

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Удалите с изделия все этикетки, наклейки и ярлыки, тщательно вымойте ножи в тёплой воде с использованием мягкого моющего средства, хорошо ополосните и вытрите насухо. Деревянные блоки для ножей протрите сухим полотенцем.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Используйте ножи только по прямому назначению: хлебные — для нарезки хлеба, овощные — для чистки овощей и т.д. Не открывайте консервные банки, не применяйте в качестве отвёртки и орехокола.
- Будьте осторожны при работе с острыми предметами во избежание травм, держите нож за рукоять, не прикасайтесь к лезвию. Передавайте нож ручкой вперёд.
- Производите разделку и нарезку продуктов только на разделочной доске. Не режьте на тарелке и не используйте стеклянные доски, это может затупить любую сталь.
- Не режьте замороженные продукты, лёд, кости. Не роняйте ножи. Это может привести к травмам и поломке ножа.
- Не допускается использование ножей на плите, в микроволновке и духовом шкафу.
- Не оставляйте ножи в раковине с моющим средством и другой посудой, это травмоопасно.
- Держите ножи в месте, недоступном для детей и домашних животных. Не храните в общем ящике для столовых приборов, используйте специальные блоки или магнитные держатели для ножей.
- Во избежание повреждения пластиковых и деревянных частей не допускается нахождение ножей и блоков для их хранения в непосредственной близости от нагревательных приборов и открытого огня.
- Избегайте повреждения блоков для ножей острыми предметами.

УХОД

- После использования ополосните ножи, чтобы удалить с них все остатки продуктов. Осторожно промойте их мягкой губкой.
- Не замачивайте ножи, после каждой мойки вытирайте насухо. Длительный контакт с жидкостью может привести к порче лезвия и рукояти.
- Не используйте губки с абразивной поверхностью и агрессивные чистящие средства, т.к. это может повредить внешний антикоррозийный слой металла и привести к образованию питтинговой (точечной) коррозии.
- Всегда мойте и протирайте ножи перед тем как поставить их в блок. Остатки пищи и влаги могут привести к образованию плесени.
- Допускается мытьё ножей в посудомоечной машине, кроме изделий с деревянной ручкой, при температуре не выше 50 °C. При использовании посудомоечной машины для ухода за ножами убедитесь, что используемое моющее средство предназначено для изделий из нержавеющей стали. Вынимайте ножи из посудомоечной машины сразу после завершения цикла.
- Керамические и пластиковые блоки для хранения ножей можно мыть в посудомоечной машине с использованием мягкого моющего средства. После мытья протрите изделие во избежание появления разводов. Деревянные блоки и ножи с деревянными ручками нельзя мыть в посудомоечной машине.
- Не допускайте соприкосновения нержавеющей стали с другими металлами, особенно с чистым серебром, так как на изделиях из серебра могут остаться пятна.
- В результате регулярного мытья цвет некоторых деталей может измениться. Это является естественным износом изделия и не может служить основанием для претензий к производителю.
- Со временем лезвие ножа может утратить остроту даже при правильном использовании. Поправить режущую кромку можно с помощью следующих приспособлений: механической ножеточки, мусата, точильного камня из натурального или искусственного абразива.

ГАРАНТИЯ

- На ножи NÁDOBA предоставляется гарантия 5 или 10 лет (в зависимости от серии) с момента продажи.
- Гарантия не распространяется на случаи нарушений правил данного руководства и механических повреждений в результате несоблюдения правил эксплуатации.
- В случае обоснованной претензии обращайтесь к продавцу изделия или в один из сервисных центров, указанных на www.nadoba.eu.