

## Informacje o bezpieczeństwie podczas użytkowania noży kuchennych.

### 1. Ogólne zasady bezpieczeństwa

- **Przeczytaj instrukcję:** Zawsze przeczytaj instrukcję obsługi dostarczoną przez producenta przed pierwszym użyciem noża.
- **Przeznaczenie:** Używaj noży tylko zgodnie z ich przeznaczeniem, czyli do krojenia produktów spożywczych. Nie używaj ich jako narzędzi do otwierania, dźwigni lub do innych celów.
- **Użytkowanie:** Używaj noży z rozwagą i ostrożnością, trzymając je pewnie za rękojeść. Zawsze kroić produkty na stabilnej desce do krojenia, unikając śliskich powierzchni.
- **Dzieci:** Noże nie są zabawką i stanowią potencjalne zagrożenie dla dzieci. Przechowuj noże poza zasięgiem dzieci i ucz dzieci zasad bezpieczeństwa w obchodzeniu się z nożami, gdy będą wystarczająco duże, by z nich korzystać.

### 2. Bezpieczeństwo podczas krojenia

- **Ostrożność:** Zawsze zachowuj ostrożność podczas krojenia. Nie spiesz się, aby uniknąć przypadkowego skaleczenia.
- **Technika krojenia:** Używaj odpowiedniej techniki krojenia, dostosowanej do rodzaju produktu. Nie używaj nadmiernej siły podczas krojenia, ani nie wyginaj ostrza.
- **Twarde produkty:** Nie używaj noży do krojenia zamrożonych lub bardzo twardych produktów, takich jak kości. Może to uszkodzić ostrze lub spowodować jego złamanie.
- **Powierzchnia krojenia:** Używaj desek do krojenia wykonanych z drewna lub tworzywa sztucznego. Unikaj twardych powierzchni, takich jak szkło, kamień czy metal, które mogą stępić ostrze.

### 3. Bezpieczeństwo podczas czyszczenia

- **Ręczne mycie:** Noże myj ręcznie, używając łagodnego detergentu i ciepłej wody. Unikaj mycia noży w zmywarce, które mogą uszkodzić ostrze i rękojeść.
- **Ostrożność:** Podczas mycia noży zachowuj ostrożność, aby uniknąć przypadkowego skaleczenia. Używaj gąbek i rękawic ochronnych, jeśli to konieczne.
- **Dokładne suszenie:** Po umyciu noże dokładnie osusz. Nie pozostawiaj ich wilgotnych, gdyż może to prowadzić do korozji.

#### 4. Bezpieczeństwo podczas przechowywania

- **Bezpieczne miejsce:** Przechowuj noże w bezpiecznym miejscu, takim jak blok na noże, listwa magnetyczna lub specjalne osłony na ostrza. Unikaj przechowywania noży luzem w szufladzie.
- **Z dala od dzieci:** Przechowuj noże w miejscu niedostępnym dla dzieci. Upewnij się, że miejsce przechowywania noży jest poza zasięgiem dzieci.

#### 5. Konserwacja i użytkowanie

- **Ostrzenie:** Regularnie ostrz noże, aby utrzymać ich ostrość i wydajność. Używaj do tego profesjonalnych ostrzałek lub zleć ostrzenie noży specjalistom.
- **Unikaj ekstremalnych temperatur:** Nie narażaj noży na długotrwałe działanie wysokich temperatur, gdyż może to uszkodzić ich elementy. Unikaj pozostawiania noży na rozgrzanych powierzchniach.
- **Unikaj uszkodzeń:** Jeśli ostrze jest uszkodzone lub wyszczerbione, wymień nóż lub zleć jego naprawę.

#### 6. Ryzyko skaleczenia i innych urazów

- **Ostre ostrza:** Ostrza noży są bardzo ostre. Nieostrożne obchodzenie się z nożem może powodować poważne skaleczenia. Zawsze zachowuj szczególną ostrożność.
- **Upadki:** Nie pozwalaj nożom upadać, ponieważ może to spowodować ich uszkodzenie lub zranienie.

#### 7. Znaczenie stosowania się do ostrzeżeń

- Zastosowanie się do powyższych ostrzeżeń minimalizuje ryzyko uszkodzeń ciała oraz strat materialnych. Ignorowanie zaleceń może prowadzić do poważnych zagrożeń zdrowotnych i materialnych. Dbaj o bezpieczeństwo swoje i swoich bliskich, przestrzegając wskazanych środków ostrożności.
- Pamiętaj, że powyższa instrukcja jest ogólna. Zawsze stosuj się do zaleceń producenta.