INSTRUKCJA OBSŁUGI I ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

(Zgodnie z GPSR)

> **Produkt:** Nóż tajski do carvingu, ostrze ze stali nierdzewnej 440C, rękojeść ze stopu aluminium z chowanym ostrzem
> **Warianty:** nóż srebrny (SKU CARV-NOZ-S, EAN 5906040882109) oraz nóż złoty (SKU CARV-NOZ-Z, EAN 5906040882116)
> **Producent (podmiot odpowiedzialny):** FOOD ART Dariusz Ślusarczyk

Nóż służy do carvingu, czyli rzeźbienia dekoracji w warzywach i owocach. Ostrze jest bardzo ostre. Prosimy o zapoznanie się z instrukcją przed pierwszym użyciem i zachowanie jej na przyszłość.

1. Przeznaczenie produktu

Nóż przeznaczony jest wyłącznie do rzeźbienia i dekorowania produktów spożywczych: warzyw, owoców oraz innych miękkich artykułów spożywczych. Znajduje zastosowanie w gospodarstwach domowych, cukierniach, kuchniach gastronomicznych oraz podczas szkoleń i pokazów carvingu.

Nóż nie jest przeznaczony do obróbki drewna, tworzyw sztucznych, metalu, kości ani produktów mrożonych. Użycie niezgodne z przeznaczeniem grozi wyszczerbieniem lub złamaniem ostrza i skaleczeniem użytkownika.

2. Wersje i dane techniczne

Wersja	Wymiary	Materiały	Oznaczenia
Nóż tajski srebrny	Długość całkowita 16 cm, rękojeść 11 cm, ostrze 5,1 cm. Waga 26 g.	Ostrze: stal nierdzewna 440C. Rękojeść: stop aluminium.	SKU CARV-NOZ-S EAN 5906040882109
Nóż tajski złoty	Długość całkowita 17,5 cm, rękojeść 11 cm, ostrze 6,5 cm. Waga 26 g.	Ostrze: stal nierdzewna 440C. Rękojeść: stop aluminium.	SKU CARV-NOZ-Z EAN 5906040882116

3. Instrukcja użytkowania

A. Przed pierwszym użyciem

1. Umyj wszystkie narzędzia ręcznie w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem i wytrzyj do sucha.
2. Sprawdź, czy ostrza są pewnie osadzone w rękojeściach, a w nożu tajskim czy ostrze jest dokręcone do oporu.

B. Prawidłowy chwyt noża

Noża do carvingu **nie trzyma się tak, jak zwykłego noża kuchennego**, czyli całą dłonią zaciśniętą na rękojeści. Trzyma się go **jak długopis albo ołówek**, a czwarty lub piąty palec opiera się o rzeźbiony materiał i pełni funkcję podpórki stabilizującej cięcie.

> **Dlaczego to jest zasada bezpieczeństwa, a nie tylko technika:** trzymanie noża całą dłonią, jak zwykłego noża kuchennego, odbiera kontrolę nad kątem ostrza i nad głębokością cięcia. Narzędzie łatwiej wtedy ześlizguje się z materiału w stronę dłoni, która go przytrzymuje. Chwyt jak długopis z podparciem palca ogranicza ruch ostrza do odcinka, który kontrolujesz.

C. Praca

1. **Duże owoce i warzywa** (arbuz, melon, dynia, cukinia, papaja) rzeźb oparte na stabilnej, suchej desce.
2. **Małe warzywa i owoce** (rzodkiewka, cebula, marchewka) trzyma się przy rzeźbieniu w dłoni i jest to normalna technika. Trzymaj je wtedy **w palcach, nigdy na otwartej dłoni**, i prowadź ostrze w kierunku od dłoni, nie do niej.
3. Prowadź ostrze **zawsze z dala od dłoni i ciała**. Dłoń przytrzymującą materiał trzymaj poza linią cięcia.
4. Pracuj powoli i bez nadmiernego docisku. Ostre narzędzie samo wchodzi w miąższ; siłowanie się prowadzi do ześlizgnięcia.
5. Przy przerwie w pracy odkładaj nóż ostrzem od siebie, poza krawędzią blatu.

D. Chowanie ostrza

Rękojeść jest pusta w środku. Ostrze wraz z gwintowaną tulejką wykręca się z rękojeści i chowa do jej wnętrza. **Przed każdym transportem i na czas przechowywania schowaj ostrze w rękojeści.** Po ponownym zamontowaniu sprawdź, czy tulejka jest dokręcona do oporu.

4. Zasady bezpieczeństwa (kluczowe wg GPSR)

OSTRZEŻENIE: Ostrze noża jest bardzo ostre i spiczaste. Niewłaściwe użytkowanie może prowadzić do głębokich skaleczeń.

- **Ryzyko skaleczenia:** prowadź ostrze zawsze z dala od dłoni i ciała. Nigdy nie kieruj cięcia w stronę palców przytrzymujących materiał.
- **Chwyt:** trzymaj narzędzie jak długopis, w trzech palcach, z podparciem czwartego lub piątego palca. Trzymanie go całą dłonią, jak zwykłego noża kuchennego, zwiększa ryzyko ześlizgnięcia się ostrza.
- **Podparcie materiału:** duże owoce i warzywa rzeźb oparte na stabilnej, suchej desce. Małe, takie jak rzodkiewka czy cebula, trzyma się w dłoni - wtedy chwytaj je w palce, **nigdy na otwartej dłoni**, i prowadź ostrze w kierunku od dłoni.
- **Mokre dłonie:** osusz dłonie i rękojeść przed pracą. Mokra rękojeść może wyślizgnąć się z ręki.
- **Transport:** nóż przenoś wyłącznie ze schowanym ostrzem.
- **Dzieci:** produkt nie jest zabawką. Przechowuj w miejscu niedostępnym dla dzieci. Nie pozwalaj dzieciom używać narzędzi bez nadzoru osoby dorosłej.
- **Kontrola stanu:** przed każdym użyciem sprawdź, czy ostrze jest pewnie osadzone w rękojeści i czy nie jest wyszczerbione. Nie używaj uszkodzonego narzędzia.
- **Zgodne przeznaczenie:** narzędzia służą wyłącznie do rzeźbienia w warzywach i owocach. Nie używaj ich do innych materiałów.
- **Ostrzenie:** ostrza można naostrzyć. Rób to ostrożnie, na stabilnym podłożu, prowadząc ruch z dala od dłoni.

5. Konserwacja i przechowywanie

NIE MYĆ W ZMYWARCE. Mycie w zmywarce niszczy krawędź tnącą i powierzchnię rękojeści.

- Myj ręcznie, w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem, bezpośrednio po użyciu.
- **Wycieraj do sucha od razu po umyciu.** Pozostawiona wilgoć powoduje pęcznienie i pękanie drewnianych rękojeści, a na krawędziach tnących sprzyja powstawaniu osadów.
- Nie mocz narzędzi, nie pozostawiaj ich w zlewie z wodą.
- Przechowuj w suchym miejscu, z dala od źródeł ciepła, ze schowanym ostrzem.
- Nie używaj druciaków ani szorstkich gąbek, które rysują powierzchnię ostrza.

6. Utylizacja

Ostrze wykonane jest ze stali nierdzewnej, a rękojeść ze stopu aluminium. Po zakończeniu okresu użytkowania produkt należy przekazać do punktu zbiórki odpadów zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi segregacji odpadów metalowych. Ze względu na ostrą krawędź zabezpiecz nóż przed przekazaniem do utylizacji.

7. Informacje o producencie i wsparcie

Zgodnie z wymogami GPSR, w sprawach dotyczących bezpieczeństwa produktu oraz zgłaszania wad prosimy o kontakt:

Producent (podmiot odpowiedzialny): FOOD ART Dariusz Ślusarczyk

ul. Sosnowa 51, 38-500 Sanok, Polska

NIP: 6871223516

Kontakt: kontakt@borner.com.pl, tel. 606 749 953

Strona: www.borner.com.pl