



IVO Cutelarias je rodinná firma, která byla založena v roce 1954. Nože této značky používají kuchaři a řezníci po celém světě. Prodávají se ve více než 92 zemích. Jsou vhodné pro všechny kategorie, od šéfkuchařů, kteří požadují preciznost, odolnost a dokonalé vyvážení nože, domácí a hobby kuchaře, kteří ocení praktičnost a vysokou kvalitu za dostupnou cenu, řezníky, pro které jsou určeny speciální ergonomické nože s vynikající odolností při každodenním používání, stejně tak pro pekaře či cukráře. Nože IVO se odlišují tím, že každý nůž je navržen s důrazem na detail, ergonomii a kvalitu. Jsme výhradní dovozce nožů IVO Cutelarias pro Slovensko a Českou republiku.

Návod na použití:

S nožem je třeba zacházet velmi opatrně a dbát na bezpečnostní zásady, aby nedošlo k poškození zdraví či 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 nepřicházejte do kontaktu s ostrou částí nože.

Jak se starat o nože:

Kvalitní nože IVO je nejlepší mýt teplou mýdlovou vodou po každém použití (případně jemným čisticím prostředkem a hladkou houbičkou). Nůž opatrně opláchněte a osušte utěrkou. Nože nejsou vhodné do myčky nádobí! Spolu s noži se obvykle myjí i příbory, o které se může ostří nožů poškodit nebo dokonce způsobit korozi. Obecně platí, že co má zůstat ostré, nepatří do myčky nádobí.

Skladování nožů:

Nože skladujte vždy na místech k tomu určených. Nože odkládejte vždy čisté a suché.

Bloky na nože:

V bloku na nože jsou vaše nože dobře chráněny a vždy po ruce. Důležité je, aby byly nože v bloku uloženy v horizontální poloze, ne vertikálně (ostří nožů by při vkládání a vytahování zbytečně přicházelo do kontaktu s blokem), s výjimkou bloků určených pro vertikální ukládání nožů.

Magnetické lišty:

Speciální magnetické lišty bezpečně drží nože na svém místě, šetří prostor v kuchyni a vaše nože jsou vždy na dosah.

Speciální kuchařské kufříky a mapy.

Je to ideální řešení, pokud často cestujete a berete nože s sebou. Kufříky a mapy používají profesionální kuchaři jako možnost bezpečného a jednoduchého uložení nožů nejen na cestách.

Broušení nožů:

Po delším používání se ostří každého nože otupí. V případě potřeby přebroušení ostří použijte brusku. Stačí opatrně protáhnout váš nůž brusnou drážkou a ostří se obnoví. Zkušenější uživatelé mohou použít brusný kámen. Použití brusného kamene je efektivní způsob, jak vrátit ostří vašeho nože do původního stavu.

Pro běžnou údržbu ostří vašeho nože v odpovídající kvalitě použijte ocílku. Ocílka slouží k oživení ostří nože a jeho uhlazení po použití brusky. Vezměte ocílku do jedné ruky a nůž do druhé ruky. Jednoduše přidržte zadní konec ostří pod úhlem 20 stupňů k ocílce a lehkým tlakem táhněte nůž dolů po celé délce ostří ke špičce – nejprve na jedné a poté i na druhé straně ocílky. Po 6–8 opakováních získají vaše nože opět původní ostří. Ocílka by měla být delší než broušený nůž.



Záruka a reklamace:

Standardní záruční doba všech výrobků je 2 roky od data zakoupení.

Výhradní dovozce:

Profi Vision s.r.o.

Seberíniho 8

821 03 Bratislava

Tel.: +420 210 012 501

e-mail: profikuchar@profikuchar.cz

www.Profikuchar.cz

