

Dane kontaktowe producenta:

ALTOM spółka z ograniczoną odpowiedzialnością

ul. Roosevelta 116a, 62-200 Gniezno,

tel.: +48 61 4261933, e-mail: altom@altom.pl; www: <http://www.altom.pl>;

KRS: 0001074910, REGON: 301066948, NIP: 784-24-33-393

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA, KONSERWACJI I BEZPIECZEŃSTWA SZTUĆCÓW I NOŻY KUCHENNYCH

1. 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.

2. UŻYTKOWANIE

- Sprawdź etykiety i oznaczenia. Przed pierwszym użyciem upewnij się, że produkty posiadają czytelne i kompletne oznaczenia, takie jak instrukcje użytkowania i ostrzeżenia.
- Przygotowanie przed pierwszym użyciem. Umyj sztućce i noże w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem i dokładnie spłucz.
- 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.

3. KONSERWACJA

- Przechowywanie. Przechowuj sztućce i noże w suchym miejscu, najlepiej w specjalnych pojemnikach, które zapobiegają ich zarysowaniu i utrzymują ostrza w dobrym stanie.
- Czyszczenie. Regularnie myj noże i sztućce, używając łagodnych detergentów i miękkiej gąbki. Unikaj używania szorstkich środków czyszczących, które mogą zarysować powierzchnię. Podczas mycia noży, zachowaj szczególną ostrożność, aby uniknąć skaleczeń.
- Sól, resztki jedzenia lub silne detergenty mogą powodować zacieki lub wżery korozyjne, dlatego należy dokładnie opłukać sztućce zaraz po ich użytkowaniu.
- Ostrzenie noży. Aby noże kuchenne zachowały swoje właściwości tnące, regularnie ostrz je za pomocą ostrzałki lub kamienia do ostrzenia. Zachowaj ostrożność. Noży z ząbkowanym ostrzem (piłką) nie należy ostrzyć, ponieważ ich konstrukcja pozwala na długotrwałe zachowanie ostrości bez konieczności ostrzenia.

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

4. BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA

- Zawsze używaj noży kuchennych zgodnie z ich przeznaczeniem. Unikaj używania noży do otwierania puszek, butelek lub innych twardych przedmiotów, aby nie uszkodzić ostrza.
- Unikanie upadków. Nie zostawiaj noży na krawędzi stołu ani innych powierzchni, aby zapobiec ich upadkowi i przypadkowemu skaleczeniu.
- Bezpieczne przechowywanie. Przechowuj noże w specjalnych blokach, na listwach magnetycznych lub w specjalnych pojemnikach z ochroniaczami na ostrza, aby zapobiec przypadkowemu skaleczeniu i uszkodzeniu ostrza.
- Monitorowanie podczas używania. Nigdy nie zostawiaj 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.

Dziękujemy za wybór naszych produktów i zachęcamy do bezpiecznego ich użytkowania. W razie jakichkolwiek wątpliwości dotyczących użytkowania lub konserwacji prosimy o kontakt altom@altom.pl.