

CZ - SK - PL - DE - GB

QUARK (82432)

- (GB) Specification of Ceramic Knife**
1. Made of zirconium stabilized with yttrium oxide (TZP), ceramic knives are second only to diamonds in hardness.
 2. These blades slice with surgical precision stay sharp longer than any other knives and rust proof, no metallic taste and smell. The non-stick surface is more hygienic and safe.
 3. The density and character of ceramic knives are impervious to the food acids, stain and rust proof, no metallic taste and smell. The non-stick surface is more hygienic and safe.
 4. Easily clean-up. Allows just a quick wipe and wipe with a kitchen towel.
 5. Lightweight and perfect balance makes it easy to use. Ceramic knives are perfect for general applications.
- Instruction**
1. Ceramic knife is for slicing purposes mainly. To avoid to damage its blade, do not use for any kind of twisting or prying.
 2. Never use your knife to pry or cut into bones as this may cause the knife to chip or the tip to snap off.
 3. Always use on a wood or plastic cutting board. Do not use it on surface of marble, glass, stone or tile.
 4. Do not put your knife in the dishwasher, as the motion may damage the knife's blade or your dishes.
 5. Do not drop or hit ceramic knife against any hard surfaces.

- 5 -

(CZ) Popis keramického nože

1. Keramické nože, vyrobené ze zirkonia stabilizovaného oxidem yttritým (TZP), jsou, co do tvrdosti, jen o stupeň za diamantem.
2. Jejich čepel řeže s chirurgickou přesností a zůstává ostrá déle než u kterýchkoli jiných nožů.
3. Díky své hustotě a charakteru jsou keramické nože odolné proti kyselinám ve stravě, proti skvrnám a korozii, nezanechávají kovovou příchut' a pach. Jejich nepřilnavý povrch je hygieničtější a bezpečnější.
4. Snadno se čistí. Stačí je pouze rychle opláchnout a utřít utěrkou.
5. Jejich odlehčení a dokonale vyvážení umožňuje snadné použití. Keramické nože jsou vhodné pro široké využití.

Návod

1. Keramický nůž je určen především pro krájení. Abyste zabránili poškození čepele, nepoužívejte jej při kroucení či páčení.
2. Nikdy nepoužívejte nůž k páčení či řezání kostí, což může způsobit odlomení kousku nože nebo jeho špičky.
3. Vždy používejte na dřevěném nebo plastovém prkénku. Nepoužívejte na povrchy jako je mramor, sklo, kámen nebo kachličky.
4. Nůž nedávejte do myčky nádobí, jejíž pohyb by mohl poškodit ostří nože nebo nádobí.
5. Vyvarujte se pádu nože i jeho nárazu na jakýkoli tvrdý povrch.

- 1 -

- (DE) Keramisches Messer - Beschreibung**
1. Keramisches Messer hergestellt aus Zirkonium und mit Yttriumoxid (TZP) stabilisiert, sind von der Härte her nur eine Stufe hinter dem Diamant.
 2. Die Messerlinge schneiden mit chirurgischer Genauigkeit und bleibt länger scharf als alle anderen Messer.
 3. Dank seiner Dichte und dem Charakter sind keramische Messer lebensmittelsäurefest, flecken- und korrosionsbeständig, hinterlassen keinen Metallgeschmack und Geruch.
 4. Leicht in der Reinigung. Es genügt sie nur schnell abzuspülen und mit dem Geschmuck zu trocknen.
 5. Ihre Entlastung und vollkommene Ausgleichung ermöglichen eine einfache Anwendung. Keramischen Messer sind für eine breite Ausnutzung geeignet.
- Anleitung**
1. Das keramische Messer ist vor allem für Schneiden bestimmt. Um Kratzen an der Messerklinge zu vermeiden, verwenden Sie diese nicht für Drehungen oder zum Ausstreuen.
 2. Niemals das Messer zum Knochenbrechen verwenden, es könnte ein Stück Messer oder der Spitze abbrechen.
 3. Verwenden Sie immer ein Holz- oder Kunststoff Brett. Nicht auf Oberflächen wie Marmor, Glas, Stein oder Kacheln benutzen.
 4. Das Messer nicht in die Spülmaschine geben, deren Bewegung könnte die Messerschneide oder das Geschirr beschädigen.
 5. Vermeiden Sie ein Herunterfallen des Messers und auch einen Anprall auf eine harte Oberfläche.

- 4 -

(SK) Popis keramického noža

1. Keramické nože, vyrobené zo zirkónia stabilizovaného oxidom yttritým (TZP), sú, čo do tvrdosti, len o stupeň za diamantom.
2. Ich čepel reže s chirurgickou presnosťou a zostáva ostrá dlhšie než pri ktorýchkoľvek iných nožoch.
3. Vďaka svojej hustote a charakteru sú keramické nože odolné proti kyselinám v strave, proti škvrnám a korózii, nezanechávajú kovovú príchut' a pach. Ich nepřilnavý povrch je hygienickejší a bezpečnejší.
4. Lahko sa čistia. Stačí ich iba rýchlo opláchnuť a utrieť utierkou.
5. Ich odľahčenie a dokonale vyváženie umožňuje ľahké použitie. Keramické nože sú vhodné pre široké využitie.

Návod

1. Keramický nôž je určený predovšetkým na krájanie. Aby ste zabránili poškodeniu čepele, nepoužívajte ho pri krútení či páčení.
2. Nikdy nepoužívajte nôž na páčenie či rezanie kostí, čo môže spôsobiť odlomenie kúska noža alebo jeho špičky.
3. Vždy používajte na drevenej alebo plastovej doske. Nepoužívajte na povrchy ako je mramor, sklo, kameň alebo kachličky.
4. Nôž nedávajte do umývačky riadu, ktorej pohyb by mohol poškodiť ostrie noža alebo riadu.
5. Vyvarujte sa pádu noža i jeho nárazu na akýkoľvek tvrdý povrch.

- 2 -

- (PL) Opis noża ceramicznego**
1. Noże ceramiczne, wyprodukowane z cyrkonu stabilizowanego tlenkiem (TZP), są, jeżeli chodzi o twardość, tylko o stopień za diamentem.
 2. Ich ostrze tnie z chirurgiczną dokładnością i pozostaje ostre dłużej aniżeli w razie jakichkolwiek innych noży.
 3. Z powodu swegoj gęstości i charakteru są noże ceramiczne odporne na kwasy i atakują spóźlwywczę, plamy i korozję, nie pozostawiają metalowego smaku ani zapachu. Ich nepřilnavý povrch je hygieniczná i bezpečná.
 4. Łatwo się czyści. Wystarczy tylko szybko opłukać i zetrzeć ściereką.
 5. Ich odciążenie i doskonałe wyważenie umożliwia łatwe zastosowanie. Noże ceramiczne nadają się dla szerokiego zastosowania.
- Instrukcja**
1. Nóż ceramiczny jest przeznaczony przede wszystkim do krojenia. Aby zapobiec uszkodzeniu ostrza, nie używamy go przy kręceniu ani podważaniu.
 2. Nigdy nie używamy noża do podważania lub cicia kosti, co mogłoby spowodować odłamanie kawałku noża lub jego końcówki.
 3. Zawsze go używamy na drewnianej lub plastikowej płytce. Nie używamy do powierzchni jako marmur, szkło, kamień lub płytki okładzinowe.
 4. Noż nie wkładamy do zmywarki naczyń, której poruszanie mogłoby uszkodzić ostrze noża lub naczylnia.
 5. Unikajmy się zapobiec upadnięciu noża na jakikolwiek twardą powierzchnię.

- 3 -