



## Používání a údržba kovaných nožů

FORGED  
De Panoven 17  
4191 GW Geldermalsen  
The Netherlands  
[www.forged.nl](http://www.forged.nl)

Distributor pro ČR a SR:  
Banador s.r.o.  
Jinačovice 509E  
664 34 Jinačovice



## Děkujeme, že jste si vybrali a zakoupili nůž značky Forged.

Naše nože jsou vyráběny podle staletých japonských tradic a kompletně ručně kovány. Každý nůž je tak jedinečný nejen svou velikostí, ale i svým vzhledem a provedením. Díky specifickému výrobnímu procesu doporučujeme dbát pokynů k údržbě a použití.

### Série Intense, Brute, Olive a Sebra

- Tvrdost 58 HRC Rockwellovy stupnice
- Úhel ostření 22 °
- japonská ocel

### Série VG10 a Katai

- Tvrdost 60 HRC Rockwellovy stupnice
- Úhel ostření 22 °
- 5 vrstvá japonská ocel VG10

### Údržba

- Nože Forged nejsou vhodné pro mytí v myčce.
- Nože jsou opatřeny ochrannou vrstvou pro přepravu a skladování.
- Před prvním použitím nůž nejprve očistěte. V případě rukojeti nožů Brute a Intense může ochranná vrstva zmizet až po opakovaném použití.
- Nůž umývejte vždy ručně, teplou vodou a menším množstvím saponátu. Poté vždy důkladně osušte hadříkem.
- Po každém použití je nůž třeba opět vyčistit a osušit. Pokud nůž zůstane příliš dlouho v kontaktu s kapalinami nebo jinými látkami, mohou se objevit rezavé skvrny.
- Pokud nůž delší dobu nepoužíváte, je vhodné jej lehce potřít olivovým nebo slunečnicovým olejem.
- Dřevěné rukojeti lze po vyschnutí ošetřit olejem. Doporučuje se typ olejů, které se používají k péči o dřevěná servírovací a krájecí prkýnka.

### Použití

- Nože lze použít pouze ke krájení zeleniny, masa, ryb a chleba.
- Nepoužívejte nože ke krájení kostí nebo mražených potravin.
- Přednostně používejte dřevěná nebo plastová krájecí prkýnka, aby nedošlo k poškození ostří.

### Broušení a péče

- Nože lze ošetřit – naostřit pomocí ocilky Forged s kvalitní brusnou diamantovou vrstvou, která je speciálně vyrobená pro tento účel.
- **Vezměte prosím na vědomí: pomoci ocilky odstraníte malé otřepy a hrboly na břítu a nůž je pak ostřejší. Nejedná se ale o broušení, jako je tomu u profesionálního brusiče.**
- V závislosti na použití doporučujeme ostření čepele provést profesionálním brusičem nožů, jednou nebo dvakrát ročně.

### Záruka

- Kované nože jsou vyráběny s velkou péčí. Přesto se může stát, že v důsledku chybné montáže či vady materiálu neodpovídá nůž své kvalitě. Na to se vztahuje 10-ti letá záruka. Záruka platí v případě běžného používání nože v souladu s našimi pokyny pro údržbu, použití a s originálním záručním dokladem o prodeji.

**Údržba = péče o váš nůž.**

**Forged is imported by Style de Vie Authentique B.V.**

**[www.forged.nl](http://www.forged.nl)**

