

Instrukcja

Zalecamy dokładne zapoznanie się z instrukcją przed przystąpieniem do użycia noża.

Prosimy również o przechowywanie instrukcji w bezpiecznym miejscu na wypadek konieczności przyszłego użytkowania.

Przygotowanie do użycia

- Przed pierwszym użyciem należy dokładnie umyć nóż miękką gąbką kuchenną z delikatnym płynem do naczyń, a następnie dokładnie wypłukać.
- W przypadku zaobserwowania jakichkolwiek wadliwych części noża, należy wstrzymać się przed jego użyciem i skontaktować się z nami bezpośrednio.

UWAGA

- Ostrożne używanie noża pomoże uniknąć skaleczenia dłoni lub palca jego ostrzem.
- Nóż jest narzędziem tnącym, wobec czego należy zachować szczególną ostrożność podczas jego użytkowania i przechowywania.
- Złamanego albo zgiętego noża nie należy używać.
- Ostrze noża powinno być często poddane konserwacji.
- Nóż należy przechowywać poza zasięgiem dzieci. W przypadku gdy pozwala się dzieciom na użycie noża, powinny one być nadzorowane przez osobę dorosłą.
- Nie należy używać noża w kierunku poprzecznym. Może to spowodować odchylenie ostrza, jego złamanie, pęknięcie lub wygięcie.
- Noża nie należy używać do cięcia twardych materiałów, takich jak kości, skorupy krabów ani zamrożonej żywności
- W przypadku gdy dojdzie do zablokowania ostrza podczas krojenia twardych warzyw (np. dyni) należy ostrożnie wyciągnąć nóż bez przesuwania go w poprzek i spróbować ponownie. Wcześniejsze podgrzanie warzyw w mikrofalówce znacznie ułatwia krojenie.
- Nie należy używać noża do cięcia twardych materiałów, takich jak żelazo lub kamień.
- Nie należy używać noża jako otwieracza do puszek lub butelek.
- Nie należy wystawiać noża na wysokie temperatury i zostawiać go w pobliżu ognia. Może to spowodować jego nadpalenie i zmniejszyć ostrość.
- Przed przystąpieniem do krojenia zamrożonej żywności należy ją wcześniej zupełnie rozmrozić.

PRZECHOWYWANIE I KONSERWACJA NOŻA

- Po użyciu noża należy go dokładnie umyć miękką gąbką kuchenną z delikatnym płynem do naczyń, a następnie

dokładnie wypukać i wysuszyć. Nóż należy przechowywać w suchym miejscu.

- Jeśli nóż jest przechowywany w wilgotnym miejscu i narażony na działanie kwasów lub soli, może dojść do jego zardzewienia. W przypadku gdy nóż został użyty do cięcia cytryny lub warzyw konserwowych/ kiszonych należy go natychmiast umyć aby uniknąć poplamienia i rdzewienia.
- Aby zachować zadawalającą ostrość noża zaleca się ostrzyć go co 3 miesiące. Niemniej jednak, należy pamiętać, że noże z pofalowanym ostrzem, czyli ząbkami, nie mogą być ponownie ostrzone ze względu na swoją specjalną strukturę.
- W przypadku pojawienia się rdzy należy zmyć ją gąbką z płynem do naczyń a następnie zaostrzyć nóż oselką.
- Nie należy suszyć noża w mikrofalówce lub w piekarniku.
- Zalecamy unikać czyszczenia noża przy użyciu ostrej gąbki ze względu na możliwość zarysowania.
- Nóż nie powinien być długo przechowywany w wodzie. Może to doprowadzić do pojawienia się rdzy lub korozji trzonka.
- Nie należy myć noża w zmywarce do naczyń. Wysoka temperatura i skład płynu lub tabletek do mycia mogłyby doprowadzić do zardzewienia noża

Metoda ostrzenia noża profesjonalnego

Nie zaleca się używania prostej ostrzałki, ponieważ mogłaby spowodować zmianę kąta ostrza. W celu zachowania pożądanej ostrości, najlepiej używać oselki.

Nóż powinien być ostrzony co 3 miesiące. W przypadku noża z pofalowanym ostrzem, takim jak krajalnica, jego specjalna struktura uniemożliwia ponowne ostrzenie.

Ruch ręki widok z góry

W trakcie ostrzenia oselką pojawi się gęsta ciecz, której nie należy splukiwać. Jest ona pomocna w ostrzeniu noża.

Zarówno w przypadku noża o pojedynczym jak i podwójnym ostrzu należy zachować ten sam ruch ręki (do przodu i do tyłu)

Dziękujemy za wybranie Shiori. Misją naszej firmy jest stu procentowa 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