

SIGURO

Hikari Knife Set – 3 pcs

Care Instructions

Hikari Messerset – 3-teilig

Pflegehinweise

Sada nožů Hikari – 3 ks

Pokyny k údržbě

Súprava nožov Hikari – 3 ks

Pokyny na údržbu

Hikari késkészlet – 3 darabos

Kezelési útmutató

ENGLISH

Thank you for purchasing a **Siguro** product. We appreciate your trust and believe that you will be satisfied with the **Hikari** kitchen knife set for years to come.

Our products are developed with an emphasis on **quality, safety and durability**. The materials used meet strict food contact requirements and comply with current European and international standards.

Material and Blade

The blade is made of German 1.4116 steel, a stainless steel alloy popular for its durability, stability and easy maintenance.

Advantages of 1.4116 steel include:

- **High corrosion resistance**
With 14–15% chromium content, this steel is resistant to rust, food acids and humid environments.
- **Balanced ratio of hardness and toughness (56–58 HRC)**
This steel holds an edge well and can be easily sharpened at home.
- **Good machinability and thermal stability**
A reliable and affordable choice for quality kitchen knives.
- **Health safety**
This steel is safe for food contact and is commonly used in surgery.

Blade Care

Siguro Hikari knives are factory sharpened to a 12° angle for exceptionally sharp and precise cuts.

In order for the blade to retain its properties, we recommend:

- using **adjustable-angle grinding stones, whetstones, or grinding wheels**, ideally set to 12°;
- **avoiding common whetstones** with a wider angle (e.g. 15–20°), which may degrade the blade.

Cleaning and Maintenance

Dishwasher: Although 1.4116 steel is stainless and corrosion resistant, we do not recommend washing the knives in a dishwasher. High temperatures, aggressive chemicals and mechanical action can affect both the sharpness of the blade and the surface finish and ergonomic handle. For maximum service life, always wash by hand and dry immediately.

- **Store safely – in a block, on a magnetic rail or with a blade guard.**
- Do not use to cut hard or frozen food and bones, or for prying – doing so may irreversibly damage the blade.

This product complies with the food contact provisions of Regulation (EC) No 1935/2004, has a Declaration of Conformity and has passed quality control.

DEUTSCH

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt der Marke **Siguro** entschieden haben. Wir wissen Ihr Vertrauen zu schätzen und glauben, dass Sie mit dem **Hikari** Küchenmesser-Set auf Dauer zufrieden sein werden.

Bei der Entwicklung unserer Produkte legen wir besonderen Wert auf **Qualität, Sicherheit und Haltbarkeit**. Die verwendeten Materialien erfüllen strenge Anforderungen für den Kontakt mit Lebensmitteln und entsprechen den geltenden europäischen und internationalen Normen.

Material und Klinge

Die Klinge ist aus deutschem rostfreiem Stahl des Typs 1.4116 gefertigt, der für seine Langlebigkeit, Stabilität und einfache Pflege bekannt ist.

Die wichtigsten Vorteile von 1.4116 Stahl:

- **Hohe Korrosionsbeständigkeit**
Dank des Chromanteils von 14–15% ist dieser Stahl beständig gegen Rost, Lebensmittelsäuren und feuchte Umgebungen.
- **Ausgewogenes Verhältnis von Härte und Zähigkeit (56–58 HRC)**
Der Stahl hält die Klinge gut und lässt sich zu Hause leicht nachschärfen.
- **Gute Bearbeitbarkeit und thermische Stabilität**
Eine zuverlässige und erschwingliche Wahl für hochwertiges Küchenmesser.
- **Gesundheitliche Sicherheit**
Stahl ist für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet und wird häufig in der Chirurgie verwendet.

Pflege der Klinge

Die Siguro Hikari Messer werden im Werk in einem 12°-Winkel geschärft, was extrem scharfe und präzise Schnitte garantiert. Damit die Klinge ihre Eigenschaften beibehält, empfehlen wir:

- Verwenden Sie **Schleifsteine, Wetzsteine oder Messerschärfer mit verstellbarem Winkel**, der idealerweise auf 12° eingestellt ist;
- **Meiden Sie übliche Messerschärfer** mit einem größeren Winkel (z.B. 15–20°), die die Klinge entwerfen können.

Wartung und Reinigung

• **Geschirrspüler:** Obwohl 1.4116 Stahl rostfrei und korrosionsbeständig ist, empfehlen wir nicht, die Messer in der Spülmaschine zu waschen. Hohe Temperaturen, aggressive Chemikalien und mechanische Einwirkungen können sowohl die Schärfe der Klinge als auch die Oberflächenbeschaffenheit und den ergonomischen Griff beeinträchtigen. Um die Lebensdauer der Messer zu verlängern, waschen Sie sie immer von Hand und trocknen Sie sie danach sofort.

- Sorgen Sie für eine sichere Aufbewahrung – **in einem Block, auf einer Magnetschiene oder mit einem Klingenschutz**.
- Verwenden Sie es nicht für harte oder tiefgekühlte Lebensmittel, Knochen oder als Brecheisen – um irreversible Schäden an der Klinge zu vermeiden.

Dieses Produkt entspricht den Vorschriften für den Kontakt mit Lebensmitteln der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004, verfügt über eine Konformitätserklärung und hat die Qualitätskontrolle bestanden.

ČEŠTINA

Děkujeme, že jste si vybrali výrobek značky **Siguro**. Vážíme si vaší důvěry a věříme, že budete se sadou kuchyňských nožů **Hikari** dlouhodobě spokojeni.

Naše produkty jsou vyvíjeny s důrazem na **kvalitu, bezpečnost a dlouhou životnost**. Použité materiály splňují přísné požadavky na kontakt s potravinami a odpovídají aktuálním evropským i mezinárodním normám.

Materiál a ostří

Čepel nožů je vyrobena z německé nerezové oceli typu 1.4116, která je oblíbená pro svou odolnost, stálost a snadnou údržbu. Hlavní výhody oceli 1.4116:

- **Vysoká odolnost proti korozi**
Díky obsahu 14–15 % chromu je tato ocel odolná vůči rzi, kyselinám z potravin i vlhkému prostředí.
- **Vyvážený poměr tvrdosti a houževnatosti (56–58 HRC)**
Ocel dobře drží ostří a současně ji lze snadno přebrousit i doma.
- **Dobrá obrábělnost a tepelná stabilita**
Spolehlivá a cenově dostupná volba pro kvalitní kuchyňské nože.
- **Zdravotní nezávadnost**
Ocel je bezpečná pro styk s potravinami a běžně se používá i v chirurgii.

Péče o ostří

Nože Siguro Hikari jsou z výroby nabroušeny na úhel 12°, což zaručuje extrémně ostré a přesné řezy.

Aby si ostří zachovalo své vlastnosti, doporučujeme:

- používat **brusné kameny, ocílku nebo brousky s nastavitelným úhlem**, ideálně nastavené právě na 12°;
- **vyhnout se běžným brouskům s větším úhlem** (např. 15–20°), které mohou ostří znehodnotit.

Údržba a čištění

- **Myčka nádob:** Ačkoli je ocel 1.4116 nerezová a odolná vůči korozi, nedoporučujeme mytí nožů v myčce. Vysoké teploty,

agresívni chemie a mechanické pôsobení mohou ovlivnit jak ostrost čepele, tak povrchovou úpravu a ergonomickou rukojet. Pro maximální životnost myjte nože vždy ručně a ihned osušte.

• **Skladujte bezpečně – v bloku, na magnetické liště nebo s ochranným krytem** ostří.

• Nepoužívejte na tvrdé nebo zmrazené potraviny, kosti či jako páčidlo – předejdete tak nevratnému poškození čepele.

Tento výrobek odpovídá předpisům pro kontakt s potravinami podle nařízení (ES) č. 1935/2004, má deklaraci o shodě a prošel kontrolou kvality.

SLOVENŠTINA

Děkujeme, že ste si vybrali výrobok značky **Siguro**. Vážime si vašu dôveru a veríme, že budete so súpravou kuchynských nôžov **Hikari** dlhodobo spokojní.

Naše produkty sa vyvíjajú s dôrazom na **kvalitu, bezpečnosť a dlhú životnosť**. Použitie materiály spĺňajú prísne požiadavky na kontakt s potravinami a zodpovedajú aktuálnym európskym aj medzinárodným normám.

Materiál a ostrié

Čepeľ nôžov je vyrobená z nemeckej nehrdzavejúcej ocele typu 1.4116, ktorá je obľúbená pre svoju odolnosť, stálosť a jednoduchosť údržby.

Hlavné výhody ocele 1.4116:

• **Vysoká odolnosť proti korózii**

Vďaka obsahu 14 – 15 % chrómu je táto oceľ odolná proti hrdzi, kyselinám z potravín aj vlhkému prostrediu.

• **Vyvážený pomer tvrdosti a húževnatosti (56 – 58 HRC)**

Oceľ dobre drží ostrie a súčasne ju je možné ľahko prebrúsiť aj doma.

• **Dobrá obrábateľnosť a tepelná stabilita**

Spoločne s cenovo dostupnou voľbou pre kvalitné kuchynské nože.

• **Zdravotná neškodnosť**

Oceľ je bezpečná pre styk s potravinami a bežne sa používa aj v chirurgii.

Starostlivosť o ostrie

Nože Siguro Hikari sú z výroby nabrušené na uhol 12°, čo zaručuje je extrémne ostré a presné rezy.

Aby si ostrie zachovalo svoje vlastnosti, odporúčame:

• používať **brúsne kamene, oceľku alebo brúsičky**

• **vyhnúť sa bežným brúskom** s väčším uhlom (napr. 15 – 20°),

ktoré môžu ostrie znehodnotiť.

Údržba a čistenie

• **Umývačka riadu:** Aj keď je oceľ 1.4116 nehrdzavejúca a odolná proti korózii, neodporúčame umývanie nôžov v umývačke.

Vysoké teploty, agresívna chémia a mechanické pôsobenie môžu ovplyvniť tak ostrosť čepele, ako aj povrchovú úpravu a ergonomickú rukojet. Pre maximálnu životnosť nôžov vždy umývajte ručne a ihneď osušte.

• **Skladujte bezpečne – v bloku, na magnetickej lište alebo s ochranným krytom** ostria.

• Nepoužívajte na tvrdé alebo zmrazené potraviny, kosti či ako páčidlo – predídete tak nevratnému poškodeniu čepele.

Tento výrobok zodpovedá predpisom pre kontakt s potravinami podľa nariadenia (ES) č. 1935/2004, má deklaráciu o zhode a prešiel kontrolou kvality.

MAGYAR

Köszönjük, hogy a **Siguro** márkát választotta! Nagyra értékeljük a bizalmát, és hiszünk abban, hogy a **Hikari** konyhai késkészlet hosszú ideig fogja Önt szolgálni.

A termékeinket a **biztonság, a kiváló minőség és a hosszú élettartam** figyelembe vételével fejlesztettük ki. A felhasználát

anyagok megfelelnek az élelmiszerekkel való biztonságos érintkezés követelményeinek, és a vonatkozó európai valamint egyéb nemzetközi szabványoknak.

A penge anyaga

A késpenge anyaga 1.4116 típusú német rozsdamentes acél, amely a tartóssága, az állandó minősége és a könnyű karbantartása miatt rendkívül kedvelt.

Az 1.4116 acél fő előnyei:

• **Rendkívül korrozíóálló**

A 14–15 %-os króm tartalmának köszönhetően ellenáll a rozsdásodásnak, az élelmiszerek savtartalmának és a nedvesség hatásának is.

• **Ennek az acélnak kiváló a keménységi (56–58 HRC) és tartóssági aránya.**

Az acél hosszú ideig éles marad, és könnyen élezhető otthoni körülmények között is.

• **Könnyen megmunkálható és hőálló**

Megbízható és kedvező áru anyag a konyhai kések gyártásához.

• **Egészségre ártalmatlan**

Ez az acél biztonságosan használható élelmiszerekhez, és sebész eszközöket is készítenek belőle.

A késpenge ápolása

A Siguro Hikari késeket a gyártás közben 12°-os szögben köszörültük meg, ez biztosítja az extrém élességet és a precíz szeletelést.

A késpenge tulajdonságainak a megőrzése érdekében javasoljuk, hogy:

• az élezéshez **csiszolókövet, fenőacélt, vagy 12°-ra beállított** késélezőt, köszörűt használjon;

• kerülje el a **hagyományos késélezőket**, amelyek nagyobb szögre (pl. 15–20°) vannak beállítva (ezek a kést csak kitömpítjék).

Karbantartás és tisztítás

• **Mosogatógép:** Annak ellenére, hogy az 1.4116 acél rozsdamentes és korrozíóálló, nem javasoljuk a kés mosogatógépben való mosogatását. Az agresszív mosogatószer, a magas hőmérséklet és az egyéb konyhai eszközökkel való érintkezés a késpenge és az ergonomikus fogantyú sérülését okozhatják. A kés élettartamának a meghosszabbítása érdekében a kést csak kézzel mosogassa el és azonnal szárítsa meg.

• A kést **fa késtartóban, mágneses késrögzítőn vagy élvédő használatával** tárolja.

• A késsel ne vágjon csontokat, fagyasztott és túl kemény alapanyagokat, a kést ne használja szerszámként – előzze meg a kés sérülését.

Ez a termék megfelel az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyakról szóló 1935/2004/EU rendelet követelményeinek, rendelkezik megfelelőségi nyilatkozattal, és rendszeres minőségellenőrzésnek van alávetve.



SIGURO