

NAZWA PRODUKTU

tds0590_Zestaw noży Japońskich SetBlackKuro

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

- Każdy nóż przechowuj w dołączonej kaburze lub specjalnym stojaku/bloku, aby zapobiec przypadkowym skaleczeniom oraz uszkodzeniu ostrzy.
- Trzymaj noże z dala od dzieci oraz osób nieprzeszkolonych w ich użytkowaniu.
 - Używaj noży w dobrze oświetlonym i stabilnym środowisku roboczym.
- Podczas krojenia zawsze kieruj ostrze od siebie, trzymając palce z dala od linii cięcia.
- Nie pozostawiaj noży zanurzonych w wodzie lub w zlewie – ryzyko przypadkowego skaleczenia jest wysokie.

ZALECENIA I WSKAZÓWKI UŻYWANIA

- ☐ Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj noże letnią wodą z delikatnym detergentem i osusz miękką ściereczką.
- ☐ Mij noże wyłącznie ręcznie – zmywarka może doprowadzić do uszkodzenia zarówno ostrzy, jak i rękojeści.
- ☐ Używaj noży wyłącznie na deskach do krojenia – najlepiej z drewna lub tworzywa sztucznego. Unikaj szklanych lub kamiennych powierzchni.
- ☐ Regularnie ostrz noże przy użyciu odpowiednich narzędzi (ostrzałka, kamień wodny), aby zachować ich funkcjonalność.
- ☐ Po każdym użyciu wytrzyj ostrze do sucha, unikając długotrwałego kontaktu z wilgocią.
- ☐ Przechowuj każdy nóż oddzielnie, aby uniknąć uszkodzeń mechanicznych i zachować ostrość krawędzi tnącej.

OBOSTRZENIA I PRZECIWSKAZANIA

- Nie używaj noży do krojenia mrożonek, kości, twardych łupin lub innych materiałów nieprzeznaczonych do cięcia nożem kuchennym.
- Nie pozostawiaj noży w pobliżu źródeł ciepła ani nie próbuj ich sterylizować w wysokiej temperaturze – może to uszkodzić uchwyty i ostrze.
- Nie używaj noży jako narzędzi zastępczych – np. do podważania, otwierania puszek lub skręcania przedmiotów.
- Nie odkładaj noży bez kabury luzem do szuflady – zwiększa to ryzyko stępienia ostrza oraz skaleczeń przy sięganiu po inne przedmioty.
- Unikaj kontaktu noży z silnie kwaśnymi lub zasadowymi substancjami – mogą one wpłynąć na stan powierzchni ostrza i trwałość materiałów.