



Instrukcja obsługi - nóż kuchenny

1. Przeznaczenie produktu

Nóż kuchenny LUNESO służy do krojenia, siekania, porcjowania i obróbki żywności w warunkach domowych lub profesjonalnych.

Nie jest przeznaczony do cięcia kości, mrożonek, metalu, plastiku ani do użytku jako narzędzie pomocnicze (śrubokręt, dźwignia itp.).

2. Budowa noża

Ostrze wykonane jest z wysokiej jakości stali damasceńskiej, łączącej wielowarstwową strukturę z wyjątkową twardością i odpornością na korozję.

Dzięki precyzyjnemu ostrzeniu pod kątem 15° nóż zapewnia niezwykle gładkie i precyzyjne cięcie. Każdy egzemplarz jest indywidualnie szlifowany i wyważony, co gwarantuje maksymalny komfort użytkowania.

3. Zasady użytkowania

1. Przed pierwszym użyciem umyj nóż w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem i dokładnie osusz.
2. Krojenie wykonuj na stabilnej, płaskiej powierzchni – najlepiej na desce drewnianej lub plastikowej.
3. Trzymaj nóż za rękojeść, ostrze skierowane od ciała.
4. Używaj odpowiedniego rodzaju noża do danej czynności.
5. Unikaj kontaktu ostrza z twardymi powierzchniami (metal, szkło, ceramika), które mogą stępić krawędź.

4. Ostrzenie i konserwacja

- **Ostrzenie:**
Ostrze noża jest fabrycznie naostrzone pod kątem 15° z każdej strony. Zaleca się używanie kamienia wodnego lub profesjonalnej ostrzałki o tym samym kącie.
Unikaj ostrzałek elektrycznych z grubym ziarnem – mogą uszkodzić delikatną strukturę stali damasceńskiej.
- **Czyszczenie:**
Myj ręcznie w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem i dokładnie osusz po każdym użyciu.
Nie myj w zmywarce.
- **Przechowywanie:**
Przechowuj w bloku na noże, na listwie magnetycznej lub w osłonie ochronnej.
Unikaj przechowywania luzem w szufladzie – może to uszkodzić ostrze lub spowodować skaleczenie.

5. Zasady bezpieczeństwa

- Trzymaj nóż z dala od dzieci.
- Nie chwytaj spadającego noża.
- Nie używaj noża, jeśli rękojeść jest śliska lub uszkodzona.
- Podawaj nóż drugiej osobie trzymając za grzbiet ostrza, rękojeścią do przodu.
- Zachowaj ostrożność przy myciu i ostrzeniu.

6. Gwarancja

Gwarancja udzielana jest na okres 24 miesięcy od daty zakupu.

Obejmuje wyłącznie uszkodzenia wynikające z ukrytych wad produkcyjnych lub materiałowych, pod warunkiem że:

- narzędzie było użytkowane zgodnie z instrukcją obsługi i przeznaczeniem,
- było odpowiednio konserwowane,
- stosowane było w zalecanych przez producenta warunkach.

Gwarancją nie są objęte uszkodzenia wynikające z niewłaściwej eksploatacji, w tym m.in. używania niezgodnego z przeznaczeniem, mycia w zmywarce, przechowywania w wilgotnym środowisku lub prób samodzielnej naprawy.

7. Utylizacja

Zużyty nóż należy przekazać do punktu zbiórki odpadów metalowych lub oddać w miejscu zakupu, jeśli sprzedawca prowadzi program odbioru.

Nie wyrzucaj do odpadów komunalnych – ostrze może stanowić zagrożenie.

8. Dane producenta / importera

Quattro Studio Emil Kołodziej
Mszana Górna 156
34-733 Mszana Górna
NIP: 7372179134

User Manual – Kitchen Knife

1. Product Purpose

The LUNESO kitchen knife is designed for cutting, slicing, chopping, and portioning food in home or professional kitchens.

It is not intended for cutting bones, frozen food, metal, or plastic, and must not be used as a screwdriver, lever, or utility tool.

2. Knife Construction

The blade is made of high-quality Damascus steel, combining a multi-layered structure with exceptional hardness and corrosion resistance.

With a precisely 15° sharpening angle, the knife provides smooth, accurate, and effortless cutting.

Each knife is individually ground and balanced to ensure maximum comfort and control during use.

3. Usage Instructions

1. Before first use, wash the knife in warm water with mild detergent and dry it thoroughly.
2. Always cut on a stable, flat surface – preferably on a wooden or plastic cutting board.
3. Hold the knife by the handle, with the blade facing away from your body.
4. Use the correct knife type for each task.
5. Avoid contact with hard surfaces (metal, glass, ceramic) to prevent dulling the edge.

4. Sharpening and Maintenance

- **Sharpening:**
The knife is factory-sharpened at a 15° angle on each side. Use a whetstone or a professional sharpener with the same angle.
Avoid coarse electric sharpeners, as they may damage the fine Damascus steel layers.
- **Cleaning:**
Hand wash in warm water with mild detergent and dry immediately after each use.
Do not wash in a dishwasher.
- **Storage:**
Store the knife in a knife block, on a magnetic strip, or in a protective sheath.
Do not store loosely in drawers – this may cause blade damage or injury.

5. Safety Instructions

- Keep the knife out of reach of children.
- Never try to catch a falling knife.
- Do not use the knife if the handle is slippery or damaged.
- When handing the knife to another person, hold it by the spine, handle first.
- Exercise caution during cleaning and sharpening.

6. Warranty

This product is covered by a 24-month warranty from the date of purchase.
The warranty covers only manufacturing or material defects, provided that:

- the knife has been used according to this manual and for its intended purpose,
- it has been properly maintained,
- it has been used under recommended conditions.

The warranty does not cover damage caused by misuse, including but not limited to improper use, dishwasher cleaning, storage in humid conditions, or unauthorized repair attempts.

7. Disposal

Dispose of the knife at an authorized metal recycling point or return it to the place of purchase if a take-back program is available.

Do not discard with household waste – the blade may cause injury.

8. Manufacturer / Importer Information

Quattro Studio Emil Kołodziej
Mszana Górna 156
34-733 Mszana Górna
NIP: 7372179134