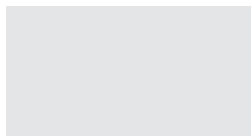
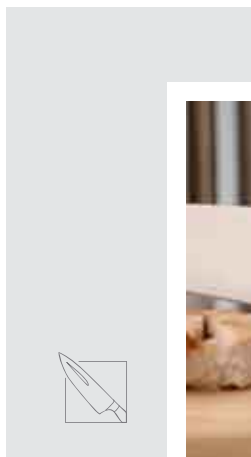


BergHOFF®



Instrukcja
obsługi noży





BergHOFF®

Instrukcja obsługi noży

Drogi Kliencie firmy BergHOFF!

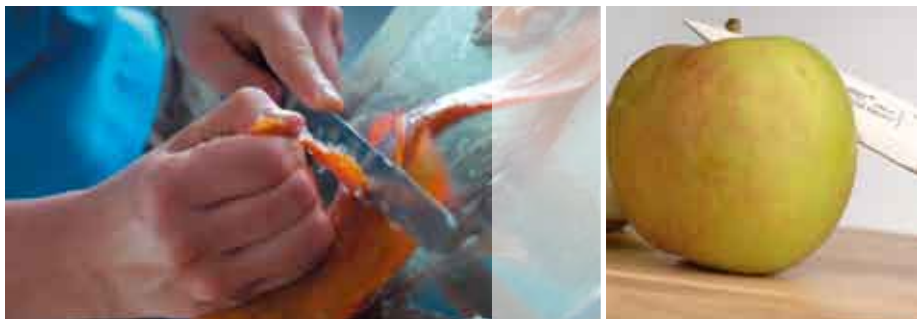
po pierwsze i najważniejsze bardzo dziękujemy za zaufanie, które pokładacie Państwo w firmie BergHOFF, nabywając nasze noże. Poprzez takie działania potwierdzacie Państwo, iż nasze wysiłki, po to aby wzbogacić i uprościć Państwa wysiłki kulinarne, zostały docenione. Firma BergHOFF wytwarza wyłącznie produkty, które pięknie się prezentują, są bezpieczne, proste i efektywne, i spełniają tym samym najwyższe wymagania norm przemysłowych. Pytacie Państwo jak odnieśliśmy sukces? Przez nieustanne wybieganie w przyszłość, będąc kreatywnymi i słuchając Państwa ... naszych klientów.

Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji. Wszystko co powinniście wiedzieć Państwo na temat noży zostało zawarte na stronach tej instrukcji. Wewnątrz znajdziecie Państwo wspaniałe wskazówki dotyczące gotowania i konserwacji, jak również dane techniczne i informacje o gwarancji.

Prosimy o zachowanie instrukcji "pod ręką", tak aby istniała możliwość całkowitego poznania Państwa nowego kompletu noży i aby przez lata ich użytkowanie wciąż było dla Państwa przyjemnością.

Witamy w świecie firmy BergHOFF!





BergHOFF®

Instrukcja
obsługi noży



- 4 -

UŻYTKOWANIE I DBAŁOŚĆ

Jaki jest najlepszy sposób, aby dbać o Państwa noże?

- Pierwszą czynnością powinno być rozpakowanie i ostrożne sprawdzenie Państwa noży. Należy się upewnić, czy przed sprawdzeniem zawartości nie wyrzuciliście Państwo opakowania.
- Przed pierwszym użyciem należy noże opłukać i wytrzeć do sucha.
- Niektóre kwasy (cytryna, musztarda, ketchup ...) mogą przebarwić nawet większość noży wykonanych ze stali nierdzewnej, więc dobrym zwyczajem jest, aby po każdym użyciu zawsze wytrzeć nóż do sucha. Nie wolno pozwolić, aby resztki jedzenia zaschnęły na ostrzu, ponieważ czyszczenie noża staje się wówczas znacznie trudniejsze i niebezpieczne. Chcielibyśmy Państwu zasugerować, aby nawykiem stało się natychmiastowe czyszczenie noża po jego użyciu; po prostu połóżcie Państwo ostrze na płaskiej powierzchni, ostrożnie wytrzyjcie jedną stronę mokrą szmatką, następnie wyczyśćcie drugą. Po tych czynnościach należy wytrzeć nóż do sucha, od tylnej części noża do ostrza. Po tym, jak nóż używany był do krojenia drobiu, mięsa, bądź ryby, do czyszczenia należy użyć środka myjącego i gorącej wody.
- W przypadku, gdy dojdzie do kontaktu chloru i wybielacza z ostrzem, muszą one zostać natychmiast usunięte, gdyż te związki chemiczne mogą spowodować przebarwienie oraz uszkodzenie



BergHOFF®

Instrukcja obsługi noży

- stali nierdzewnej i stali węglowej. Jeśli powstanie przebarwienie, wówczas delikatne wypolerowanie przywróci połysk.
- Nie należy kroić kości nożem (oprócz tasaków). Nie wolno używać noży do wypychania, rozłączania, rozdzielania lub krojenia w połowie zamrożonych lub całkowicie zamrożonych produktów. Nie używajcie ich Państwo w zastępstwie śrubokrętu lub otwieracza do konserw. Noże nie są przeznaczone do tych celów i ten sposób niewłaściwego użycia może skończyć się wygięciem lub złamaniem ostrza albo krawędzi.
 - Noże z rączką syntetyczną lub ze stali nierdzewnej nadają się do zmywarki do naczyń (nawet te z zanitowanymi uchwytami). Jednakże najlepszą troskę wykazujecie Państwo, gdy noże czyścicie Państwo ręcznie (wysoka temperatura i detergenty niekorzystnie wpływają na uchwyty, takie działanie stanie się po prostu stratą czasu)! Najlepszym i najłatwiejszym sposobem czyszczenia jest bezpośrednie mycie po użyciu pod letnią bieżącą wodą - jeśli będzie to konieczne dodajcie Państwo kroplę płynu do zmywania - i gruntownie wysuszenie. Natomiast jeśli wolicie Państwo czyścić noże w zmywarce do naczyń, prosimy upewnić się, czy ostrza niczego nie dotykają (uderzając w inne sztuczce lub garnki, czy też patelnie mogą wyszczerbić krawędzie); polecamy ekonomiczny program od 55°C.
 - Noże należy regularnie ostrzyć! Ostry nóż jest bezpieczniejszy niż tępy, ponieważ potrzebujecie Państwo mniej siły do krojenia. Nóż łatwo kroi jedzenie na kawałki i ręka nie zmęczy się szybko. W





BergHOFF®

Instrukcja
obsługi noży



- 6 -

firmie BergHOFF, mamy dwa różne rodzaje ostrzałek, by zachować ostry Państwa noży na długo:

chromowa stal nierdzewna:

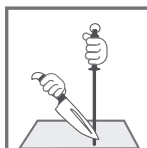
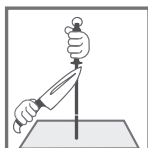
- ostrzałki do noży ze stali chromowej, z wyżłobioną powierzchnią dające wspaniałe naostrzenie, są one stosunkowo odporne na uszkodzenia

diamantowe:

- ostrzałki do noży z diamentową warstwą dają szczególnie delikatnie naostrzenie. Jednakże, ich średnia długość czasu użytkowania jest krótsza, ponieważ po pewnym czasie warstwa ostrząca wyciera się.

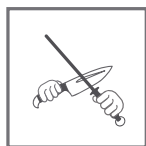
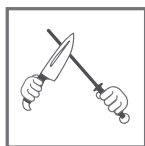
W taki sposób należy ostrzyć noże:

- ostrze położyć na powierzchni stalowej, zachowując kąt o nachyleniu 20°. Prosimy upewnić się, czy ostrze pozostaje w odpowiednim nachyleniu, aby istniała możliwość właściwego naostrzenia ostrza
- następnie należy pociągnąć nóż wzdłuż krawędzi do dołu. Szybkość procesu nie ma żadnego wpływu na jego skuteczność
- powtórzcie Państwo tę czynność, ostrząc również drugą stronę ostrza





krok 2 i 3 należy powtórzyć około pięć do dziesięciu razy, kolejno ostrząc tył lub przód ostrza



- Noże powinniście Państwo przechowywać w zasięgu ręki! Noże powinny być umieszczone zawsze na blacie, skierowane w Państwa stronę i powinniście Państwo wykluczyć możliwość, iż przypadkowo spadną one na podłogę. W celu uniknięcia wypadków nigdy nie należy przykrywać noży ściereczką do naczyń lub czymś podobnym. Zawsze zwracajcie Państwo uwagę, że chwytaście Państwo nóż najpierw za rączkę, a nie za ostrze.
- Używajcie Państwo właściwego noża. Warzywa, mięso, ryba, chleb ... wszystkie produkty mają różną budowę i wielkość. Jest to powód, dla którego każdy nóż ma swoje specjalne przeznaczenie.
- Zawsze należy kroić, zachowując bezpieczną odległość od ciała! W ten sposób, unikniecie Państwo skaleczeń, w przypadku gdy nóż przypadkowo wyślizgnie się z ręki.
- Nigdy nie próbujcie Państwo łapać spadającego noża! Fakt ten

BergHOFF[®]

Instrukcja
obsługi noży





BergHOFF®

Instrukcja
obsługi noży

mógłby narazić Państwa na poważne okaleczenia.

- Ostre noże należy myć oddzielnie! Pamiętajcie Państwo, iż mycie ostre rzeczy. Nigdy nie wrzucajcie noży do zlewu, najlepiej jest bezpośrednio po użyciu wyczyścić je pod bieżącą wodą, a następnie wytrzeć do sucha.
- Naostrzone noże przechowywać z dala od dzieci!
- Nigdy nie należy przeciągać palcem po ostrzu – nawet wtedy, gdy chcecie Państwo sprawdzić ostrość.
- W celu uniknięcia uszkodzeń lub spalenia, nie pozostawiajcie Państwo noży w pobliżu palnika lub w bezpośredniej bliskości innych źródeł ciepła.

W jaki sposób najlepiej przechować Państwo noże?

Noże wymagają bezpiecznego przechowania, które zapobiegnie okaleczeniom i uszkodzeniom ostrza (spowodowanych przez inne sprzęty). Drewniany blok lub blok z polietylenu w idealny sposób spełnia te dwa warunki, noże są jednakowo bezpieczne i łatwo dostępne, gdy znajdują się na magnetycznej listwie. Jednakże, magnesy muszą być wystarczająco dobre, a noże z kolei muszą być czyste. Tłusty nóż lub zbyt ciężki nóż nie może przywierać bezpiecznie do listwy. Możecie je





Państwo też trzymać w specjalnym futerale przeznaczonym do tego celu, albo w profesjonalnych skrzyneczkach do noży.

Jakie są najlepsze powierzchnie do krojenia?

Powierzchnia, na której Państwo kroicie decyduje o tym, jak długo Państwa noże pozostaną ostre. Polecamy drewniane lub polietylenowe deski do krojenia. Unikajcie Państwo krojenia na powierzchniach ceramicznych, metalowych, szkle, porcelanie, marmurze albo na powierzchniach plastycznych, gdyż tego rodzaju materiały szybko stępią ostrą krawędź noża. Deski do krojenia należy myć po każdym użyciu, by uniknąć osadzenia się szkodliwych bakterii. Plastikowe deski mogą być myte w zmywarce do naczyń, drewniane deski powinny zostać umyte ręcznie. Gruntowne mycie i wysuszenie deski zmniejsza możliwość pozostania zarazków na powierzchni.

Dla celów bezpieczeństwa, aby zmniejszyć prawdopodobieństwo powstania zakażenia, rozważcie Państwo używanie jednej deski do krojenia do ryby, innej do drobiu i trzeciej do krojenia innych rzeczy.

BergHOFF®

Instrukcja
obsługi noży





BergHOFF®

Instrukcja
obsługi noża



- 10 -

TERMINOLOGIA

Części noża

Krawędź:

Tnąca część ostrza zwana jest krawędzią. Zadaniem noży jest wykonywanie najróżniejszych zadań, dlatego też ostrza mają różnorodne typy krawędzi:



ostrze z cienką krawędzią:

dzięki temu ostrzu otrzymujemy gładkie, czyste cięcie, które nie powoduje, że produkty rozpadają się. Są one odpowiednie do krojenia twardych i miękkich produktów, takich jak warzywa, mięso i owoce. Delikatne ostrze potrzebne jest również do obierania.



Ząbkowana krawędź ostrza:

tęgo rodzaju krawędź przydatna jest do ucinania i krojenia na plasterki miękkich produktów z szorstką skórą (np. pomidorów). Ząbkowana krawędź przenika skórę łatwiej niż cienka krawędź. Jednakże, krojąc na plasterki mięso, owoce i warzywa albo żyłastą tkankę, cięcie cienkiego ostrza jest gładkie.



Scalloped krawędź ostrza:

to ostrze zasadniczo używane jest do tych samych zadań co ząbkowana krawędź. Jest ono szczególnie odpowiednie do krojenia chleba (przenika twardą skórkę, krojąc na plasterki miękki środek).



Profilowana krawędź:

nazwa wywodzi się z wklęsnięć umieszczonych kolejno na każdej stronie ostrza, dając nożowi szczególnie cieką krawędź. Wówczas, gdy nóż stosowany jest do krojenia, we wklęsnięciach powstają pęcherzyki powietrza powodując, iż produkt łatwo oddziela się od ostrza. Tak więc, w bardzo łatwy sposób można ukroić cienkie plasterki (np. szynki). Nawet wypieki z chrupiącą skórką i podstawy tortu owocowego dają się w łatwy sposób ukroić na cienkie i gładkie warstwy.



Krawędź ostrza podobna do brzytwy:

gwarantuje niezmiernie głębokie cięcie. Po naostrzeniu, ostrze poddawane jest dokładnemu polerowaniu, by usunąć nawet najmniejsze zabrudzenia. Ta technika używana jest głównie do noży w stylu azjatyckim.

BergHOFF®

Instrukcja
obsługi noży





BergHOFF®

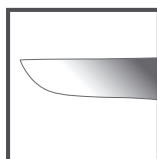
Instrukcja
obsługi noży



- 12 -

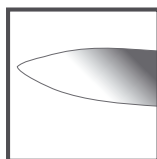
Zakończenie:

zakończenie noża, powinno być ostre i stosunkowo cienkie. Jest stosowane, w przypadku wielu noży, do nacięć, do krojenia małych delikatnych rzeczy i do zdobienia. Wyróżnić można trzy kształty zakończenia/czubka noża:



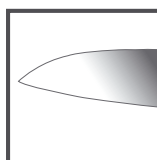
czubek wysoki:

tylna część ostrza jest prosta, natomiast tnąca krawędź jest zakrzywiona (np. noże uniwersalne). Dzięki temu kształtowi, ostrze w łatwy sposób jednym gładkim ruchem może zostać wyjęte z deski do krojenia.



czubek w centrum krawędzi:

zarówno tylna część ostrza, jak i tnąca krawędź ostrza są delikatnie zakrzywione, kończąc się w jednym miejscu. Z wyraźnym czubkiem, jak np. w nożu szefa kuchni, ostrze łatwo można użyć, by ozdobić pieczeń bekonem albo ziołami.



czubek niski:

tylna część ostrza jest zakrzywiona, podczas gdy ostrze prowadzi prosto w górę. Ten kształt pozwala na gładkie, proste cięcie na desce do krojenia (np. nożem do warzyw).



Tylna część:

w przeciwieństwie do ostrej krawędzi, tylna część lub grzbiet większości noży jest gruby, z wyjątkiem noży przeznaczonych do oddzielania i krojenia na plasterki, służy to temu, aby wzmocnić ostrze. Można to również użyć w celu odskrobania kawałków jedzenia z deski do krojenia. Zauważcie Państwo że, w nożach kutyh, tylna część zwęża się od uchwytu do czubka.

Płaska część:

chodzi w tym wypadku o szeroką, płaską część noża. Może być ona zwężona całkowicie od tylnej strony do krawędzi, ta cecha zwykle dotyczy noży lepszej jakości. Większość noży gorszej jakości, ma pustą przestrzeń, tworząc wyraźne wewnętrzne zakrzywienie w stronę krawędzi. Płaska część może być przydatna w zginiataniu takich produktów jak czosnek.

Trzpień:

jest to ta część ostrza, która znajduje się w ręczce, gwarantując równowagę i jest miejscem zamocowania (dla ręczki). Najlepsze noże mają pełny uchwyt, z wyjątkiem noży posiadających scementowaną ręczkę, co widoczne jest na górnej, dolnej i środkowej części ręczki, która przymocowana jest za pomocą wielu nitów. Połowa uchwytu przymocowana jest następnie w linii prostej, co uwidacznia się w górnej i tylnej części ręczki, ale nie na dole.

BergHOFF®

Instrukcja
obsługi noży





BergHOFF®

Instrukcja
obsługi noży

Podparcie:

integralną częścią większości dobrych noży, jest gruby kawałek metalu między rączką a ostrzem, zrobiony, by dodać nożu obciążenia, dostarczyć lepszą równowagę i wygodne wsparcie dla ręki. Czasami nazywana jest ta część "goleń".

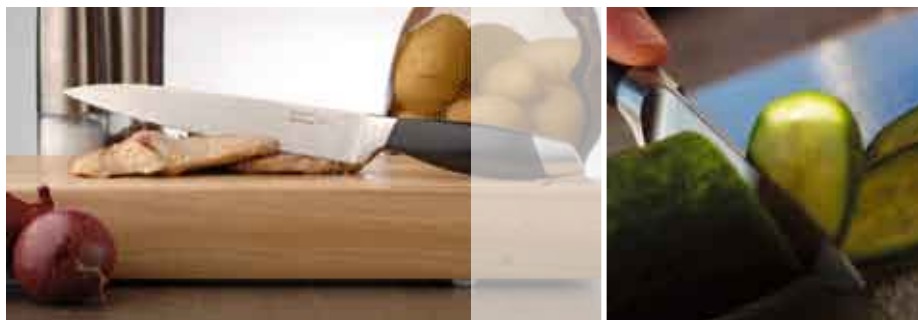
Wyźłobienia na palce:

aby pozwolić dłoni na pewny uścisk. Wyźłobienia na palce również są integralną częścią rączki lub w przypadku noży najwyższej jakości, projekt posiada stalowe formy.

Rączka:

może być wykonana z materiału syntetycznego, ze stali nierdzewnej lub drewna. Podążając za długoletnim rozwojem właściwości mas plastycznych - szczególnie dotyczącego zagadnień higienicznych - rączki z polipropylenu lub polioxymentylenu w dużej mierze zastąpiły drewniane uchwyty. Oferują one przy tym doskonały uchwyt i komfort, a ich trwałość jest nieograniczona.





ERGONOMICZNOŚĆ

Kształt rączki / uchwytów determinuje, czy nóż ma właściwe ułożenie w ręku i czy jest łatwy w użyciu. Ergonomicznie ukształtowana rączka pasuje do naturalnego kształtu ręki. Kiedy podniesiecie Państwo nóż, dość szybko udaje się stwierdzić, czy jest on dla Państwa właściwy. Firma BergHOFF przywiązuje ogromną wagę do faktu, czy piękny projekt daje się połączyć z zasadami ergonomii.

Równowaga noża lub właściwy rozkład ciężaru między uchwytem a ostrzem odgrywa ważną rolę. Aby być w stanie, korzystać z noży przez dłuższy okres czasu bez powodowania dyskomfortu albo przemęczenia, uchwyt musi być właściwie ukształtowany i starannie wykończony.

BergHOFF®

Instrukcja
obsługi noży





BergHOFF®

Instrukcja
obsługi noży



- 16 -

KONSTRUKCJA

Proces kucia:

Jest to proces, podczas którego metal jest obrabiany, w trakcie różnych procesów, które poprawiają jego twardość, gęstość i elastyczność. Kute noże są często cięższe i lepiej wyważone. One w łatwiejszy sposób utrzymują ostrość i przy odpowiedniej dbałości mogą być wykorzystane przez pokolenia. Zwykle, bardzo łatwo możecie Państwo rozpoznać taki nóż poprzez obecność swego rodzaju poduszki pomiędzy rączką a ostrzem; niektóre kute noże jednakże, nie posiadają tego elementu.

Wybijanie:

takie noże są wycinane lub wybijane z płaskiego metalu. One nie podlegają procesom związanym z kuciem i w związku z tym są lżejsze. Ponieważ metal tych noży nie jest tak gęsty jak noży kutych, nie zachowują długo swoich krawędzi. Wybite noże z wysoką zawartością węgla są zwykle łatwiejsze w ostrzeniu i utrzymaniu ostrości niż tańsze noże wykonane ze stali nierdzewnej z wysoką zawartością chromu.



Pozostałe:

Spieka się różnorodne metale, to znaczy topione są osobno i następnie razem mieszane, by stworzyć mocniejszy stop albo element składowy. Niektóre noże kute mają części, które są oddzielnie produkowane i spiekane razem, by utworzyć nóż dobrej jakości w niższej cenie, niż noże kute, z ostrzami równie dobrymi jak ostrza noży kutych.

Niekiedy ciężar i możliwości posługiwania się poszczególnymi nożami powodują, iż nóż kuty staje się lepszym wyborem. Dla potrzeb większości zadań, ogólnie polecamy noże kute, specjalne noże szefa kuchni i te z prostymi krawędziami; być może powinny zostać uzupełnione przez metalowe noże kute, takie jak noże do steków i inne noże z ząbkowanymi krawędziami.

BergHOFF®

Instrukcja
obsługi noży





BergHOFF®

Instrukcja
obsługi noży

MATERIAL

Na jakość noża zdecydowany wpływ ma stopień zastosowania stali. Najważniejsze cechy stali, z której wykonane zostanie ostrze, są odporność na korozję i twardość. Osiągnięte zostaje to przez odpowiednią kompozycję substancji chemicznych i odpowiedni proces cieplny.

W procesie wytwarzania sztućców używa się różnych stali, przy czym w ostatnich dekadach stal nierdzewna jest materiałem dominującym.

Stal węglowa (normalna stal):

stal węglowa jest najstarszym typem stali. Ma ona jednak jedną wadę, iż jest bardzo podatna na korozję.

Stal nierdzewna:

nazwa "nierdzewna" może być odnoszona do każdego noża sporządzonego ze stali nierdzewnej (np. stal chromowa). Pojęcie nierdzewna oznacza, iż nóż nie zardzewieje w wilgotnych warunkach i, że w warunkach codziennego użytku odporny jest on na wpływ różnorodnych kwasów.





Surowe wykończenie powierzchni, prawdopodobnie bardziej podatne jest na skorodowanie. Inaczej mówiąc, im mniejsza ziarnistość na powierzchni ostrza, tym większa odporność na korozję.

BergHOFF®

Instrukcja
obsługi noży





BergHOFF®

Instrukcja
obsługi noży

GWARANCJA

- Wszystkie noże objęte są trzydziestoletnią ograniczoną gwarancją producenta, licząc od daty zakupu.
- Firma BergHOFF zastąpi lub naprawi wszystkie produkty, których uszkodzenia wynikały z wady materiałowej bądź z wad produkcyjnych ... oraz wówczas, gdy produkty używane były w warunkach, które wymienione zostały w instrukcji. Prosimy o wysłanie produktu w opakowaniu oryginalnym lub we właściwym opakowaniu transportowym, aby można było przeprowadzić naprawę lub też, aby możliwe było zastąpienie produktu. Gwarancja nie obejmuje kosztów wysyłki i opłat manipulacyjnych.
- Niniejsza gwarancja wyklucza uszkodzenia spowodowane przez niewłaściwe użytkowanie, kradzież, uszkodzenia powstałe na skutek upadków, etc. Takie problemy, jak zgięcie / rozbicie części (np. spowodowane upadkiem), złamane i/lub wyszczerbione ostrza albo krawędzie, stopione uchwyty, popsute drewniane uchwyty, ostrza i/lub ogólne uszkodzenia spowodowane ręcznym lub elektrycznym ostrzeniem lub powstałe na skutek usług ostrzenia wykonanych przez osoby trzecie, "stępienie" noży i/lub ostrzałek którymi "nie można naostrzyć", ponieważ ostrzałka "starła się" ... również nie są objęte gwarancją.





- Pojawić się mogą mniejsze zarysowania, małe niedoskonałości lub przebarwienia, lecz nie mają one wpływu na użytkowanie produktów i dlatego też nie podlegają one roszczeniom gwarancyjnym.
- Gwarancja nie dopuszcza stosowania detergentów na bazie owoców cytrusowych, które mają oddziaływanie na powłokę z antyutleniaczem i mogą przyczynić się do powstania korozji

BergHOFF®

Instrukcja
obsługi noży





BergHOFF®

Instrukcja
obsługi noży

podpis sprzedawcy pieczętka firmowa:

data zakupu i podpis nabywcy:



gwarancję należy przechowywać, w przypadku stwierdzenia wady produktu wysłać ją z dokumentem zakupu na adres:

BergHOFF®

