

SIGURO

Sugoi Knife Set – 5 pcs + Wooden Block

Care Instructions

Sugoi Messerset – 5-teilig mit Holzblock

Pflegehinweise

Sada nožů Sugoi – 5 ks + dřevěný blok

Pokyny k údržbě

Súprava nožov Sugoi – 5 ks + drevený blok

Pokyny na údržbu

Sugoi késkészlet – 5 darabos, fa tártóval

Kézelési útmutató

ENGLISH

Thank you for purchasing a **Siguro** product. We appreciate your trust and are confident that our **Sugoi** knife set will become a reliable kitchen helper.

All **Siguro** products are designed with emphasis on **safety, quality workmanship and long life**. The materials used meet food contact requirements and comply with the relevant **European and international standards**.

Material and Blade

The knife blades are made of **3Cr13 stainless steel**, known for easy maintenance and reliability in everyday use.

Advantages of 3Cr13 steel include:

- **Reliable corrosion resistance**
With ca. 13% chromium content, it resists moisture and normal wear.
- **Exceptionally easy grinding**
The softer structure allows for quick and easy sharpening at home.
- **Versatility**
Ideal for daily home cutting and occasional outdoor use.
- **Balanced price-to-performance ratio**
A great choice for those looking for quality knives with low maintenance.

Blade Care

The **Siguro Sugoi** knives are **factory-sharpened to a 16° angle** for a balance of sharpness and durability in normal use.

For maintenance we recommend:

- **grinding wheels or systems set to a 16° angle**;
- possibly also a **sharpening rod** or a fine **whetstone**;
- Do not use grinders with a smaller angle (e.g. 12°) to avoid weakening the blade.

Cleaning and Maintenance

- **Dishwasher:** Although 3Cr13 steel is stainless, **we do not recommend dishwasher washing**. Aggressive agents, high temperatures and contact with other objects can damage the blade and handle.

- Wash by hand with mild detergent and dry immediately.

Safe storage:

Extend the life of your knives by storing them in the included **wood block**, on a **magnetic rail** or with a **blade guard**. **Use these knives only on food.**

Avoid hard materials, frozen foods and rough handling. This product complies with the health requirements of **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 zu schätzen und glauben, dass das **Sugoi** Messerset ein zuverlässiger Helfer in Ihrer Küche sein wird.

Alle **Siguro** Produkte werden mit dem Schwerpunkt auf **Sicherheit, hochwertige Verarbeitung und Langlebigkeit** entwickelt. Die verwendeten Materialien erfüllen die Anforderungen für den sicheren Kontakt mit Lebensmitteln und entsprechen den einschlägigen **europäischen und internationalen Normen**.

Material und Klinge

Die Messerklingen sind aus **3Cr13 rostfreiem Stahl** gefertigt, der für seine einfache Pflege und Zuverlässigkeit im täglichen Gebrauch bekannt ist.

Die wichtigsten Vorteile von 3Cr13 Stahl:

- **Zuverlässige Korrosionsbeständigkeit**
Er enthält ca. 13 % Chrom, so dass er beständig gegen Feuchtigkeit und normalen Verschleiß ist.
- **Besonders einfaches Schärfen**
Die weichere Textur ermöglicht ein schnelles und einfaches Schärfen zu Hause.
- **Vielseitige Anwendung**
Ideal für das tägliche Schneiden im Haushalt und den gelegentlichen Gebrauch im Freien.
- **Ausgewogenes Preis-/Leistungsverhältnis**
Eine gute Wahl für alle, die hochwertige Messer mit geringem Pflegeaufwand suchen.

Pflege der Klinge

Die **Siguro Sugoi** Messer sind **ab Werk in einem 16°-Winkel geschärft**, was eine gute Schärfe und Haltbarkeit der Klinge bei normalem Gebrauch gewährleistet.

Womit Sie die Messer schärfen sollten:

- mit einem **Messerschärfer oder Schleifsystemen, die in einem 16°-Winkel eingestellt sind**;
- eventuell mit einem **Wetzstahl** oder einem feinen **Schleifstein**.
- Verwenden Sie keine Messerschärfer mit einem kleineren Winkel (z.B. 12°), um die Klinge nicht zu schwächen.

Wartung und Reinigung

- **Geschirrspüler:** Obwohl 3Cr13 Stahl rostfrei ist, **empfehlen wir nicht, ihn in der Spülmaschine zu waschen**. Aggressive Mittel, hohe Temperaturen und der Kontakt mit anderen Gegenständen könnten die Klinge und den Griff beschädigen.
- Waschen Sie die Messer **von Hand** mit einem milden Reinigungsmittel und **trocknen** Sie sie sofort.

Sichere Aufbewahrung:

Verlängern Sie die Lebensdauer Ihrer Messer, indem Sie sie in dem mitgelieferten **Holzblock**, auf der **Magnetleiste** oder mit dem **Klingenschutz** aufbewahren.

Verwenden Sie die Messer nur für Lebensmittel.

Vermeiden Sie harte Materialien, tiefgekühlte Lebensmittel und grobe Behandlung.

Dieses Produkt entspricht den Gesundheitsanforderungen der **Verordnung (EG) Nr. 1935/2004**, verfügt über eine **Konformitätserklärung** und wurde bei der abschließenden Qualitätsprüfung ordnungsgemäß überprüft.

ČEŠTINA

Děkujeme, že jste si vybrali výrobek značky **Siguro**. Vážíme si vaší důvěry a věříme, že se sada nožů **Sugoi** stane spolehlivým pomocníkem ve vaší kuchyni.

Všechny produkty **Siguro** jsou navrženy s důrazem na **bezpečnost, kvalitu zpracování a dlouhou životnost**. Použité materiály splňují požadavky na bezpečný kontakt s potravinami a odpovídají příslušným **evropským a mezinárodním normám**.

Materiál a ostří

Čepelě nožů jsou vyrobeny z **nerezové oceli typu 3Cr13**, která je známá svou jednoduchou údržbou a spolehlivostí v každodenním provozu.

Hlavní výhody oceli 3Cr13:

- **Spolehlivá odolnost proti korozi**
Obsahuje cca 13 % chromu, díky čemuž je odolná vůči vlhkosti i běžnému opotřebení.
- **Výjimečně snadné broušení**
Měkčí struktura umožňuje rychlé a jednoduché nabroušení doma.
- **Všestranné použití**
Ideální pro každodenní krájení v domácnosti i přiležitostně outdoorové využití.
- **Vyvážený poměr ceny a výkonu**
Skvělá volba pro ty, kdo hledají kvalitní nůž s nenáročnou údržbou.

Péče o ostří

Nože **Siguro Sugoi** jsou z **továrny nabroušeny na úhel 16°**, který zajišťuje dobrou ostrost i trvanlivost ostří při běžném používání.

Pro údržbu doporučujeme:

- **brousny nebo brusný systém nastavený na úhel 16°**;
- případně **ocilkou** či jemný **brusný kámen**.

Nepoužívejte brousíky s menším úhlem (např. 12°), aby nedošlo k oslabení čepele.

Údržba a čištění

• Myčka nádobí: Ačkoli ocel 3Cr13 je nerezová, **nedoporučujeme mytí v myčce**. Agresivní prostředky, vysoká teplota i kontakt s dalšími předměty mohou poškodit ostří i rukojeť.

• Nože myjte **ručně** jemným prostředkem a ihned **osušte**.

Bezpečné skladování:

Životnost nožů prodloužíte, pokud je budete ukládat do přiloženého **dřevěného bloku**, na **magnetickou lištu** nebo s použitím **ochrany ostří**.

Používejte nože výhradně na potraviny.

Vyhnete se tvrdým materiálům, mraženým surovinám

nebo nešetrnému zacházení.

Tento výrobek splňuje požadavky na zdravotní nezávadnost dle **nařízení (ES) č. 1935/2004, má deklaraci o shodě** a byl řádně zkontrolován při výstupní kontrole kvality.

SLOVENŠTINA

Ďakujeme, že ste si vybrali výrobok značky **Siguro**. Vážime si vašu dôveru a veríme, že sa súprava nožov **Sugoi** stane spoľahlivým pomocníkom vo vašej kuchyni.

Všetky produkty Siguro sú navrhnuté s dôrazom na **bezpečnosť, kvalitu spracovania a dlhú životnosť**. Použitie materiálu spĺňajú požiadavky na bezpečný kontakt s potravinami a zodpovedajú príslušným európskym a medzinárodným normám.

Materiál a ostrié

Čepele nožov sú vyrobené z **nehrdzavejúcej ocele typu 3Cr13**, ktorá je známa svojou jednoduchou údržbou a spoľahlivosťou v každodennej prevádzke.

Hlavné výhody ocele 3Cr13:

- **Spoločlivá odolnosť proti korózii**
Obsahuje cca 13 % chrómu, vďaka čomu je odolná proti vlhkosti aj bežnému opotrebeniu.
- **Výnimočne jednoduché brúsenie**
Mäkšia štruktúra umožňuje rýchle a jednoduché nabrúsenie doma.
- **Všestranne použitie**
Ideálne na každodenné krájanie v domácnosti aj príležitostné outdoorové využitie.
- **Výyavný pomer ceny a výkonu**
Skvelá voľba pre tých, ktorí hľadajú kvalitné nože s nenáročnou údržbou.

Starostlivosť o ostrie

Nože **Siguro Sugoi** sú z **tvorárne nabrúsené na uhol 16°**, ktorý zaisťuje dobrú ostrosť aj trvanlivosť ostria pri bežnom používaní.

Pre údržbu odporúčame:

- **brúsky alebo brúsne systémy nastavené na uhol 16°**;
- **prípadne ocielku či jemný brúsny kameň**.
- Nepoužívajte brúsky s menším uhlom (napr. 12°), aby nedošlo k oslabeniu čepele.

Údržba a čistenie

• **Umývačka riadu:** Aj keď ocel 3Cr13 je nehrdzavejúca, **nedoporučujeme umývanie v umývačke**. Agresívne prostriedky, vysoká teplota aj kontakt s ďalšími predmetmi môžu poškodiť ostrie aj rukojeť.

• Nože umývajte **ručne** jemným prostriedkom a ihneď **osušte**.

Bezpečné skladovanie:

Predĺžite životnosť nožov, ak ich budete ukladať do priloženého **dreveného bloku**, na **magnetickú lištu** alebo s použitím **ochrany ostria**.

Použíajte nože výhradne na potraviny.

Vyhnete sa tvrdým materiálom, mrazeným surovinám

a nešetrnému zaobchádzaniu.

Tento výrobok spĺňa požiadavky na zdravotnú neškodnosť podľa **naariadenia (ES) č. 1935/2004, má deklaráciu o zhode** a bol riadne skontrolovaný pri výstupnej kontrole kvality.

MAGYAR

Köszönjük, hogy a **Siguro** márkát választotta! Nagyra értékeljük a bizalmát, és hiszünk abban, hogy a **Sugoi** késkészlet megbízható segítőtárs lesz a konyhában.

Minden Siguro terméket a **biztonság, a minőség kivitelezés** és a **hosszú élettartam** szem előtt tartásával fejlesztettünk ki.

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

A penge anyaga

A késpenge anyaga **3Cr13 típusú rozsdamentes acél**, amely a mindennapos használat mellett is könnyen ápolható és megbízható.

A 3Cr13 acél fő előnyei:

- **Rendkívül korrózióálló**
Körülbelül 13 %-ban krómot tartalmaz, amelynek köszönhetően kiválóan ellenáll a nedvességnek és a normál használatból eredő kopásoknak.
- **Rendkívül egyszerűen élesíthető**
A puhább struktúra gyors és egyszerű otthoni élezést tesz lehetővé.
- **Sokoldalú felhasználhatóság**
Ideálisan használható a mindennapi konyhai munkákhoz és a szabadtéri grillezéshez is.
- **Kiváló ár/értékesítési arány**
Tökéletes választás azoknak, akik egyszerűen karbantartható, minőségű késekre vágyunk.

A késpenge ápolása

A **Siguro Sugoi** kések **gyártás közben 16°-os szögben** köszörülték meg, amely biztosítja a késél tartósságát és élességét mindennapos felhasználás esetén is.

Karbantartási ajánlások:

- a **köszörűt vagy késélezőt 16°-os szögbe állítsa be**;
- az élezéshez használhat **fenőacélt** vagy finom szemcsészetű **csiszolókövet**.
- A késélt ne köszörülje 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 mosogatógépben való mosogatását**. Az agresszív mosogatószer, a magas hőmérséklet és az egyéb konyhai eszközökkel való érintkezés a késpenge és a fogantyú sérülését okozhatja.
- A kését finom mosogatószer használatával, **kézzel** mosogassa el, majd azonnal **szárítsa meg**.

Biztonságos tárolás:

A kés élettartamának a megőrzése érdekében ajánljuk, hogy a kés a mellékelt természetes **fa késtartóban, mágneses késrögzítőn** vagy **élevédő** használatával tárolja.

A kés **készárolag csak élelmiszer alapanyagok szeleteléséhez használja**.

A késsel ne vágjon kemény, pl. fagyaszott alapanyagokat, a késsel bántson kíméletes módon.

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