

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa dla noży kuchennych

(Zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2023/988 w sprawie ogólnego bezpieczeństwa produktów – GPSR)

Ważne! Uważnie przeczytaj poniższe ostrzeżenia przed użyciem noża i zachowaj je do wglądu w przyszłości. Niewłaściwe użycie może prowadzić do poważnych i trwałych obrażeń.

1. Ogólne bezpieczeństwo i przeznaczenie

- **Ryzyko skaleczenia:** Noże kuchenne są wyjątkowo ostre i stanowią **poważne ryzyko przecięcia lub przebicia**. Należy z nich korzystać z najwyższą ostrożnością.
- **Właściwe użytkowanie:** Noże są przeznaczone wyłącznie do przygotowywania żywności. **Nie używaj ich jako otwieracza do puszek, śrubokręta, dłuta ani dźwigni**. Takie użycie może uszkodzić ostrze i spowodować obrażenia.
- **Przechowywanie poza zasięgiem dzieci:** Noże kuchenne **nie są zabawkami**. Muszą być zawsze przechowywane w miejscu bezpiecznym, poza zasięgiem dzieci, najlepiej w zamkniętej szufladzie lub w specjalnym bloku.

2. Bezpieczeństwo użytkowania

- **Kierunek cięcia:** Zawsze krój w kierunku **od ciała** i dłoni.
- **Stabilna powierzchnia:** Zawsze używaj deski do krojenia. Nie krój na twardych, śliskich powierzchniach, takich jak metalowe lub kamienne blaty.
- **Upadający nóż:** Jeśli nóż spada, **nigdy nie próbuj go łapać**. Odsuń się i pozwól mu spaść, aby uniknąć poważnych obrażeń dłoni.
- **Przenoszenie:** Podczas przenoszenia noża, trzymaj go ostrzem skierowanym do dołu i trzymaj go na boku ciała. Jeśli podajesz nóż innej osobie, zawsze podawaj go **rękojeścią do przodu**.

- **Stan noża:** Upewnij się, że nóż jest w dobrym stanie. Nie używaj noża z pękniętą lub luźną rękojeścią. Ostry nóż jest bezpieczniejszy niż tępym, ponieważ wymaga mniejszego nacisku i jest mniej podatny na ześlizgnięcie.

3. Konserwacja i czyszczenie

- **Mycie ręczne:** Zachowaj szczególną ostrożność podczas mycia noża ręcznie. Myj ostrze, trzymając je z dala od krawędzi tnącej. Nigdy nie zostawiaj noża ukrytego w zlewie pod wodą.
- **Zmywarka:** Chociaż niektóre noże można myć w zmywarce, zaleca się mycie ręczne, aby zapobiec stępieniu i uszkodzeniu ostrza przez kontakt z innymi sztuczkami.
- **Przechowywanie:** Przechowuj noże czyste i suche, aby zapobiec korozji. Używaj bloku na noże, listwy magnetycznej lub pochwy, aby chronić ostrze i uniknąć przypadkowego skaleczenia.

4. Utylizacja

- **Bezpieczne usuwanie:** Zużyty nóż należy bezpiecznie zutylizować, aby chronić pracowników zajmujących się odpadami. **Owiń ostrze w gruby karton lub wiele warstw taśmy**, a następnie zutylizuj jako metalowy złom, zgodnie z lokalnymi przepisami.