

KITANO | KIRU

Zestaw noży

10031653 10037814 10037815



KLARSTEIN

www.klarstein.com

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Zestaw noży należy przechowywać w stojaku na noże. Stojak chroni noże przed uszkodzeniem, gdy nie są używane.
- Nie myj noży. Zmywarka i stosowane w niej środki chemiczne mogą uszkodzić metal i pozostawić plamy. Zdecydowanie zalecamy mycie noży ręcznie i przed natychmiast osuszyć je miękką ściereczką.
- Wytrzyj drewniany stojak na noże wilgotną ściereczką, a następnie dokładnie wysusz, przed przechowywaniem w chłodnym, suchym i dobrze wentylowanym miejscu. Nie zanurzać ani nie moczyć drewnianej podstawki w wodzie, ponieważ może to spowodować jej pęknięcie.
- Podczas przechowywania drewnianego bloku należy unikać bezpośredniego .
- Nie używaj agresywnych środków czyszczących lub ściernych do ostrzy, ponieważ mogą one uszkodzić i zarysować powierzchnię, powodując korozję.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, powierzchnie powinny być gładkie, drewniane lub polietylenowe deski do krojenia.
- Unikaj krojenia na powierzchniach, które mogą uszkodzić ostrza, takich jak płytki porcelanowe, powierzchnie laminowane i stal nierdzewna
- Ponieważ niektóre kwasy spożywcze mogą powodować plamy, zaleca się czyszczenie noży po każdym użyciu.
- Ze względów bezpieczeństwa noże należy myć i suszyć pojedynczo, trzymając ostrze na wyciągnięcie ręki i susząc ostrze od tyłu do strony tnącej.
- Nigdy nie sprawdzaj ostrości ostrza przesuwając po nim palcami.

PRODUCENT

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Niemcy



KLARSTEIN