

NAZWA PRODUKTU

tds0589_Nóż tasak Japoński Matsuyama

DYSTRYBUTOR

TDS COMPANY SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ Numer KRS 0001011746 NIP 5130283200 BDO: 000602711 ADRES SIEDZIBY: KRAKÓW UL. DROŻDŻOWA 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

- ☐ **Trzymaj nóż z dala od dzieci** – przechowuj tasak w miejscu niedostępnym dla najmłodszych, najlepiej w bloku na noże lub w ostonie.
- ☐ **Zawsze tnij z dala od ciała** – unikaj kierowania ostrza w stronę dłoni lub palców podczas pracy.
- ☐ **Nie pozostawiaj noża bez nadzoru** – nie zostawiaj ostrza luzem na blacie, zwłaszcza gdy wokół znajdują się inne osoby.
- ☐ **Uważaj przy myciu** – zachowaj szczególną ostrożność podczas ręcznego czyszczenia, aby uniknąć przypadkowego skaleczenia.
- ☐ **Używaj odpowiednich desek do krojenia** – zaleca się stosowanie powierzchni drewnianych lub plastikowych, które nie tępią ostrza i nie powodują jego odbijania.

ZALECENIA I WSKAZÓWKI UŻYWANIA

- ☐ **Ręczne mycie noża** – nóż należy myć wyłącznie ręcznie w letniej wodzie z łagodnym detergentem, nie używać zmywarki.
- ☐ **Ostrzenie** – regularnie ostrz tasak przy użyciu kamienia do ostrzenia lub profesjonalnej ostrzałki. Nie ostrz go na twardych lub szklanych powierzchniach.
- ☐ **Przechowywanie** – przechowuj nóż w kaburze, na listwie magnetycznej lub w bloku, aby chronić ostrze przed stępieniem i zminimalizować ryzyko urazu.
- ☐ **Używaj zgodnie z przeznaczeniem** – tasak przeznaczony jest do cięcia mięsa, ryb oraz warzyw. Nie używać go do rozbijania kości ani cięcia twardych i zamrożonych produktów.
- ☐ **Utrzymuj suchy uchwyt** – podczas pracy zadbaj o suchą rękojęść, aby zapobiec wyślizgnięciu się noża z dłoni.

OBOSTRZENIA I PRZECIWSKAZANIA

- **Nie myj w zmywarce** – wysoka temperatura i silne detergenty mogą uszkodzić zarówno ostrze, jak i uchwyt.
- **Nie używaj noża jako narzędzia do podważania** – ostrze może ulec wygięciu lub pęknięciu.
- **Unikaj kontaktu z metalowymi i kamiennymi powierzchniami** – może to trwale uszkodzić krawędź tnącą.
- **Nie pozostawiaj noża w wilgotnym środowisku** – długotrwały kontakt z wodą może wpłynąć na trwałość materiału uchwytu.
- **Nie stosuj do produktów wymagających dużej siły nacisku** – tasak jest przeznaczony do precyzyjnego cięcia, nie do rozłupywania kości czy łamania twardych składników.