

INSTRUKCJA OBSŁUGI ZESTAWU NOŻY ZILNER ZL-5116

1. Zawartość opakowania

Zestaw zawiera:

5 noży kuchennych różnej wielkości i przeznaczenia

Magnetyczny blok do przechowywania noży

2. Instrukcja użytkowania

Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj noże w ciepłej wodzie z dodatkiem delikatnego detergentu, a następnie osusz je miękką ściereczką.

Używaj noży zgodnie z ich przeznaczeniem:

Nóż szefa kuchni – do krojenia mięsa, warzyw, owoców.

Nóż do chleba – ząbkowane ostrze idealne do pieczywa.

Nóż uniwersalny – do codziennych prac kuchennych.

Nóż do warzyw i owoców – do precyzyjnego krojenia i obierania.

Nóż do filetowania – do mięsa i ryb.

Przechowuj noże w dołączonym magnetycznym bloku, aby uniknąć ich stępienia i zabezpieczyć przed przypadkowymi skaleczeniami.

Noże należy myć ręcznie – nie nadają się do mycia w zmywarce.

Po umyciu natychmiast osusz ostrza, aby uniknąć śladów rdzy lub przebarwień.

3. Środki ostrożności

! UWAGA! Produkt bardzo ostry – niewłaściwe użytkowanie może prowadzić do poważnych obrażeń.

Trzymać poza zasięgiem dzieci!

Nigdy nie chwytaj ostrza ręką – zawsze używaj rączki noża.

Nie używaj noży do otwierania puszek, butelek ani innych twardych przedmiotów – grozi to uszkodzeniem ostrza.

Podczas krojenia trzymaj palce z dala od ostrza, aby uniknąć skaleczeń.

Upewnij się, że powierzchnia krojenia jest stabilna i sucha.

Nigdy nie zostawiaj noży w zlewie – ryzyko skaleczenia!

Noży nie należy używać na bardzo twardych powierzchniach, takich jak szkło, kamień czy metal.

4. Konserwacja i przechowywanie

Regularnie ostrz noże, aby utrzymać ich skuteczność.

Przechowuj w suchym miejscu, najlepiej w dołączonym bloku magnetycznym.

Nie pozostawiaj noży w wodzie przez dłuższy czas, aby zapobiec uszkodzeniom ostrza.