

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI

NOŻE

- Przechowywać w bezpiecznym miejscu, niedostępnym dla dzieci.
- Używać do porcjowania i krojenia warzyw, owoców oraz mięsa bez kości.
- Zalecane mycie ręczne.
- Ostrze myć pod czystą, bieżącą wodą używając gąbki i płynu do mycia naczyń.
- Zaleca się używanie noża na drewnianej lub polipropylenowej desce do krojenia. Nie stosować na powierzchniach marmurowych, szklanych, metalowych oraz na wszelkich innych twardych przedmiotach.

BLOKI

- Wycierać wilgotną szmatką.
- Jeżeli wsad bloku jest z tworzywa sztucznego to po jego wyciągnięciu można go umyć w zmywarce (sam wsad).