

Instrukcja użytkowania i pielęgnacji

Przed użyciem wielofunkcyjnych nożyc kuchennych Shiori należy dokładnie zapoznać się z poniższą instrukcją.

\Zachowanie instrukcji w bezpiecznym miejscu ułatwi przyszłe korzystanie z produktu.

UŻYTKOWANIE

- Nożyce kuchenne są wyposażone w ząbkowane, ręcznie naostrzone ostrze, które zapewnia precyzyjne cięcie. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć skaleczeń podczas użytkowania.
- Nożyce idealnie nadają się do cięcia mięsa, warzyw, ziół oraz ryb. Wyposażone są w otwieracz do butelek oraz otwór do rozgniatacia orzechów. Unikaj używania nożyc do cięcia zamrożonych produktów, kości lub bardzo twardych materiałów, które mogą uszkodzić ostrze.
- Zawsze trzymaj nożyce za uchwyty, aby zapobiec przypadkowemu kontaktowi z ostrzem.
- Nożyce można łatwo rozłożyć na dwie części. Funkcja ta ułatwia czyszczenie, ostrzenie oraz ich konserwację. Aby rozłożyć nożyce, wystarczy rozchylić uchwyty, aż mechanizm blokujący się zwolni.

PRZECHOWYWANIE I KONSERWACJA

- **Czyszczenie:** Po każdym użyciu zaleca się umycie nożyc ręcznie w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego detergentu. Dokładnie osusz narzędzie czystą szmatką, aby zapobiec powstawaniu plam lub korozji. Unikaj mycia w zmywarce, ponieważ wysokie temperatury oraz detergenty mogą uszkodzić ostrze i mechanizm.
- **Pielęgnacja ostrza:** Regularnie sprawdzaj ostrość ostrzy. W przypadku stępienia nożyce można naostrzyć, rozkładając je na dwie części i używając ostrzałki przeznaczonej do stali nierdzewnej.
- **Przechowywanie:** Przechowuj nożyce w suchym miejscu, najlepiej w stojaku kuchennym, na listwie kuchennej lub w organizerze szufladowym, z dala od ostrych narzędzi, które mogą stępić ich krawędzie.

BEZPIECZEŃSTWO

- Używaj nożyc wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem.
- Podczas korzystania z nożyc zawsze trzymaj je za uchwyty, trzymając ostrze z dala od dłoni.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas rozkładania, ostrzenia i mycia ostrzy, aby uniknąć skaleczeń.
- Nie pozostawiaj nożyc w zasięgu dzieci, ponieważ ostre krawędzie mogą być niebezpieczne.

GWARANCJA

Produkt objęty jest gwarancją na wady materiałowe i produkcyjne przez okres 24 miesięcy od daty zakupu lub dostawy.

Dziękujemy za wybranie produktów Shiori. Misją naszej firmy jest stuprocentowa satysfakcja klientów i zapewnienie im najwyższej jakości produktów i obsługi. Państwa opinia i zadowolenie są dla nas bardzo istotne. Jeśli spodobały się Państwu nasze usługi i nasze produkty, prosimy o wstawienie pozytywnych komentarzy. W przypadku jakichkolwiek problemów z naszymi produktami prosimy o poinformowanie nas o nich mailowo na adres info@shiori.pl. Dołożymy wszelkich starań aby natychmiast się nimi zająć i móc zaoferować Państwu satysfakcjonujące rozwiązanie.

Sinus Sp. z o.o.
ul. Świtezianki 16
91-496 Łódź
NIP: 8511017359
www.shiori.pl
info@shiori.pl