



Dane kontaktowe producenta:

Fabryka Nakryć Stołowych Gerpól Sp. z o.o.
ul. Braci Kobyłańskich 41
26-340 Drzewica
NIP: 7681834884
REGON: 101328171

tel. + 48 44 375 70 04 e-mail: fnsgerpol@fnsgerpol.pl www.fnsgerpol.pl

Niniejsza lista ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa powstała w oparciu o wymagania Rozporządzenia (UE) 2023/988 w sprawie ogólnego bezpieczeństwa produktów (GPSR). Celem jest ochrona użytkowników przed potencjalnymi zagrożeniami wynikającymi z nieodpowiedniego użytkowania. Ostrzeżenia są sformułowane w prosty i zrozumiały sposób, aby były dostępne dla szerokiego grona odbiorców, w tym osób starszych, dzieci oraz osób z niepełnosprawnością.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA, KONSERWACJI I BEZPIECZEŃSTWA

NOŻE KUCHENNE

Noże kuchenne to podstawowe narzędzia w każdej kuchni. Najczęściej wykonane są ze stali, czyli stopu żelaza z węglem i dodatkami innych pierwiastków. W zależności od procentowego udziału poszczególnych składników otrzymuje się gatunki stali o różnych właściwościach, które są następnie wzmacniane lub osłabiane podczas obróbki mechanicznej i termicznej. Służą do przygotowywania posiłków. Noże kuchenne są dostępne w różnych rozmiarach i kształtach, dostosowanych do różnych zastosowań, takich jak krojenie, siekanie, obieranie czy filetowanie.

Przygotowanie przed pierwszym użyciem:

- Umyj nóż w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem i dokładnie spłucz.

Codzienne użytkowanie:

- Krojenie. Używaj noża do krojenia odpowiednich produktów spożywczych na desce do krojenia, aby uniknąć uszkodzenia ostrza. Unikaj krojenia na twardych powierzchniach takich jak szkło, kamień czy metal, gdyż może to przyspieszyć tępienie ostrza.
- Siekanie. Wybierz nóż o odpowiednim rozmiarze i kształcie do siekania warzyw, ziół czy innych produktów.
- Obieranie. Używaj małych noży, takich jak noże do obierania, do precyzyjnych czynności, takich jak obieranie owoców i warzyw.
- Filetowanie. Noże do filetowania są idealne do krojenia i oddzielania mięsa od kości ryb czy drobiu.

Bezpieczne użytkowanie:

Fabryka Nakryć Stołowych GERPOL Sp. z o.o.
26-340 Drzewica, ul. Braci Kobyłańskich 41, tel. (48) 375 70 04
e-mail: sprzedaz@fnsgerpol.pl, www.fnsgerpol.pl



- Zawsze używaj noża zgodnie z jego przeznaczeniem i trzymaj go za rękojeść. Unikaj używania noża do otwierania puszek, butelek lub innych twardych przedmiotów, co może uszkodzić ostrze.
- Podczas krojenia upewnij się, że powierzchnia deski do krojenia jest stabilna i nie ślizga się.

Przechowywanie:

- Przechowuj noże w suchym miejscu.
- Przechowuj najlepiej w specjalnych w blokach, na listwach magnetycznych lub w osłonach ochronnych, czy pojemnikach, które zapobiegają ich zarysowaniu i utrzymują ostrza w dobrym stanie. Przechowuj je w miejscach niedostępnych dla dzieci.

Czyszczenie i konserwacja:

- Regularnie myj noże, używając łagodnych detergentów i miękkiej gąbki. Unikaj używania szorstkich środków czyszczących, które mogą zarysować powierzchnię ostrza.
- Zaleca się myć noże ręcznie, aby przedłużyć ich trwałość. Jeśli myjesz noże w zmywarce, umieść je ostrzami skierowanymi do dołu.
- Przed włożeniem do zmywarki zawsze należy spłukać resztki jedzenia. Sól, resztki jedzenia lub silne detergenty mogą powodować zacieki lub wżery korozyjne, dlatego należy dokładnie opłukać noże zaraz po ich użytkowaniu.
- Po umyciu dokładnie osusz noże przed przechowywaniem.
- Regularnie ostrz noże, aby zachować ich skuteczność tnącą, korzystając z ostrzałki lub kamienia do ostrzenia.
- Noże z ząbkowanym ostrzem (piłką) nie należy ostrzyć, ponieważ ich konstrukcja pozwala na długotrwałe zachowanie ostrości bez konieczności ostrzenia.
- Nie należy stosować zbyt dużej ilości detergentu lub środka do płukania oraz szorstkich gąbek.
- Nie pozostawiaj noży na dłużej w wodzie lub wilgotnym środowisku.
- Korozja oraz uszkodzenia noży spowodowane niewłaściwym użytkowaniem lub brakiem odpowiedniej pielęgnacji nie podlegają gwarancji.

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa użytkowania noży i zestawów noży:

- Noże są ostre i mogą spowodować poważne obrażenia, jeśli są niewłaściwie używane.
- Ostrza mogą spowodować skaleczenia podczas czyszczenia.
- Niewłaściwe przechowywanie noży może prowadzić do przypadkowych skaleczeń. Unikaj przechowywania noży luzem w szufladach.
- Przechowywanie noży w wilgotnym środowisku może prowadzić do korozji ostrzy.
- Tępe ostrza zwiększają ryzyko zsunięcia się noża podczas krojenia.
- Przechowuj noże poza zasięgiem dzieci. (Naucz dzieci zasad bezpieczeństwa dotyczących noży, gdy są wystarczająco duże, by z nich korzystać.)



- Noży nie należy wsadzać do mikrofalówki ze względu na ryzyko wytworzenia łuku elektrycznego.