

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 TEKSTYLIÓW KUCHENNYCH

1. OPIS WYROBU

- Tekstylia kuchenne to różnorodne produkty wykonane z tkanin, które ułatwiają pracę w kuchni i dodają jej uroku. Do najczęściej używanych tekstyliów kuchennych należą ręczniki kuchenne, ścierki, rękawice, fartuchy, serwetki oraz podkładki.

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. Wypierz nowe tekstylia zgodnie z zaleceniami na etykiecie.
- Użytkowanie na co dzień. Używaj tekstyliów kuchennych zgodnie z ich przeznaczeniem, np. ręczniki kuchenne do osuszania rąk i naczyń, rękawice do przenoszenia gorących naczyń, a fartuchy do ochrony odzieży podczas gotowania.

3. KONSERWACJA

- Pranie. Zawsze przestrzegaj zaleceń producenta dotyczących prania, suszenia i prasowania tekstyliów kuchennych. W większości przypadków tekstylia kuchenne można prać w pralce, ale niektóre delikatne tkaniny mogą wymagać prania ręcznego.
- Suszenie. Susz tekstylia kuchenne na powietrzu lub w suszarce bębnowej, zgodnie z zaleceniami na etykiecie. Unikaj nadmiernego przegrzewania, które może uszkodzić tkaniny.
- Prasowanie. Prasuj tekstylia kuchenne zgodnie z zaleceniami, zwracając uwagę na temperaturę odpowiednią dla danego rodzaju tkaniny.
- Przechowywanie. Przechowuj tekstylia w suchym, czystym miejscu, aby zapobiec ich zabrudzeniu i uszkodzeniu. Unikaj przechowywania tekstyliów w wilgotnych pomieszczeniach, które mogą sprzyjać rozwojowi pleśni.

4. BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA

- Unikanie otwartego ognia. Tekstylia kuchenne są łatwopalne, dlatego unikaj kontaktu z otwartym ogniem i gorącymi powierzchniami.
- Bezpieczne używanie rękawic. Upewnij się, że rękawice kuchenne są suche przed użyciem do przenoszenia gorących naczyń, aby zapobiec poparzeniom.
- Ostrożność przy przechowywaniu. Przechowuj tekstylia kuchenne w miejscach niedostępnych dla dzieci, aby zapobiec przypadkowemu wciągnięciu lub zapłataniu.
- Monitorowanie stanu tekstyliów. Regularnie sprawdzaj stan tekstyliów kuchennych i wymieniaj je, gdy są zużyte, przetarte lub uszkodzone, aby zapewnić ich pełną funkcjonalność i bezpieczeństwo.

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.