

SIGURO

Uchi Knife Set – 7 pcs + Wooden Block

Care Instructions

Uchi Messerset – 7-teilig mit Holzblock Pflegehinweise

Sada nožů Uchi – 7 ks + dřevěný blok

Pokyny k údržbě

Súprava nožov Uchi – 7 ks + drevený blok

Pokyny na údržbu

Uchi késkészlet – 7 darabos, fa tartóval

Kezelési útmutató

ENGLISH

Thank you for purchasing a **Siguro** product. We appreciate your trust in our quality products, and are confident the **Uchi** knife set will become a daily driver in your kitchen.

Our products are manufactured with an emphasis on **safety, practicality and durability**. Our materials meet the **food safety** requirements of current EU legislation. All products undergo quality control at the factory.

Material and Blade

The knife blades in this set are made of **3Cr13** steel, ideal for everyday kitchen use and popular for its low maintenance requirements.

Advantages of 3Cr13 steel include:

- **Reliable corrosion resistance**
With ca. 13% chromium content, this steel resists moisture and common kitchen wear.
- **Very easy sharpening**
The softer structure of this steel allows comfortable and quick sharpening without professional equipment.
- **Versatility**
Suitable for both kitchen and casual outdoor use.
- **Balanced price-to-performance ratio**
A reliable choice for anyone looking for practical, easy-care knives.

Blade Care

Siguro Uchi knives are **factory-sharpened to a 16° angle** for an ideal balance of sharpness and edge retention.

We recommend grinding with:

- **grinding wheels or systems set to 16°;**
- **sharpening rods or fine grindstones**, for those with some experience in grinding.
- the use of sharper angles (e.g. 12°) is not advisable, as it may cause excessive edge thinning.

Cleaning and Maintenance

- **Dishwasher:** Although 3Cr13 steel is **stainless**, we do not recommend putting these knives in the dishwasher. The high temperatures, chemicals or contact with other objects may damage the blade and handle.
- We recommend washing by hand in lukewarm water with mild detergent, then drying thoroughly.

Safe storage:

Store the knives in the included **wooden block**, on a magnetic rail or with a blade guard.

Use only to cut food – avoid use on hard or frozen ingredients and rough handling.

This product complies with the food contact provisions of **Regulation (EC) No 1935/2004**, has a **Declaration of Conformity** and meets relevant sanitary requirements.

DEUTSCH

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt der Marke **Siguro** entschieden haben. Wir freuen uns, dass Sie der Qualität unserer Produkte vertrauen und wir glauben, dass das **Uchi** Messerset ein alltäglicher Bestandteil Ihrer Küche wird. Bei der Herstellung unserer Produkte legen wir besonderen Wert auf **Sicherheit, Zweckmäßigkeit und Langlebigkeit**. Die Materialien erfüllen die Anforderungen für den **sicheren**

Kontakt mit Lebensmitteln gemäß der aktuellen europäischen Gesetzgebung und wurden einer abschließenden Qualitätsprüfung unterzogen.

Material und Klinge

Die Messerklingen in diesem Set sind aus **3Cr13** Stahl gefertigt, der ideal für den täglichen Gebrauch in der Küche ist und wegen seinen geringen Wartungsanforderungen beliebt ist.

Die wichtigsten Vorteile von 3Cr13 Stahl:

- **Zuverlässige Korrosionsbeständigkeit**
Er enthält ca. 13 % Chrom, so dass er beständig gegen Feuchtigkeit und normale Küchenbelastung ist.
- **Sehr einfaches Schärfen**
Die weichere Textur des Stahls ermöglicht bequemes und schnelles Schärfen ohne professionelles Zubehör.
- **Vielseitige Anwendung**
Er eignet sich nicht nur in der Küche im Haushalt, sondern auch für den normalen Gebrauch im Freien.
- **Ausgewogenes Preis-/Leistungsverhältnis**
Eine zuverlässige Wahl für alle, die praktische, pflegeleichte Messer suchen.

Pflege der Klinge

Siguro Uchi Messer sind **ab Werk in einem 16°-Winkel geschärft**, was ein gutes Verhältnis zwischen Schärfe und Langlebigkeit der Klinge schafft.

Womit Sie die Messer schärfen sollten:

- mit einem **Messerschärfer oder Schleifsystemen, die in einem 16°-Winkel eingestellt sind;**
- einem **Wetzstuhl oder feinen Stein**, wenn Sie bereits Erfahrung mit dem Schärfen haben.
- die Verwendung von größeren Winkeln (z.B. 12°) ist nicht ratsam, da dies zu einer unnötigen Schwächung der Klinge führen kann.

Wartung und Reinigung

- **Geschirrspüler:** Obwohl 3Cr13 Stahl **rostfrei** ist, **empfehlen wir nicht, die Messer in der Spülmaschine zu reinigen**. Dies liegt daran, dass die Klinge und der Griff durch hohe Temperaturen, Chemikalien oder den Kontakt mit anderen Gegenständen beschädigt werden könnten.
- Wir empfehlen, die Messer **von Hand** mit lauwarmem Wasser und mildem Reinigungsmittel zu waschen und danach **gründlich zu trocknen**.

Sichere Aufbewahrung:

Bewahren Sie die Messer in dem mitgelieferten **Holzblock**, auf einer Magneteiste oder mit einem Klingenschutz auf.

Nur zum Schneiden von Lebensmitteln verwenden – vermeiden Sie harte, tiefgekühlte Lebensmittel oder grobe Behandlung. Dieses Produkt ist gemäß **Verordnung (EG) Nr. 1935/2004** für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt, verfügt über eine **Konformitätserklärung** und erfüllt die Anforderungen an die Gesundheitssicherheit.

ČEŠTINA

Děkujeme, že jste si vybrali výrobek značky **Siguro**. Jsme rádi, že důvěřujete kvalitě našich výrobků a věříme, že naše sady **Uchi** se stanou každodenní součástí vaší kuchyně. Naše produkty jsou vyráběny s důrazem na **bezpečnost, praktičnost a dlouhou životnost**. Materiály splňují požadavky pro **bezpečný kontakt s potravinami** dle platné evropské legislativy a prošly výstupní kontrolou kvality.

Materiál a ostří

Čepelě nožů v této sadě jsou vyrobeny z **oceli typu 3Cr13**, která je ideální pro každodenní kuchyňské použití a oblíbená pro svou nenáročnost na údržbu.

Hlavní výhody oceli 3Cr13:

- **Spolehlivá odolnost proti korozi**
Díky obsahu chromu kolem 13 % ocel odolává vlhkosti i běžnému kuchyňskému zatížení.
- **Velmi snadné broušení**
Měkčí struktura oceli umožňuje pohodlné a rychlé doostření bez profesionálního vybavení.

• Všestranné použití

Hodí se nejen do domácí kuchyně, ale i pro běžné venkovní využití.

• Vyuvážený poměr ceny a výkonu

Spolehlivá volba pro každého, kdo hledá praktické nože s jednoduchou údržbou.

Péče o ostří

Nože **Siguro Uchi** jsou z **továrny nabroušeny na úhel 16°**, který poskytuje ideální rovnováhu mezi ostrostí a výdrží ostří.

Doporučujeme brousit pomocí:

- **brúskou nebo brusných systémů nastavených na 16°;**
- **ocílky nebo jemného kamene,** pokud máte s broušením zkušenosti.

Použití ostřejších úhlů (např. 12°) není vhodné, protože by mohlo vést ke zbytečnému zeslabení ostří.

Údržba a čištění

- **Myčka nádobí:** Přestože ocel 3Cr13 je **nerezová, nedoporučujeme nože mýt v myčce.** Důvodem je riziko poškození čepele i rukovětí vysokými teplotami, chemikáliemi nebo kontaktem s jinými předměty.
- Doporučujeme **ruční mytí** vlažnou vodou, jemným prostředkem a následně **důkladné osušení.**

Bezpečné skladování:

Nože ukládejte do přiloženého **dřevěného bloku**, případně na magnetickou lištu nebo s použitím chrániče ostří.

Používejte pouze ke krájení potravin – vyhněte se tvrdým, zmraženým surovinám nebo nešetrnému zacházení. Tento výrobek je určen pro kontakt s potravinami dle **nařízení (ES) č. 1935/2004, má deklaraci o shodě** a splňuje požadavky na zdravotní nezávadnost.

SLOVENŠTINA

Ďakujeme, že ste si vybrali výrobok značky **Siguro**. Sme radi, že dôverujete kvalite našich výrobkov a veríme, že nože zo súpravy **Uchi** sa stanú každodennou súčasťou vašej kuchyne.

Naše produkty sa vyrábajú s dôrazom na **bezpečnosť, praktickosť a dlhú životnosť**. Materiály splňajú požiadavky na **bezpečný kontakt s potravinami** podľa platnej európskej legislatívy a prešli výstupnou kontrolou kvality.

Materiál a ostri

Čepele nožov v tejto súprave sú vyrobené z **ocele typu 3Cr13**, ktorá je ideálna na každodenné kuchynské použitie a obľúbená pre svoju nenáročnosť na údržbu.

Hlavné výhody ocele 3Cr13:

- **Spolahľivá odolnosť proti korózii**
Vďaka obsahu chrómu okolo 13 % oceľ odoláva vlhkosti aj bežnému kuchynskému zafarbeniu.
- **Veľmi jednoduché brúsenie**
Mäkšia štruktúra ocele umožňuje pohodlné a rýchle doostrenie bez profesionálneho vybavenia.
- **Všestranne použitie**
Hodí sa nielen do domácej kuchyne, ale aj na bežné vonkajšie využitie.
- **Vývážení pomer ceny a výkonu**
Spolahľivá voľba pre každého, kto hľadá praktické nože s jednoduchou údržbou.

Starostlivosť o ostrie

Nože **Siguro Uchi** sú z **továrne nabrušené na uhol 16°**, ktorý poskytuje ideálnu rovnováhu medzi ostrnosťou a výdržou ostia. Odporúčame brúsiť pomocou:

- **brúšikov alebo brúsnych systémov nastavených na 16°;**
- **ocílek alebo jemného kamene,** ak máte s brúsením skúsenosti.
- použitie ostrejších uhlov (napr. 12°) nie je vhodné, pretože by mohlo viesť k zbytočnému zeslabeniu ostia.

Údržba a čistenie

- **Umývačka riadu:** Napriek tomu, že oceľ 3Cr13 je **nehrdzavejúca, neodporúčame nože umývať v umývačke.** Dôvodom je riziko poškodenia čepele aj rukovetí vysokými teplotami, chemikáliami alebo kontaktom s inými predmetmi.
- Odporúčame **ručné umývanie** vlažnou vodou, jemným prostriedkom a následne **dôkladné osušenie.**

Bezpečné skladovanie:

Nože ukladajte do priloženého **dreveného bloku**, prípadne na

magnetickú lištu alebo s použitím chrániča ostia.

Používajte iba na krájanie potravín – vyhnite sa tvrdým, zmraženým surovinám alebo nešetrnému zaobchádzaniu. Tento výrobok je určený na kontakt s potravinami podľa **naariadenia (ES) č. 1935/2004, má deklaráciu o zhode** a spĺňa požiadavky na zdravotnú neškodnosť.

MAGYAR

Köszönjük, hogy a **Siguro** márká termékét választotta! Örülünk, hogy bízik termékeink minőségében, és hiszünk azt, hogy az **Uchi** késkészlet megkönnyíti a konyhában végzett mindennapos munkákat.

A termékeinket a **biztonság, a praktikusság és a hosszú élettartam** figyelembe vételével fejlesztettük ki. A gyártáshoz használt anyagok megfelelnek az **élelmiszerekkel kapcsolatos kerülő anyagokra** vonatkozó európai rendelet követelményeinek, valamint rendszeres gyártásellenőrzéseknek vannak alávetve.

A penge anyaga

A késlelt késeinek a pengéje **3Cr13 típusú acélból** készül, amely ideálisan használható a mindennapos konyhai munkákhoz, egyszerűen tisztítható és ápolható.

A 3Cr13 acél fő előnyei:

- **Rendkívül korrozíóálló**
A körülbéli 13 % krómot tartalmazó acél kiválóan ellenáll a nedvességnek és a normál konyhai használatból eredő kopásoknak.
- **Rendkívül egyszerűen élesíthető**
A puhább struktúra gyors és egyszerű otthoni élezést tesz lehetővé, profi késélező használata nélkül is.
- **Sokoldalú felhasználhatóság**
Kiválóan használható a mindennapi konyhai munkákhoz és a szabadidő grillezéshez is.
- **Kiváló ár/értékmény arány**
Megbízható választás azoknak, akik egyszerűen karban tartható, praktikus késekre vágnak.

A kés pengéjének ápolása

A **Siguro Uchi** késleket gyártás közben **16°-os szögben** köszörültük meg, amely biztosítja a késél tartósságát és élességét.

Ajánlott élezési módok:

- **16°-os szögbe beállított késköszörítő vagy késélező;**
- **fenécsék vagy finom csiszolókö,** amennyiben rendelkezik megfelelő késélezési gyakorlattal.
- A késelt a szögétől 12° alá, mert ez a penge szilárdsági tulajdonságainak a romlásához vezethet.

Karbantartás és tisztítás

- **Mosogatógép:** Annak ellenére, hogy a 3Cr13 acél rozsdamentes, nem javasoljuk a **kés mosogatógében való mosogatását**. Az agresszív mosogatószer, a magas hőmérséklet és az egyéb konyhai eszközökkel való érintkezés a kés pengéje és a fogantyú sérülését okozhatja.
- A készt mosogatószeres langyos vízben **kézzel** mosogassa el, majd **tökéletesen szárítsa meg.**

Biztonságos tárolás:

A kés a mellékelt **fa késtartóban**, mágneses késrögzítőn vagy élvédő használatával tárolja.

A kés **kizárólag csak élelmiszer alapanyagok** szeleteléséhez használja. A késselet ne vágjon kemény, pl. fagyasztott alapanyagokat, a késselet bántson kíméletes módon.

Ez a termék megfelel az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyakról szóló **1935/2004/EU rendelet** követelményeinek, valamint rendelkezik **megfelelősigé nyilatkozattal** is.



SIGURO