

# Old Bear

## Všeobecný návod na užívání a údržbu nožů:

- Nože OldBear jsou vyráběny tradičním postupem ruční výroby a proto se každý nůž liší od jiných a může též nést specifické známky po výrobních nástrojích – nejedná se o vady výrobku, ale o vlastnost a tyto vizuální odlišnosti nijak neovlivňují funkčnost výrobku.
- Pro ostření užívejte vhodné nástroje – jemný brusný kámen, brousek nebo speciální sadu na broušení nožů, nejlépe však nůž nechávejte nabrousit u odborníka.
- Čepel nože v případě jakéhokoliv znečištění otřete, a pokud nebudete nůž v příštích dnech používat, tak je ideální čepel zakonzervovat potřením olejem, lze použít i přípravek WD40.
- Nůž není určen k házení, sekání, páčení a podobným činnostem, jež vzhledem k jeho konstrukci mohlo vést k jeho poškození.
- Zamezte styku nože s kyselinami, rozpouštědly a jinými agresivními chemickými látkami, stejně tak jeho dlouhodobému pobytu ve vlhkém prostředí.
- Zejména u nožů s dřevěnou, rohovinovou, kostěnou či plastovou rukojetí zamezte působení silného tepla a mechanickému namáhání.
- Zabraňte přístupu k noži dětem či zvířatům, nenechávejte je volně ležet, hrozí zranění!
- U nože vybaveného pojistkou se vždy přesvědčte, zda je pojistka ve správné poloze.
- Při zavírání je nutné dbát na to, aby prsty nezůstaly mezi rukojetí a ostřím čepelí.
- U nožů vybavených více funkcemi či čepelími mějte vždy otevřený jen jeden nástroj.
- Nože z uhlíkové či damascénské (damaškové) oceli jsou všeobecně náchylnější k rezivění, naopak vydrží déle ostré, jsou však nevhodné ke krájení potravin, doporučujeme u nich obzvláště důkladné dodržování čistoty a údržby (očištění a nakonzervování čepelí).
- Záruka se vztahuje pouze na materiálové, konstrukční či výrobní vady, nikoliv na poškození způsobené opotřebením, nevhodným užíváním či zanedbanou údržbou, záruka musí být uplatněna u prodejce.

