



# BÖKER

MANUFABRIK SOLINGEN

## Heinr. Böker Baumwerk GmbH

### Informace pro kupující

**Návod k použití:** Nůž je zbraň, a proto je třeba s ním zacházet velmi opatrně a dbát bezpečnostních zásad, aby nedošlo k poškození zdraví a majetku, nemířit na nikoho ostřím a nepoužívat tento předmět k obraně ani útoku na jinou osobu. Tento předmět je určen osobám starším 18 let, nepůjčujte dětem. Nebezpečí hrozí i při používání a to zejména při jeho otevírání či vystřelování. Nikdy nebuďte v kontaktu s ostrou částí nože.

**Údržba nože:** Je-li nůž sestaven z několika částí, je nutné, zvláště při nošení nože, kontrolovat stálost šroubových spojení. Je-li zjištěno uvolnění šroubového spoje, je nutné je příslušným nástrojem (šroubovák, torx apod.) utáhnout. Šroub utahujeme do úplného zašroubování, ale pouze do té míry, aby nebyl poškozen závit šroubu a závit na těle nože. Záruku nelze uplatnit na poškozený závit a poškozený či vyšroubovaný šroubek, stejně jako na nůž, který se v důsledku nedotažení či vypadnutí šroubků rozložil na více částí. V případě častějšího výskytu povolování je nutné příslušné šroubové spojení pevně fixovat tmelem proti povolování či příslušným lepidlem.

**Údržba rukojeti:** Záleží na materiálu, ze kterého je rukojeť vyrobena. Rukojeti z paroží, kostí, rohů, kožených kroužků či z moderních materiálů jako jsou micarty a podobně, jsou v postati bezúdržbové. Dřevěné rukojeti stačí jednou za čas potřít kvalitním olejem (např. teakový), popř. čistou kosmetickou vazelinou nebo sádlem.

**Údržba damaškových čepelí:** Uhlíkový damašek, jelikož se jedná o živoucí materiál, začne při používání časem šednout, někdy se objeví i modré mapy. Toto není závadou. Uhlíková čepel nesmí přijít do kontaktu s ovocnými a zeleninovými kyselinami (citron, jablka, cibule apod.), jelikož by mohlo dojít k jejímu rezavění. Uhlíkovou čepel je třeba udržovat stále lehce naolejovanou, k naolejování používejte olejičky na čepel (popř. čistou kosmetickou vazelinu).

**Čištění:** Nůž pravidelně čistěte, neboť látky, které na noži zůstávají (prach, špína, zbytky jídla atd.) se zanáší mezi želička a ty jdou poté těžko otevírat. Pokud nůž nelze v důsledku znečištění otevřít, ponořte jej do teplé vody a želička rozhýbejte, poté nůž vytřete do sucha a nechte vyschnout, popřípadě promazete olejem. Nedoporučujeme mytí v myčce na nádobí.

**Böker keramické nože:** Rukojeť je vyrobena z pevného a odolného materiálu Delrin nebo ze dřeva. Čepel nože je vyrobena z keramické látky zvané oxid zirkoničitý, který propůjčuje čepeli bílou barvu, zajišťuje jí ostrost a dlouhou životnost. Tyto nože jsou hygienicky nezávadné.

#### **Situace, kterým byste se měli při použití Vašeho keramického nože vyvarovat:**

- řezání tvrdých předmětů jako jsou mražené výrobky, kosti, okoralé či tvrdé pečivo apod.
- vyřezávání, páčení, sekání, škrábání
- pádu nože
- narážení do porcelánu, příborů, nádobí a dalších tvrdých materiálů
- styku keramické čepel s otevřeným ohněm /keramika přenáší teplo/
- broušení běžným brouskem na ocelové nože
- používání k jiným než běžným kuchyňským účelům

Potřebujete-li zajistit broušení Vašeho keramického nože Böker, zašlete nůž na adresu dovozce - viz níže. Broušení Vám bude zajištěno přímo u dodavatele Heinr. Böker Baumwerk GmbH v Německu s dodací lhůtou 5-6 týdnů.

Vzhledem k extrémní tvrdosti keramických čepelí (díky čemuž není nutné brousit je tak často jako ocelové čepel) jsou čepel křehké. Proto se na zlomení či odštipnutí čepel nevztahuje záruka.

**Záruka:** Společnost Heinr. Böker Baumwerk GmbH poskytuje záruku 24 měsíců na vady způsobené výrobní vadou nebo vadou materiálu. Tato záruka se nevztahuje na závady způsobené v důsledku hrubého zacházení, nedbalosti, nesprávné manipulace či zanedbání údržby a čištění. Záruka nekryje běžné opotřebení. Práva z odpovědnosti za vady je kupující povinen uplatnit u prodávajícího, u kterého bylo zboží zakoupeno.

#### **Výhradní dovozce:**

RÖSLER PRAHA spol. s r.o., Elišky Junkové 1394/8, 102 00 Praha 10  
Tel.: +420 267 188 011, Fax: +420 272 651 046  
e-mail: info@rosler.cz, web: www.rosler.cz