



Dziękujemy za Twój wybór.  
Witamy w IVO®!

Firma IVO Cutelarias od 1955 roku oferuje produkty najwyższej jakości, wyprodukowane z najlepszych stali. Noże IVO® są projektowane i wytwarzane w taki sposób, aby zachować ich ostrość przez długi czas.

!a bezpieczeństwa należy postępować zgodnie z zaleceniami:

### BEZPIECZEŃSTWO!

Noż to ostry produkt o dużej sile cięcia. Bądź ostrożny podczas użytkowania!

### TRZYMAJ NOŻE Z DALA OD DZIECI!

Noże mają różne kształty ostrzy do różnych zastosowań i celów - użyj właściwego noża, aby uzyskać lepsze wyniki.

Aby uniknąć wyszlizgnięcia się noża z dłoni rękkość powinna być sucha i odtłuszczona.

**NIGDY NIE PRÓBUJ ZŁAPAĆ**

### SPADAJĄCEGO NOŻA ABY UNIKNĄĆ

zawsze powinien być naostrzony. Dzięki gładkiemu ostrzu potrzebna jest mniejsza siła nacisku przy cięciu, mniejsze jest tarcie, lepsza wydajność, noż nie ucieka z ciętego elementu.

Należy trzymać noż mocno podczas cięcia i przesuwać go w kierunku przeciwnym

W trakcie użytkowania umieść noż IVO® w odpowiednim miejscu - widocznym i

Przechowuj noże w blokach IVO®, na listwach magnetycznych lub w osłonach. Nie przechowuj ich w szufladzie, aby uniknąć skażenia się i uszkodzenia krawędzi noża.

Unikaj wypadków myjąc ostrze noża w kierunku od rękojeści do czubka.

### NOŻY UŻYWAJ DO ŻYWNOŚCI!

Nie używaj ich do rozdzielania mrożonek ani do otwierania butelek

Nie uderzaj ostrzem noża jak młotkiem, aby nie uszkodzić krawędzi noża ani samego ostrza.

zaleca stosowanie desek do krojenia z drewna lub tworzywa sztucznego, nie ze szkła, marmuru lub granitu.

> Nie wystawiaj noża na działanie ognia ani płomieni! Wysokie temperatury mogą zniszczyć hartowanie stali.

• Po każdym użyciu należy wyczyścić noż IVO® za pomocą miękkiej gąbki i łagodnego środka czyszczącego oraz wysuszyć za pomocą miękkiej szmatki.

IVO® nie zaleca stosowania zmywarki.

W przypadku czyszczenia w zmywarce zaleca się suszenie po zakończeniu programu, aby uniknąć plam na ostrzu spowodowanych obecnością wapienia w wodzie i detergentach. **OSTRZEŻENIE:** ta opcja czyszczenia może uszkodzić krawędź noża.

• Stal używana w sztućcach zawiera węgiel, aby utrzymać moc cięcia i umożliwić ostrzenie podczas użytkowania produktu. Po kontakcie z kwaśnymi składnikami takimi jak cytryna lub pomidor należy od razu wyczyścić noż, aby uniknąć plam na ostrzu.



### OSTRZENIE = DOSKONAŁE CIĘCIE

• Noż IVO® należy ostrzyć za każdym razem gdy jest taka potrzeba.

• W nożach IVO® można odnowić ostrze, z wyjątkiem noży z ząbkowanymi ostrzami.

• Ostrzenie może być wykonane na różne sposoby, w zależności od stanu ostrza.

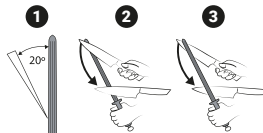
• Nigdy nie używaj metody ostrzenia, która powoduje nadmierne nagrzewanie ostrza, ponieważ może doprowadzić to do pęknięcia.

• Do ostrzenia noży IVO® zaleca użycie stalki, ostrzałki ręcznej lub elektrycznej (na mokro).

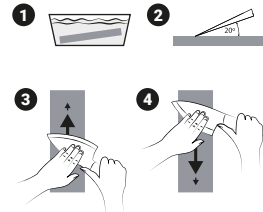
### OSTRZENIE NA STALCE

1. Trzymaj stawkę do góry.
2. Umieść noż IVO® pod kątem 20° zaczynając od tylnej części ostrza względem stalki.
3. Utrzymując kąt przesuń ostrze wzdłuż krawędzi używając lekkiego nacisku.
4. Powtórz proces 3 do 4 razy z każdej strony ostrza.

Po każdym użyciu przechowuj stawkę w suchym miejscu.



### KAMIEŃ WODNY



### GWARANCJA

Produkty wytwarzane przez IVO Cutelarias, Lda spełniają wszystkie europejskie wymagania dotyczące kontaktu z żywnością i spełniają wymagania normy ISO 8442-1.

IVO Cutelarias, Lda gwarantuje wymianę produktów marki IVO® w przypadku wad produkcji. Wszelkie uszkodzenia spowodowane niewłaściwym użytkowaniem produktu nie są objęte gwarancją.

### BIURO OBSŁUGI

#### IVO CUTELARIAS LDA

Estrada Nacional 360, n.º20  
2500-770 Santa Catarina, CLD  
PORTUGAL

t. +351 262 925 340  
ivocutelarias@ivocutelarias.com

www.ivocutelarias.com

