

NAZWA PRODUKTU

b3_tds0474_Nóż japoński tasak szefa kuchni

DYSTRYBUTOR

TDS COMPANY SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ Numer KRS 0001011746 NIP 5130283200 BDO: 000602711 ADRES SIEDZIBY: KRAKÓW UL. DROŹDŻOWA 2 30-898 KRAKÓW

PRODUCENT

Feiyue Co.,Ltd Adres: 7283 storefront, 2nd Street, 3rd Floor, Zone c, Phase 1, International Trade City,Yiwu City, Zhejiang Province

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

- Nóż jest bardzo ostry – należy zachować szczególną ostrożność podczas użytkowania, aby uniknąć skaleczeń.
- Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nie zostawiać noża w zlewie ani w wodzie – kontakt z wilgocią może negatywnie wpłynąć na rękojeść i ostrze.
- Podczas czyszczenia używać miękkiej gąbki – nie stosować ostrych zmywaków ani agresywnych środków chemicznych.
- Nie zostawiać noża bez nadzoru na blacie – może się zsunąć i spowodować obrażenia.
- Przed każdym użyciem należy upewnić się, że ostrze nie jest uszkodzone.

ZALECENIA I WSKAZÓWKI UŻYWANIA

- ☐ Używać noża wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem – do krojenia żywności.
- ☐ Po każdym użyciu dokładnie umyć, osuszyć i przechowywać w bezpiecznym miejscu (np. na magnetycznej listwie, w bloku na noże lub w osłonie).
- ☐ Dla zachowania maksymalnej ostrości, regularnie ostrzyć nóż przy użyciu kamienia wodnego lub profesjonalnej ostrzałki.
- ☐ Nóż najlepiej sprawdza się do mięsa, ryb, warzyw i ziół – do cięcia twardych kości używać specjalistycznych narzędzi.
- ☐ Unikać krojenia na twardych powierzchniach jak szkło, marmur czy metal – zaleca się używanie desek drewnianych lub z tworzywa sztucznego.
- ☐ Po umyciu należy natychmiast osuszyć ostrze, aby uniknąć przebarwień lub śladów wody.
- ☐ Zaleca się okresowe smarowanie drewnianej rękojeści olejem mineralnym w celu przedłużenia jej trwałości.

OBOSTRZENIA I PRZECIWSKAZANIA

- ☐ Nie myć w zmywarce – detergenty oraz wysoka temperatura mogą trwale uszkodzić ostrze i rękojeść.
- ☐ Nie używać do rozłupywania kości, mrożonek, łamania skorupiaków ani otwierania puszek.
- ☐ Nie pozostawiać noża zanurzonego w wodzie – może dojść do odkształceń rękojeści i pogorszenia trwałości ostrza.
- ☐ Nie należy próbować ostrzyć noża na narzędziach przeznaczonych do noży ceramicznych – może to prowadzić do uszkodzenia stalowego ostrza.
- ☐ Nóż nie jest przeznaczony do użytku przemysłowego ani w warunkach ekstremalnych (np. w chłodniach, zakładach mięsnych itp.).
- ☐ Nie stosować siły – odpowiednia technika cięcia zapewnia skuteczność bez ryzyka złamania lub zniszczenia ostrza.