

# ZWILLING®

## Samoostřící blok

s technologií KIS

## Samoostriaci blok

s technológiou KIS



ZWILLING



POKYNY PRO POUŽITÍ A PÉČI

POKYNY NA POUŽITIE A STAROSTLIVOSŤ

## **CZ** ČIŠTĚNÍ

Doporučujeme ruční mytí a vysušení nožů. Myčka na nádobí ani korozivní čisticí prostředky nejsou vhodné.

## **UKLÁDÁNÍ**

Vybrané štěrby v samoostřícím bloku ZWILLING jsou vybaveny keramickými brusnými kameny, které jsou určeny pouze pro nože s jemným ostřím. Do těchto štěrbin by měli být vkládány jen nože s jemným ostřím (tj. špíkovací nůž, plátkovací nůž a kuchařský nůž). Nože se zoubkovaným ostřím by se měly vkládat do zbývajících štěrbin, které nože neostří (tyto nože se ostřit nemusí). Je důležité vždy umisťovat nože do jejich správné štěrby, abychom tak předešli možnému poškození jejich ostří a keramických brusných kamenů. Proto každý typ nože má nad vlastní štěrbinou umístěný piktogram, který označuje jaký nůž do štěrby patří. Nože ve skladovacím bloku umísťujte do příslušné štěrby tak, že horní část nože povedete po horní straně štěrby, až dokud nedojde ke kontaktu mezi rukojetí nože a povrchem bloku. Tento způsob ukládání je bezpečný a současně zachovává nože ostré.

## **KRÁJENÍ**

Plocha, na které provádíme krájení a řezání, má hlavní vliv na ztupení nožů. Při krájení se vyhněte tvrdým povrchům, jako jsou keramika, porcelán, umakart, dlaždice, sklo či jiné tvrdé povrchy, které mohou nůž předčasně ztupit. Doporučujeme krájení a řezání na prkénkách z bambusu či dřeva. Jako alternativu lze použít plastová prkénka. Vyhněte se krájení zmražených nebo velmi tvrdých potravin (např. kostí). Tento způsob krájení může způsobit ohnutí řezné hrany a poškození čepele.

## OSTŘENÍ

Pečujte o kuchyňské vybavení a nože udržujte v perfektním stavu. Budete tím chránit nejen kvalitu, ale také další investice. Ostré nože nejen usnadňují práci v kuchyni, ale činí ji také bezpečnější. Když se nůž ztupí, pak je nutné vyvinout při řezání či krájení větší tlak. Tím narůstá nebezpečí zranění.

Tajemstvím samoostřicího bloku od společnosti ZWILLING jsou keramické brusné kameny vestavěné ve štěrbinách pro nože s jemným ostřím (tj. špičkový nůž, plátkovací nůž a kuchařský nůž). Tyto keramické ostřicí kameny naostří jemné ostří nože pokaždé, když jej vytáhnete z bloku nebo jej vrátíte do příslušné štěrbině. Mějte, prosím, na paměti, že ostřicí blok od společnosti ZWILLING byl navržen tak, aby udržoval vaše nože neustále ostré. Není navržený k tomu, aby naostřil tupé nože. Každá štěrbiná s integrovanými keramickými brusnými kameny je speciálně vyvinuta pro udržení ostrosti určitého typu nože. Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud celé ostří nože budete vkládat a vytahovat ze samoostřicího bloku a při tom nevyvíjet na něj nadměrný tlak. Po naostření použijte na nůž měkkou suchou utěrku.



### OSTŘICÍ ŠTĚRBINY

- 1 Plátkovací nůž
- 2 Kuchařský nůž
- 3 Špičkový nůž

### ŠTĚRBINY BEZ OSTŘICÍCH KAMENŮ

- 4 Nůž na chleba
- 5 Uživatelský vroubkovaný nůž
- 6 Univerzální nůžky

### Distributor ČR:

Potten & Pannen – Staněk group, a.s.  
Horáčkova 5, 140 00, Praha 4

[www.pottenpannen.cz](http://www.pottenpannen.cz)

Odporúčame ručné umývanie a vysušenie nožov. Umývačka riadu ani korozívne čistiace prostriedky nie sú vhodné.

### **UKLADANIE**

Vybrané štrbiny v samoostriacom bloku ZWILLING sú vybavené keramickými brúsnyimi kameňmi, ktoré sú určené len pre nože s jemným ostrím. Do týchto štrbín by mali byť vkladané len nože s jemným ostrím (t. j. špikovaci nôž, plátkovací nôž a kuchársky nôž). Nože so zúbkovaným ostrím by sa mali vkladať do zostávajúcích štrbín, ktoré nože neostria (tieto nože sa ostríť nemusia). Je dôležité vždy umiestniť nože do ich správnej štrbiny, aby sme tak predišli možnému poškodeniu ich ostria a keramických brúsnych kameňov. Preto každý typ noža má nad vlastnou štrbinou umiestnený piktogram, ktorý označuje aký nôž do štrbiny patrí. Nože v skladovacom bloku umiestňujte do príslušnej štrbiny tak, že hornú časť noža budete viesť po hornej strane štrbiny, až kým nedôjde ku kontaktu medzi rukoväťou noža a povrchom bloku. Tento spôsob ukladania je bezpečný a súčasne zachováva nože ostré.

### **KRÁJANIE**

Plocha, na ktorej prevádzame krájanie a rezanie, má hlavný vplyv na otupenie nožov. Pri krájaní sa vyhnite tvrdým povrchom, ako sú keramika, porcelán, umakart, dlaždice, sklo či iné tvrdé povrchy, ktoré môžu nôž predčasne potupiť. Odporúčame krájanie a rezanie na doskách z bambusu či dreva. Ako alternatívu môžete použiť plastové dosky. Vyhnite sa krájaniu zmrazených alebo veľmi tvrdých potravín (napr. kostí). Tento spôsob krájania môže spôsobiť ohnutie reznej hrany a poškodenie čepele.

## OSTRENIE

Starajte sa o kuchynské vybavenie a nože udržiavajte v perfektnom stave. Budete tým chrániť nielen kvalitu, ale tiež ďalšie investície. Ostré nože nielenže uľahčujú prácu v kuchyni, ale robia ju aj bezpečnejšou. Keď sa nôž potupí, tak je nutné vyvinúť pri rezaní či krájaní väčší tlak. Tým narastá nebezpečenstvo zranenia.

Tajomstvom samoostriaceho bloku od spoločnosti ZWILLING sú keramické brúsne kamene vstavané v štrbinách pre nože s jemným ostrím (t. j. špíkovací nôž, plátkovací nôž a kuchársky nôž). Tieto keramické ostriace kamene naostria jemné ostrie noža zakaždým, keď ich vytiahnete z bloku alebo ich vrátite do príslušnej štrbiny. Majte, prosím, na pamäti, že ostriaci blok od spoločnosti ZWILLING bol navrhnutý tak, aby udržiaval vaše nože neustále ostré. Nie je navrhnutý na to, aby naostril tupé nože. Každá štrbina s integrovanými keramickými brúsnymi kameňmi je špeciálne vyvinutá na udržanie ostrosti určitého typu noža. Najlepšie výsledky dosiahnete, pokiaľ celé ostrie noža budete vkladaf a vyťahovať zo samoostriaceho bloku a pri tom nevyvíjať na neho nadmerný tlak. Po naoštrení použite na nôž mäkkú suchú utierku.



### OSTRIACE ŠTRBINY

- 1 Plátkovací nôž
- 2 Kuchársky nôž
- 3 Špíkovací nôž

### ŠTRBINY BEZ OSTRÍCÍCH KAMENŮ

- 4 Nôž na chlieb
- 5 Úžitkový vrúbkovaný nôž
- 6 Univerzálne nožnice

### Distribútor SR:

Potten & Pannen – Staněk s.r.o.  
Prievozská 6A, 821 09, Bratislava

[www.pottenpannen.sk](http://www.pottenpannen.sk)



[www.zwilling.com](http://www.zwilling.com)