

Nóż kuchenny do mięsa 16 cm (NC2973)

Instrukcja obsługi

Zawartość zestawu

- nóż
- instrukcja obsługi

Właściwości

- Materiał ostrza: stal specjalna 5Cr15MoV
- Bardzo ostry szlif
- Nóż do mięsa z rękojeścią z prawdziwego drewna



Użytkowanie

Zawsze używaj plastikowej lub drewnianej maty do cięcia. Nieodpowiednie są podkładki szklane lub kamienne

Czyszczenie i pielęgnacja

Nóż należy czyścić ciepłą wodą i łagodnym detergentem przed pierwszym użyciem oraz bezpośrednio po każdym użyciu. Po wyczyszczeniu natychmiast dokładnie osusz nóż. Nóż nie nadają się do czyszczenia w zmywarce. Regularnie ostrz noże odpowiednią ostrzałką lub patyczkiem do ostrzenia.

Bezpieczeństwo

- Proszę używać noża tylko zgodnie z jego przeznaczeniem. Każde inne użycie może spowodować uszkodzenie noża lub jego otoczenia.
- Niebezpieczeństwo obrażeń! Należy uważać, aby nie skaleczyć się ostrzem.
- Podczas cięcia należy zawsze używać odpowiednich podpór.
- Nóż jest bardzo ostry i nie powinien znajdować się w rękach dzieci.
- Zmiany techniczne i błędy zastrzeżone!