

SIGURO

Kuro Knife Set – 5 pcs + Knife Block with Sharpener Care Instructions

Kuro Messerset – 5-teilig mit Messerblock und Schärfen Pflegehinweise

Sada nožů Kuro – 5 ks + blok na nože s brouskem Pokyny k údržbě

Súprava nožov Kuro – 5 ks + blok na nože s brúskom Pokyny na údržbu

Kuro késkészlet – 5 darabos, blokk élezővel Kezelési útmutató

ENGLISH

Thank you for purchasing a **Siguro** product. We greatly appreciate your confidence. We are confident that our **Kuro** set will deliver long-term reliable performance for your daily cooking. Our products are designed with an emphasis on **safety, quality workmanship and long life**. All materials used meet food contact standards and comply with the strict requirements of **European and international legislation**.

Material and Blade

The knife blades are made of the popular **5Cr15MoV steel type**, which excels in price-to-performance ratio and suitability for everyday kitchen use.

Advantages of 5Cr15MoV steel include:

- **Corrosion resistance**
With ca. 15% chromium content, the blade is protected against rust and moisture.
- **Easy grinding and low maintenance**
The softer texture of this steel allows for fast and comfortable sharpening even without professional equipment.
- **Sufficient blade life for normal kitchen use**
The blade can withstand daily slicing without frequent maintenance.
- **Affordability**
Ideal price-to-performance ratio, widely used in households and catering operations.

Blade Care

Siguro Kuro knives are **factory-sharpened to a 12° angle** for a sharp and precise cut. We recommend using:

- **grinding wheels;**
 - **sharpening rods;**
 - or **whetstones set to a 12° angle**. Avoid universal sharpeners with a larger angle, which can ruin the fine edge.
- The set also includes a **sharpener integrated directly in the block**, ideal for quick sharpening during regular use.

Cleaning and Maintenance

- **Dishwasher:** Although 5Cr15MoV steel is stainless, we recommend **against putting these knives in the dishwasher**. High temperatures, aggressive chemicals and contact with other objects can damage the edge, blade finish, or handle.
- For best edge retention, wash knives by hand and dry immediately.

Safe storage:

Store the knives in the included block or use other blade protection (e.g. magnetic rail).

Use the product only for its designed purpose:

To maximize service life and avoid damage, do not use these knives to cut bones or frozen foods, or as hobby tools. This product is certified for food contact under **Regulation (EC) No 1935/2004**, has a Declaration of Conformity and has passed quality control at the factory.

DEUTSCH

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt der Marke **Siguro** entschieden haben. Wir wissen Ihr Vertrauen sehr zu schätzen. Wir sind davon überzeugt, dass das **Kuro** Set Ihnen langfristige zuverlässige Leistung in Ihrer täglichen Küche bieten wird. Bei der Entwicklung unserer Produkte legen wir besonderen

Wert auf **Sicherheit, hochwertige Verarbeitung und Langlebigkeit**. Alle verwendeten Materialien entsprechen den Standards für den Kontakt mit Lebensmitteln und erfüllen die strengen Anforderungen der **europäischen und internationalen Gesetzgebung**.

Material und Klinge

Die Messerklingen sind aus dem beliebten **Stahltyp 5Cr15MoV** gefertigt, der für sein Preis-/Leistungsverhältnis und seine Eignung für den täglichen Küchengebrauch bekannt ist.

Die wichtigsten Vorteile von 5Cr15MoV Stahl:

- **Gute Korrosionsbeständigkeit**
Dank des Chromanteils von etwa 15% ist die Klinge gegen Rost und Feuchtigkeit geschützt.
- **Einfaches Schärfen und geringe Wartungsanforderungen**
Die weiche Textur dieses Stahls ermöglicht ein schnelles und bequemes Schärfen auch ohne professionelles Zubehör.
- **Ausreichende Lebensdauer der Klinge für den normalen Küchengebrauch**
Die Klinge kann tägliches Schneiden ohne häufige Wartung aushalten.
- **Erschwinglichkeit**
Ideales Preis-/Leistungsverhältnis, weit verbreitet in Haushalten und Gastronomiebetrieben.

Pflege der Klinge

Siguro Kuro Messer sind **ab Werk in einem 12°-Winkel geschärft**, was einen scharfen und präzisen Schnitt gewährleistet. Womit Sie die Messer schärfen sollten:

- **Schleifsteine;**
 - **Wetzstahl;**
 - oder **Messerschärfer mit einem Winkel von 12°**. Vermeiden Sie Universalschärfer mit einem größeren Winkel, die den Feinschnitt beschädigen können.
- Das Set enthält auch einen **integrierten Schärfen direkt im Block**, der ideal für das schnelle Schärfen im normalen Betrieb ist.

Wartung und Reinigung

- **Geschirrspüler:** Obwohl 5Cr15MoV Stahl korrosionsbeständig ist, empfehlen wir, die Messer **nicht in der Geschirrspülmaschine zu waschen**. Hohe Temperaturen, aggressive Chemikalien und der Kontakt mit anderen Gegenständen könnten die Klinge, die Klingeoberfläche oder den Griff beschädigen.
- Um die Schärfe zu erhalten, waschen Sie die Messer **von Hand und trocknen** Sie sie danach sofort ab.

Sichere Aufbewahrung:

Bewahren Sie die Klingen in dem mitgelieferten Klingenblock auf oder verwenden Sie einen anderen Klingenschutz (z.B. Magnetstreifen).

Verwenden Sie sie nur für den vorgesehenen Zweck:

Verwenden Sie Messer nicht an Knochen, gefrorenen Lebensmitteln oder als Werkzeug – auf diese Weise verlängern Sie ihre Lebensdauer und beugen Schäden vor. Dieses Produkt ist für den Kontakt mit Lebensmitteln gemäß **Verordnung (EG) Nr. 1935/2004** zertifiziert, verfügt über eine Konformitätserklärung und hat die Qualitätskontrolle der Produktion bestanden.

ČEŠTINA

Děkujeme, že jste si vybrali výrobek značky **Siguro**. Velmi si vážíme vaší důvěry. Věříme, že vám sada **Kuro** poskytne dlouhodobě spolehlivý výkon při každodenním kuchyňském použití. Naše produkty jsou navrhovány s důrazem na **bezpečnost, kvalitu zpracování a dlouhou životnost**. Všechny použité materiály splňují normy pro kontakt s potravinami a odpovídají přísným požadavkům **evropské i mezinárodní legislativy**.

Materiál a ostří

Čepel nožů jsou vyrobeny z oblíbené **oceli typu 5Cr15MoV**, která je známá svým poměrem ceny a výkonu a vhodností pro každodenní kuchyňské použití.

Hlavní výhody oceli 5Cr15MoV:

- **Dobrá odolnost proti korozi**
Díky obsahu ca 15 % chromu je čepel chráněna proti rzi a působení vlhkosti.
- **Snadné broušení a nenáročná údržba**
Měkká struktura této oceli umožňuje rychlé a pohodlné nabroušení i bez profesionálního vybavení.
- **Dostatečná vydrž ostří pro běžné kuchyňské použití**
Ostří vydrží každodenní krájení bez časté potřeby údržby.
- **Cenová dostupnost**
Ideální poměr ceny a výkonu, hojně využívány v domácnostech

i gastro provozoch.

Péče o ostří

Nože **Siguro Kuro** jsou z **tovární nabrušeny na úhel 12°**, který zajišťuje ostrý a precizní řez. Doporučujeme používat:

- **brusné kameny**;
- **ocílku**;
- **brousíky nastavené na úhel 12°**. Vyhnete se univerzálním brouskům s větším úhlem, které by mohly poškodit jemný výbrus.

Součástí sady je i **integrováný brousek přímo v bloku**, který je ideální pro rychlé doostření v běžném provozu.

Údržba a čištění

• **Myčka nádob:** I když ocel 5Cr15MoV odolává korozi, doporučujeme nože **nemýt v myčce**. Vysoké teploty, agresivní chemie a kontakt s dalšími předměty mohou poškodit ostří, povrch čepele nebo rukojeť.

• Pro zachování ostrosti myjte nože **ručně** a ihned **osušte**.

Bezpečné skladování:

Ukládejte nože do přiloženého bloku nebo používejte jinou ochranu ostří (např. magnetickou lištu).

Používejte výhradně k určenému účelu:

Nepoužívejte nože na kosti, zmrazené potraviny nebo jako jiné nástroje – prodloužíte tak jejich životnost a zabráníte poškození. Tento výrobek je certifikován pro kontakt s potravinami dle **nařízení (ES) č. 1935/2004**, má deklaraci o shodě a prošel výstupní kontrolou kvality.

SLOVENŠTINA

Ďakujeme, že ste si vybrali výrobok značky **Siguro**. Veľmi si vážime vašu dôveru. Veríme, že vám súprava **Kuro** poskytne dlhodobú spoľahlivú výkonnosť v každodennej kuchyni. Naše produkty sa navrhujú s dôrazom na **bezpečnosť, kvalitu spracovania a dlhú životnosť**. Všetky použité materiály spĺňajú normy pre kontakt s potravinami a zodpovedajú prísnyim požiadavkám **európskej aj medzinárodnej legislatívy**.

Materiál a ostrié

Čepele nožov sú vyrobené z obľúbenej **oceli typu 5Cr15MoV**, ktorá je známa svojím pomerom ceny a výkonu a vhodnosťou na každodenné kuchynské použitie.

Hlavné výhody ocele 5Cr15MoV:

- **Dobrá odolnosť proti korózii**
Vďaka obsahu cca 15 % chrómu je čepeľ chránená proti hrdzi a pôsobeniu vlhkosti.
- **Jednoduché brúsenie a nenáročná údržba**
Mäkkšia štruktúra tejto ocele umožňuje rýchle a pohodlné nabrušenie aj bez profesionálnej výbavy.
- **Dostatočná výdrž ostria na bežné kuchynské použitie**
Ostrie výdrží každodenné krájanie bez častej potreby údržby.
- **Cenová dostupnosť**
Ideálny pomer ceny a výkonu, hojne využívaná v domácnostiach aj gastro prevádzkach.

Starostlivosť o ostrie

Nože **Siguro Kuro** sú z **továrne nabrušené na uhol 12°**, ktorý zaisťuje ostrý a precízny rez.

Odporúčame používať:

- **brúsne kamene**;
- **ocíelku**;
- **alebo brúsíky nastavené na uhol 12°**. Vyhnete sa univerzálnym brúskom s väčším uhlom, ktoré by mohli poškodiť jemný výbrus.

Součástí soupravy je aj **integrováný brúsik priamo v bloku**, ktorý je ideálny na rýchle doostrenie v bežnej prevádzke.

Údržba a čistenie

- **Umývačka riadu:** Aj keď ocel 5Cr15MoV odoláva korózii, odporúčame nože **neumývať v umývačke**. Vysoké teploty, agresívna chémia a kontakt s ďalšími predmetmi môžu poškodiť ostrie, povrch čepele alebo rukojeť.
- Na zachovanie ostrosti umývajte nože **ručne** a ihneď **osušte**.

Bezpečné skladovanie:

Ukladajte nože do priloženého bloku alebo používajte inú

ochranu ostria (napr. magnetickú lištu).

Používajte výhradne na určený účel:

Nepoužívajte nože na kosti, zmrazené potraviny alebo ako nástroje – predĺžite tak ich životnosť a zabránite poškodeniu. Tento výrobok je certifikovaný pre kontakt s potravinami podľa **naariadenia (ES) č. 1935/2004**, má deklaráciu o zhode a prešiel výstupnú kontrolou kvality.

MAGYAR

Köszönjük, hogy a **Siguro** márká termékét választotta! Nagyra értékeljük a bizalmát. Hiszünk abban, hogy a **Kuro** késkészlet megbízható segítőtárs lesz a konyhában.

A termékeinket a **biztonság, a minőségi kivitelezés és a hosszú élettartam** szem előtt tartásával fejlesztettünk ki. A felhasznált anyagok megfelelnek az élelmiszerekkel való biztonságos érintkezés követelményeinek, és a vonatkozó **európai valamint egyéb nemzetközi szabványoknak**.

A penge anyaga

A késpengék anyaga **5Cr15MoV típusú acél**, amely kiváló ár/teljesítmény aránnyal rendelkezik, és kiválóan megfelel a mindennapos konyhai munkákhoz.

A 5Cr15MoV acél fő előnyei:

• Rendkívül korrózióálló

A körülbelül 15 %-os króm tartalomnak köszönhetően kiválóan ellenáll a rozsásodásnak és a nedvesebb hatáskörnek.

• Könnyen élezhető és egyszerűen ápolható

A puhább struktúra, a profi késélező használata nélkül is, gyors és egyszerű otthoni élezést tesz lehetővé.

• Normál használat esetén a kés hosszú ideig megőrzi az élességét

A mindennapos szeletelés miatt sem kell gyakran karbantartani.

• Kedvező ár

Az ideális ár/teljesítmény aránynak köszönhetően a kés nem csak a háztartásokban, hanem a profi étkeztetési rendszerben is szívesen használják.

A késpenge ápolása

A **Siguro Kuro** késkeket a gyártás közben **12°-os szögben köszörültük meg**, ez biztosítja a precíz élt és szeletelést.

Az élezéshöz használjon:

- **csiszolókövet**;
- **fenőacélt**;
- vagy **12°-os szögre beállított késélezőt, köszörűt**. Ne élesítse a kés nagyobbn szögű pengékhez használatos általános élezőkben, mert ezek sérülést okozhatnak a késpenge életben.

A késlethez mellékelte késtárolóba **egy késélező is be van építve**, amellyel a normál használat közben lehet gyorsan megélezni a késkeket.

Karbantartás és tisztítás

- **Mosogatógép:** Annak ellenére, hogy az 5Cr15MoV acél korrózióálló, **nem javasoljuk a kések mosogatógépben való mosogatását**. Az agresszív mosogatószer, a magas hőmérséklet és az egyéb konyhai eszközökkel való érintkezés a késpenge és a fogantyú sérülését okozhatja.
- A késpenge kímélése érdekében a kés **kézszel** mosogassa el, majd azonnal **szárítsa meg**.

Biztonságos tárolás:

A kés a mellékelte késtárolóban, mágneses késrögzítőn vagy élvédő használatával tárolja.

A kés csak a rendeltetésének megfelelő célokra használja.

A késsel ne vágjon csontokat, fagyasztott alapanyagokat, a kés nem használja szerszámként – ezzel megelőzhető a kés sérülését és meghosszabbíthatja a kés élettartamát is.

Az 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

Alza.cz a.s., Jankovcova 1522/53, 170 00 Prague 7, Czech Republic
© 2025 Alza.cz a.s. All Rights Reserved.

www.siguro.net
www.alza.cz/contact