



INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA, KONSERWACJI I BEZPIECZEŃSTWA SZTUĆCY I NOŻY KUCHENNYCH

OPIS WYROBU

Sztućce i noże kuchenne to podstawowe narzędzia w każdej kuchni. Wykonane z materiałów takich jak stal nierdzewna, tytan, ceramika czy wysokiej jakości stopy metali. Służą do przygotowywania i spożywania posiłków.

Noże kuchenne są dostępne w różnych rozmiarach i kształtach, dostosowanych do różnych zastosowań, takich jak krojenie, siekanie, obieranie czy filetowanie.

Noże i sztućce są przystosowane do kontaktu z żywnością.

1. UŻYTKOWANIE

Należy zapoznać się z oznaczeniami na opakowaniu i produkcie, aby bezpiecznie użytkować i konserwować narzędzia.

Przed pierwszym użyciem: Należy umyć sztućce w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem i dokładnie wypłukać.

Użytkowanie na co dzień: Używaj noży do krojenia odpowiednich produktów spożywczych na desce do krojenia, aby uniknąć uszkodzenia ostrza. Sztućce służą do spożywania posiłków i powinny być używane zgodnie z ich przeznaczeniem.

2. KONSERWACJA

Przechowywanie: Sztućce i noże należy przechowywać w suchym miejscu, najlepiej w specjalnych pojemnikach, które zapobiegają ich zarysowaniu i utrzymują ostrza w dobrym stanie.

Czyszczenie: Należy regularnie myć noże i sztućce, używając łagodnych detergentów i miękkiej gąbki. Unikać używania szorstkich środków czyszczących, które mogą zarysować powierzchnię. Podczas mycia noży, zachować szczególną ostrożność, aby uniknąć skaleczeń. Sól, resztki jedzenia lub silne detergenty mogą powodować zacieki lub wżery korozyjne, dlatego należy dokładnie optukać sztućce zaraz po ich użytkowaniu.

Mycie w zmywarce: Większość sztućców można myć w zmywarce. Jednak noże kuchenne z wysokiej jakości ostrzami i delikatnymi uchwytyami zaleca się myć ręcznie, aby przedłużyć ich trwałość.

Ostrzenie noży: Aby noże kuchenne zachowały swoje właściwości tnące, należy je regularnie ostrzyć za pomocą ostrzałki lub kamienia do ostrzenia. Zachować ostrożność. Noży z ząbkowanym ostrzem (piłką) nie należy ostrzyć, ponieważ ich konstrukcja pozwala na długotrwałe zachowanie ostrości bez konieczności ostrzenia.

3. BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA

Noży kuchennych należy używać zgodnie z ich przeznaczeniem. Używanie noży do otwierania puszek, butelek lub innych twardych przedmiotów, może uszkodzić ostrza.

Unikanie upadków. Nie wolno pozostawiać noży na krawędzi stołu ani innych powierzchni, aby zapobiec ich upadkowi i przypadkowemu skaleczeniu.

Bezpieczne przechowywanie. Noże należy przechowywać w specjalnych blokach, na listwach magnetycznych lub w specjalnych pojemnikach z ochroniaczami na ostrza, aby zapobiec przypadkowemu skaleczeniu i uszkodzeniu ostrza.

Monitorowanie podczas używania. Nie wolno pozostawiać noży i sztućców bez nadzoru dorosłego podczas używania, aby uniknąć przypadkowych skaleczeń, zwłaszcza w obecności dzieci.

Sztućców nie należy wsadzać do mikrofalówki ze względu na ryzyko wytworzenia łuku elektrycznego.