



Instrukcja

Noże kuchenne/tasaki

Należy przestrzegać wszystkich zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji, aby zapewnić długotrwałe, bezpieczne użytkowanie i uniknąć ryzyka uszkodzeń lub wypadków.

Instrukcja użytkowania, bezpieczeństwa i konserwacji:

1. Przed pierwszym użyciem nóż należy umyć ciepłą wodą z delikatnym detergentem a następnie wytrzeć miękką ściereczką do sucha.
2. Produkt za każdym razem powinien być odpowiednio wypłukany, wytarty oraz przechowywany w wentylowanym miejscu wolnym od wilgoci.
3. Noże najlepiej przechowywać w specjalnych blokach do noży lub w pokrowcach ochronnych, które zapobiegają przypadkowym zranieniom oraz chronią ostrze przed uszkodzeniami.
4. Noże są bardzo ostre dlatego należy je przechowywać w bezpieczny sposób. **Trzymaj noże poza zasięgiem dzieci i zwierząt.**
5. Dziecko może korzystać ze sztućców bez nadzoru dorosłych, jeśli wykazuje świadomość zagrożeń wynikających z nieprawidłowego użytkowania. Ostateczna ocena zdolności dziecka do samodzielnego korzystania z noża należy do opiekuna.
6. Nigdy nie zostawiaj noży na brzegach stołów czy blatów.
7. **Bądź ostrożny podczas mycia noży aby uniknąć skaleczeń.**
8. Zawsze chwytaj nóż w sposób pewny i stabilny, trzymając rękojeść w dłoni, a palce umieszczając z dala od ostrza. Używaj pełnego uchwytu, aby uniknąć niekontrolowanego ruchu.
9. Nie stosować żrących płynów oraz szorstkich czyścików.
10. Unikaj pozostawiania noży na gorących powierzchniach, takich jak kuchenki czy płyty grzewcze.
11. Używaj odpowiedniego narzędzia do każdej czynności (np. nóż do filetowania, nóż do warzyw). Pamiętaj, aby nie przyciskać noża zbyt mocno, co pozwoli na precyzyjne i bezpieczne krojenie.
12. Regularnie sprawdzaj rękojeść noża pod kątem luzów lub pęknięć, aby zapobiec przypadkowemu złamaniu.
13. Noży nie wolno wkładać do mikrofali.
14. **Nigdy nie używaj noży z uszkodzonym ostrzem lub z pękniętą rękojeścią.** Używanie noży w takim stanie może prowadzić do niebezpiecznych wypadków.
15. Nigdy nie należy kroić na twardych materiałach, takich jak szkło, metal czy kamień. Używaj deski do krojenia lub innej miękkiej powierzchni, aby chronić ostrze i zapewnić precyzyjne cięcie.
16. Trzymaj nóż zawsze w sposób kontrolowany, z palcami skierowanymi wzdłuż rękojeści, zapewniając pewny uchwyt. Nie machaj nożem ani nie trzymaj go w taki sposób, aby zagrażać sobie lub innym.
17. Prosimy pamiętać, że noże z rękojeścią wykonaną z egzotycznego drewna oraz noże z ostrzami pokrytymi powłoką nieprzypierającą nie mogą być myte w zmywarkach. Wysoka temperatura i detergenty używane w procesie zmywania mogą prowadzić do uszkodzenia powłoki lub degradacji uchwytu. Aby zachować ich doskonały stan i trwałość noże należy myć ręcznie.
18. Noże nierdzewne można bezpiecznie myć w zmywarce, jednak zalecamy stosowanie ekologicznych żeli do mycia i krótkiego programu myjącego.
19. Po zakończeniu programu mycia, należy uchylić drzwiczki zmywarki, aby zapobiec skraplaniu się pary na nożach. Zalecamy szybkie wyjęcie noży ze zmywarki i osuszenie ich suchą i miękką ściereczką lub ręcznikiem.
20. Należy pamiętać aby ostrza noży w zmywarce były skierowane w dół, co zmniejsza ryzyko przypadkowych zranień. Warto umieścić noże w górnej części kosza, gdzie ciśnienie wody jest mniejsze, co zmniejsza ryzyko ich uszkodzenia.
21. Nigdy nie pozostawiaj noży w wodzie.
22. Nie pozostawiaj noży, na których znajdują się resztki jedzenia, przyprawy lub resztki innych produktów.





23. Noże powinny być używane zgodnie ze swoim przeznaczeniem, mianowicie do cięcia miękkich produktów. Nożami kuchennymi nie powinno się ciąć zamrożonego mięsa lub ryby, kości, grubych chrząstek. Noże nie służą do otwierania puszek, butelek, słoików.
24. Noże kuchenne nigdy nie powinny zastępować narzędzi typu śrubokręt.
25. Nie wolno kręcić klingą, gdyż grozi to jej wygięciem, ukruszeniem lub złamaniem.
26. Nie zastosowanie się do zaleceń może prowadzić do zmian strukturalnych, stępienia, rdzewienia i uszkodzenia noży.
27. Zaleca się ostrzenie noża 1-2 razy w miesiącu. Regularne ostrzenie noży kuchennych jest kluczowe dla utrzymania ich ostrości. Należy unikać krojenia na twardych powierzchniach jak szkło, kamień czy metal (przyśpiesza to tępienie noża, może prowadzić do wyszczerbienia ostrza)
28. Noży z ząbkowanym ostrzem (piłką) nie należy ostrzyć, ponieważ ich konstrukcja pozwala na długotrwałe zachowanie ostrości bez konieczności ostrzenia.
29. Używać zgodnie z przeznaczeniem. Nie używać noży kuchennych do celów innych niż gotowanie. Noże przeznaczone są do użytku domowego lub innego nie dotyczącego celów komercyjnych. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku użytkowania niewłaściwego lub niezgodnego z przeznaczeniem.
30. Osoby starsze, zwłaszcza te z ograniczoną siłą ręki lub sprawnością manualną, powinny mieć dostęp do noży, które są łatwe do uchwycenia i trzymania. Rękojeści noży powinny być ergonomiczne, antypoślizgowe, co zmniejsza ryzyko wypadków związanych z niepewnym chwytem.
31. Sucha ręka = bezpieczna ręka – Podczas używania noży pamiętaj, aby ręce były suche. Wilgotne dłonie mogą sprawić, że nóż stanie się trudniejszy do kontrolowania, co zwiększa ryzyko wypadku.

Uwagi dodatkowe:

Pod wpływem mycia drewniane ręczki noży mogą wyblaknąć, zmienić kolor i stracić swoją estetykę, dlatego warto od czasu do czasu zaolejować je i zaimpregnować, aby utrzymać je w dobrym stanie. Dzięki regularnemu olejowaniu, drewno na ręczce pozostanie ładne, wytrzymałe i odporne na uszkodzenia.

1. Czyszczenie przed olejowaniem – Zanim nałożysz olej, upewnij się, że ręczka noża jest czysta i sucha.
2. Wybór odpowiedniego oleju – Do olejowania ręczek noży najlepiej nadają się naturalne oleje, takie jak olej lniany, oliwa z oliwek lub specjalny olej do drewna. Unikaj olejów syntetycznych, które mogą zawierać substancje chemiczne, które nie będą korzystne dla drewna.
3. Aplikacja oleju – Nanieś cienką warstwę oleju na drewnianą ręczkę, używając miękkiej szmatki lub gąbki. Staraj się równomiernie rozprowadzić olej po całej powierzchni.
4. Czas wchłaniania – Pozwól olejowi wchłonąć się przez kilka godzin, a najlepiej na całą noc. Jeśli po tym czasie zauważysz nadmiar oleju na powierzchni, delikatnie przetrzyj go suchą ściereczką.
5. Regularność olejowania – W zależności od intensywności użytkowania noża, olejowanie warto przeprowadzać co kilka tygodni lub miesięcy, aby utrzymać drewno w dobrej kondycji i zapobiec jego wyblaknięciu pod wpływem wilgoci i codziennego użytkowania.





Stosowanie się do powyższych wskazówek znacząco redukuje ryzyko urazów, uszkodzeń urządzeń oraz strat materialnych. Ignorowanie tych zaleceń może prowadzić do poważnych zagrożeń zdrowotnych i materialnych. Dbaj o swoje bezpieczeństwo oraz bezpieczeństwo bliskich, przestrzegając odpowiednich zasad ostrożności.

