

## **NAZWA PRODUKTU**

**tds0590\_Zestaw noży Japońskich SetBlackKuro**

## **DYSTRYBUTOR**

PADiK Partner Dariusz Jarkiewicz

NIP 6481148020 ADRES SIEDZIBY: UL. Keplera 8/20 41-818 Zabrze

**GSPR Dokumentacja Produktu**

### **Instrukcja użytkowania**

**Zestaw noży SetBlackKuro to profesjonalne narzędzia kuchenne, stworzone z myślą o precyzyjnym krojeniu, siekaniu i porcjowaniu. Aby zachować ich wysoką jakość i funkcjonalność przez długi czas, należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących użytkowania, bezpieczeństwa oraz pielęgnacji.**

### **Bezpieczeństwo i zalecenia**

#### **Środki ostrożności**

- **Używanie noży:** Noże SetBlackKuro posiadają bardzo ostre ostrza, dlatego należy zachować szczególną ostrożność podczas ich użytkowania. Zawsze trzymaj nóż pewnie i używaj go zgodnie z przeznaczeniem, unikając niekontrolowanego cięcia. Przechowuj nóż w miejscu niedostępnym dla dzieci, aby zapobiec niebezpieczeństwu skaleczeń.
  - **Przechowywanie:** Aby zachować długotrwałą ostrość noży, przechowuj je w odpowiednich warunkach. Najlepszym rozwiązaniem jest przechowywanie w bloku na noże, specjalnym uchwycie lub na magnesie. Unikaj przechowywania noży w szufladach z innymi akcesoriami, co może prowadzić do uszkodzenia ostrzy.
- **Przechowywanie w miejscu niedostępnym dla dzieci:** Z uwagi na ostre ostrza, noże powinny być przechowywane w miejscu, do którego dzieci nie mają dostępu.

#### **Obostrzenia**

- **Zakaz mycia w zmywarce:** Noże SetBlackKuro nie są przeznaczone do mycia w zmywarce. Wysokie temperatury oraz agresywne detergenty mogą zniszczyć ostrze oraz ręczki noża. Zawsze myj noże ręcznie, używając letniej wody oraz łagodnego środka czyszczącego.
- **Unikanie twardych materiałów:** Noże SetBlackKuro powinny być używane tylko do cięcia składników o średniej twardości, takich jak mięso, ryby, warzywa i owoce. Nie należy ich używać do cięcia twardych materiałów, takich jak kości, mrożonki czy twarde skorupki, ponieważ może to uszkodzić ostrze.

#### **Zalecenia dotyczące użytkowania**

- **Regularne ostrzenie:** Regularne ostrzenie noży jest niezbędne, aby utrzymać ich ostrość i wydajność. Używaj kamienia do ostrzenia lub specjalnej ostrzałki przeznaczonej do noży. Unikaj ostrzenia na twardych powierzchniach, takich jak szkło czy metal, ponieważ może to prowadzić do uszkodzenia ostrza.
- **Odpowiednie powierzchnie robocze:** Zawsze używaj deski do krojenia, najlepiej drewnianej lub plastikowej, aby uniknąć uszkodzenia ostrza noża. Twarde powierzchnie mogą prowadzić do stępienia lub zarysowań.

- **Używanie zgodnie z przeznaczeniem:** Noże SetBlackKuro są przeznaczone do precyzyjnego krojenia, siekania i porcjowania mięsa, ryb, warzyw i innych składników. Nie używaj ich do cięcia twardych materiałów, takich jak kości czy mrożonki.

#### **Pielęgnacja**

**Aby zachować noże SetBlackKuro w doskonałym stanie, regularnie je ostrz, myj ręcznie i przechowuj w odpowiednich warunkach. Pielęgnacja zgodna z zaleceniami pozwoli na długotrwałe użytkowanie noży, utrzymując ich wysoką jakość przez wiele lat.**

---

**Przestrzegając powyższe zalecenia, zapewnisz sobie nie tylko bezpieczeństwo, ale także długotrwałą wydajność noży SetBlackKuro. Regularne dbanie o ich stan pozwoli na komfortowe i efektywne użytkowanie przez długi czas.**