

Instrukcja użytkowania

Przed użyciem widelca do mięsa Shiori należy dokładnie zapoznać się z poniższą instrukcją. Zachowanie instrukcji w bezpiecznym miejscu ułatwi przyszłe korzystanie z produktu.

UŻYTKOWANIE

- Widelec do mięsa Shiori został zaprojektowany z myślą o łatwym i bezpiecznym podawaniu oraz krojeniu mięs. Zaleca się używanie widelca wyłącznie do mięsa, unikając kontaktu z twardymi powierzchniami, aby nie uszkodzić ostrzy.
- Podczas korzystania z widelca trzymaj go za rączkę, unikając kontaktu z ostrymi końcówkami zębów, aby zapobiec skaleczeniom.

CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE

- **Czyszczenie:** Po użyciu umyj widelec w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie używaj zmywarki ani agresywnych środków chemicznych, które mogą uszkodzić stal lub drewno Pakka.
- **Suszenie:** Po umyciu dobrze osusz widelec za pomocą miękkiej ściereczki.
- **Przechowywanie:** Widelec przechowuj w suchym miejscu, najlepiej w etui ochronnym lub na dedykowanej listwie magnetycznej, unikając kontaktu z innymi metalowymi narzędziami, które mogą powodować zarysowania.

BEZPIECZEŃSTWO

- Widelec do mięsa jest narzędziem ostrym – zachowaj ostrożność podczas jego używania i czyszczenia.
- Trzymaj widelec z dala od dzieci.
- Unikaj uderzeń widelcem o twarde powierzchnie, które mogą uszkodzić zęby widelca lub rączkę.

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