

Informacje o bezpieczeństwie

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

1. Ryzyko skaleczenia: Zachowaj szczególną ostrożność podczas używania noży i nożyc 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 bloków na noże, osłonek na ostrza lub specjalnych szuflad.
3. Użytkowanie: Używaj noży i nożyc kuchennych wyłącznie zgodnie z ich przeznaczeniem. Unikaj nadmiernego nacisku i nieprawidłowych ruchów, które mogą prowadzić do utraty kontroli i skaleczeń.
4. Ostrożność podczas krojenia: Podczas krojenia umieść deskę do krojenia na stabilnej powierzchni, aby zapobiec jej przesuwaniu się. Trzymaj palce z dala od ostrza.
5. Czyszczenie: Czyść noże i nożyce kuchenne ostrożnie, używając rękawic ochronnych. Unikaj bezpośredniego kontaktu z ostrzem. Nie wkładaj noży do zmywarki, ponieważ wysoka temperatura i detergenty mogą uszkodzić ostrze i rękojeść.
6. Ostrzenie: Regularnie ostrz noże, aby zapewnić ich prawidłowe działanie i zmniejszyć ryzyko skaleczeń spowodowanych używaniem tępych narzędzi. Ostrz noże przy użyciu odpowiednich ostrzałek, zachowując ostrożność i zgodnie z instrukcją.
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.