízení pro ostření a konečnou úpravu nožů.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Ze zřejmých důvodů je nezbytné zacházet s nožem s maximální možnou opatrností.

Případnému zranění zabráníte **dodržováním následujících praktických bezpečnostních zásad:**

1. Udržujte nože naostřené! Ostrý nůž je bezpečnější než tupý, jelikož při krájení vyvíjíte menší tlak. Ostrý nůž se tak snadno nesmekne a vaše ruka se tak rychle neunaví jako při používání nože nenaostřeného.
2. Držte nůž pevně v ruce a krájejte směrem od těla.
3. Používejte dřevěná prkénka nebo polyetylenové krájecí desky.
4. Po použití odložte nůž na přehledné místo, ostřím a špičkou od těla a v bezpečné vzdálenosti od okraje stolu či krájecí plochy.
5. Nenatahujte ruku po noži nepozorně ani poslepu, ale uchopujte rukojeť rozvážně. Pokud podáváte nůž druhé osobě, vždy jej směrujte k dané osobě rukojetí.
6. Nesnažte se nikdy zachytit padající nůž!
7. Ostré nože by měly být umývány odděleně. Neumývejte nože společně s dalším náčiním. Každý nůž by také měl být jednotlivě dokonale osušen, přičemž je nutné stále držet ostrou krájecí hranu směrem od ruky. Utírejte nože od zadní hrany k ostří.
8. Neskladujte nože volně v zásuvce! Pokud nůž zrovna nepoužíváte, mějte ho uložen ve stojanu nebo zásuvkové kazetě. Pokud používáte magnetický držák, ujistěte se, zda je magnet dostatečně silný, aby nože bezpečně udržel a zda jsou nože zcela čisté. Mastný nůž k magnetické liště náležitě nepřilne.
9. Udržujte nože bezpečně z dosahu dětí.
10. Nikdy nezkoušejte ostrost nože přejížděním prsty po ostří.

TECHNIKY A PRAVIDLA OSTŘENÍ NOŽŮ

Dobrá **kvalitní nůž s tvrdostí nejméně 58 HRC** (jako např. nože Samura) si **dokáže udržet svoji ostrost po delší dobu**. Avšak žádný nůž, i když je používán správně, si nedokáže zachovat ostrost navždy. Čepel postupem času začne ukazovat mikrotrhlínky a prasklinky, které nesvědčí reálnému výkonu, ani čepeli jako takové. Tyto **vady musí být vždy odstraněny včas**, aby nedocházelo k jejich prohlubování a nakonec ke zničení nože samotného.

Kompletní informace o efektivním broušení, o nejlepší péči vašich nožů nebo také jak zabránit přichycení potravin na čepeli nože a mnoho dalšího naleznete na našich webových stránkách www.atranet.cz v kategorií Dotazy - Vše o nožích Samura.

V případě použití elektrického diamantového brousku Samura (SEC-2000):

Brousek umožňuje 2 typy broušení – základní a jemné. V těle brousku jsou rotující diamantové kotouče, díky výřezům je pevně dán doporučený stupeň a úhel ostření. Lze zvolit jednostranné nebo oboustranné ostření podle vašich představ.

Tělo elektrického brousku NEOTVÍREJTE – hrozí nebezpečí zamknutí motoru!

Vždy po ukončení broušení, přístroj nezapomeňte vypnout a adaptér vytáhnout ze sítě!

Broušení diamantovým brouskem zaručuje vysokou účinnost při ostření a možnost jemného doostření čepele nože. Brousek je velmi tichý. Pogumované nožky zajistí výbornou stabilitu. Vhodnější pro praváky!

Technické parametry:

Napájení: 220 V/ 50 Hz

Adaptér: 12 V, 1500 mA (je součástí balení)

Hmotnost: 0,537 kg

Úhel ostření: 15 stupňů

POUŽITÍ

1. Zapněte zařízení (obr. 1 na krabici).
2. Vložte čepel nože do prvního a následně druhého (při oboustranném broušení) otvoru na brousku označeného č. 1. Tyto výřezy jsou určeny pro základní broušení – diamant 600 (obr. 2 na krabici).
3. Čepel nože naostříte několika lehkými pohyby nože tahem od rukojeti nože směrem ke špičce čepeli (obr. 3 na krabici).
4. Vložte čepel do třetího a následně do čtvrtého (při oboustranném broušení) otvoru na brousku označeného č. 2. Tyto výřezy jsou určeny pro jemné broušení – diamant 1000 (obr. 4 na krabici). Pohyb opakujte jako v bodě č. 3.

VÝROBCE

TOKYO CUTLERY SIA, Litva,

společnost stále pracuje na vývoji produktů, vyhrazuje si právo na změnu specifikací výrobků, jejich ilustraci a popis, a to kdykoliv. Značka Samura byla navržena a vytvořena společností TOKYO CUTLERY SIA, Litva s výrobním závodem v Číně, jež je jediným vlastníkem práv intelektuálního majetku, autorských práv a ochranných známek, které se na výrobky značky Samura vztahují.

 **atranet.cz**

Výhradní dovozce a prodejce pro ČR a další země EU

Traminal s.r.o. IČ: 24260321

Sídlo: Kaprova 42/14, 110 00 Praha 1, IČ: 24260321

Servis, reklamace: Březolupy 75, 687 13 Březolupy

Tel.: 800 350 350 • E-mail: info@atranet.cz • www.atranet.cz