



IVO Cutelarias je rodinný podnik, ktorý bol založený v roku 1954. Nože tejto značky používajú kuchári, či mäsiari po celom svete. Predávajú sa vo viac ako 92 krajinách. Sú vhodné pre všetky kategórie, od šéfkuchárov, ktorí vyžadujú precíznosť, odolnosť a dokonalé vyváženie nože, domácich a hobby kuchárov, ktorí ocenia praktickosť a vysokú kvalitu za dostupnú cenu, mäsiarov pre ktorých sú určené špeciálne ergonomické nože s vynikajúcou odolnosťou pri každodennom používaní a rovnako pekárov, či cukrárov. IVO nože sa odlišujú tým, že každý nôž je navrhnutý s dôrazom na detail, ergonómiu a kvalitu. Sme výhradný dovozca nožov IVO Cutelarias pre SR a ČR.

### **Návod na použitie:**

S nožom je treba zaobchádzať veľmi opatrne a dbať na bezpečnostné zásady, aby nedošlo k poškodeniu zdravia a majetku, nemieriť na nikoho ostrím a nepoužívať ho na obranu ani útok na inú osobu. Tento predmet je určený osobám starším ako 18 rokov. Nebezpečenstvo hrozí i pri používaní, nikdy neprichádzajte do kontaktu s ostrou časťou noža.

### **Ako sa starať o nože:**

Kvalitné nože IVO je najlepšie umývať teplou mydlovou vodou po každom použití ( prípadne jemným čistiacim prostriedkom a hladkou hubkou ). Nôž opatrne opláchnite a osušte utierkou. Nože nie sú vhodné do umývačky riadu! Súčasne s nožmi sa obvykle umývajú aj príbory o ktoré sa môže ostrie nožov poškodiť, či dokonca spôsobiť koróziu. Všeobecne platí, čo má zostať ostré, nepatrí do umývačky riadu.

### **Skladovanie nožov:**

Nože skladujte vždy na miestach na to určených. Nože odkladajte vždy čisté a osušené.

### Bloky na nože:

V bloku na nože su Vaše nože dobre chránené a vždy po ruke. Dôležité je, aby nože boli v bloku uložené v horizontálnej polohe, nie vertikálne ( ostri nožov by bolo pri vkladaní a vyťahovaní zbytočne v kontakte s blokom ), s výnimkou blokov určených na vertikálne ukladanie nožov.

### Magnetické lišty:

Špeciálne magnetické lišty držia nože bezpečne na svojom mieste, šetria priestor v kuchyni a Vaše nože sú vždy na dosah.

### Špeciálne kuchárske kufríky a mapy:

Je to ideálne riešenie, pokiaľ často cestujete a beriete nože so sebou. Kufríky a mapy používajú profesionálni kuchári ako možnosť bezpečného a jednoduchého uloženia nožov nielen na cestách.

### **Brúsenie nožov:**

Po dlhšom používaní sa ostrie každého noža zatupí. V prípade nutnosti prebrúsenia ostria použite brúsku. Stačí opatrne pretiahnuť Váš nôž brúsnou drážkou a ostrie sa obnoví. Skúsenejší užívatelia môžu použiť brúsny kameň. Použitie brúsneho kameňa je efektívny spôsob, ako dostať ostrie Vášho noža späť do pôvodného stavu.

Na bežnú údržbu ostria Vášho noža v zodpovedajúcej kvalite použite ocielku. Ocielka slúži na oživenie ostria noža a jeho uhladenie po použití brúsky. Vezmite ocielku do jednej ruky a nôž do druhej ruky. Jednoducho pridržte zadný koniec ostria v uhle 20 stupňov k ocielke a ľahkým tlakom ťahajte nôž dolu po celej dĺžke ostria ku špičke - najskôr na jednej a potom i na druhej strane ocielky. Po 6-8 opakovaníach získajú Vaše nože opäť pôvodné ostrie. Ocielka by mala byť dlhšia než brúsny nôž.

### **Záruka a reklamácie:**

Štandardná záručná doba všetkých výrobkov je 2 roky od dátumu zakúpenia.

### **Výhradný dovozca:**

Profi Vision s.r.o.

Seberíniho 8

821 03 Bratislava

Tel.: +421 280 012 333

e-mail: [profikuchar@profikuchar.sk](mailto:profikuchar@profikuchar.sk)

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

