

Lista ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa noży kuchennych i akcesoriów oparta o wymagania Rozporządzenia (UE) 2023/988 w sprawie ogólnego bezpieczeństwa produktów (GPSR):

1. Ryzyko skaleczenia: Zachowaj szczególną ostrożność podczas używania i ostrzenia noży kuchennych. Ostrza są ostre i mogą spowodować poważne skaleczenia.
2. Przechowywanie: Przechowuj noże i nożyce kuchenne w bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem dzieci i osób nieupoważnionych. Używaj listwy magnetycznej lub osłonek na ostrza. Należy unikać zamkniętych bloków na noże, które gromadzą brud oraz pleśń. Nigdy nie wkładaj niezabezpieczonych noży do szuflady (grozi skaleczeniem).
3. Użytkowanie: Unikaj uderzania o powierzchnię, nadmiernego nacisku i nieprawidłowych ruchów, które mogą prowadzić do utraty kontroli, skaleczeń lub uszkodzeń noża. Nie krój zamrożonych lub twardych produktów (np. kości). Nie stosuj ceramicznych lub kamiennych powierzchni do krojenia, które mogą uszkodzić ostrze i/lub szybko je stępić. Noże kuchenne są przeznaczone wyłącznie do krojenia produktów spożywczych. Nie używaj noży niezgodnie z przeznaczeniem (np. jako narzędzi).
4. Ostrożność podczas krojenia: Podczas krojenia umieść deskę do krojenia na stabilnej powierzchni, aby zapobiec jej przesuwaniu się. Trzymaj palce z dala od ostrza. Rękojeść powinna być sucha, aby nóż nie wyslizgnął się z ręki. Trzymaj ostrze z daleka od siebie. Nigdy nie łap spadającego noża.
5. Czyszczenie: Czyść noże i nożyce kuchenne ostrożnie, najlepiej używając rękawic ochronnych. Unikaj bezpośredniego kontaktu z ostrzem. Nie wkładaj noży do zmywarki, ponieważ wysoka temperatura i wilgoć uszkadzają ostrze i rękojeść. Myj noże od razu po kontakcie z kwasami (np. sokiem z pomidorów). Nie stosuj agresywnych detergentów. Nie mocz noży w wodzie przez długi czas. Po umyciu wytrzyj do sucha.
6. Ostrzenie: Regularnie ostrz noże, aby zapewnić ich prawidłowe funkcjonowanie i zmniejszenie ryzyka skaleczeń spowodowanych używaniem tępych narzędzi. Ostrz noże przy użyciu odpowiednich ostrzałek lub kamieni wodnych, zachowując ostrożność i zgodność z instrukcją. Stosuj wyłącznie na trwałych powierzchniach, unikając przesuwania ostrzałki. Podczas ostrzenia, ostrze trzymaj z daleka od palców oraz ciała.
7. Naprawa: Nie używaj uszkodzonych noży i nożyc kuchennych. Oddaj je do naprawy lub wymień na nowe.
8. Utylizacja: Bezpiecznie utylizuj zużyte lub uszkodzone noże i nożyce kuchenne, aby zapobiec przypadkowym skaleczeniom. Zabezpiecz ostrze przed wyrzuceniem.
9. Przenoszenie: Podczas przenoszenia noży i nożyc kuchennych używaj osłonek na ostrza lub specjalnych futerałów, aby uniknąć przypadkowych skaleczeń.

10. Wysokie temperatury: Należy unikać kontaktu noża z wysokimi temperaturami, aby nie uszkodzić ostrza.

11. Montaż listwy magnetycznej: taśmę samoprzylepną stosować wyłącznie na w pełni przylegających powierzchniach (np. szklana, w pełni prosta powierzchnia), bez miejsc, zapewniających dopływ powietrza (np. ceramiczne płytki ze zdobieniami lub powierzchnie materiałowe, czy malowane farbą). Przed montażem taśmy samoprzylepnej należy dokładnie oczyścić i wysuszyć powierzchnię. W przypadku niepewnych powierzchni należy zastosować kołki. Listwę magnetyczną należy zamontować w miejscu niedostępnym dla dzieci. Należy nie przeciążać wagowo listwy na noże kuchenne (wieszając inne akcesoria kuchenne niż noże kuchenne, np. patelnie).

Pamiętaj, że przestrzeganie tych zasad bezpieczeństwa pomoże Ci uniknąć potencjalnych zagrożeń i cieszyć się bezpieczeństwem użytkowania.