

**INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA I OBSŁUGI**

- Przed rozpoczęciem użytkowania noży ceramicznych Kyocera przeczytaj instrukcję obsługi i postępuj według wskazówek w niej zawartych.
- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane użytkowaniem noża niezgodnie z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą.

**UŻYTKOWANIE:**

- Noże ceramiczne Kyocera są wykonane z opracowanych przez firmę materiałów ceramicznych, produkowanych na bazie ZrO<sub>2</sub> dwutlenku cyrkonu i ZrO węgliku cyrkonu. Ten materiał daje niespotykaną gęstość i czystość zapewniającą odporność na zużycie.
- Noże są idealne do krojenia i obierania owoców, warzyw oraz mięsa bez kości.
- Należy ich używać na drewnianych lub plastikowych deskach do krojenia.
- Ceramicznymi nożami nie powinno się trybować mięsa oraz kroić twardych serów i zamrożonej żywności.
- Obojętność chemiczna materiału ceramicznego Kyocera jest gwarancją nie niszczenia pod wpływem działania kwasów i zasad, noże nie wydzielają też jonów żelaza zatem krojona nimi żywność nie brązowieje ani nie przyjmuje metalicznego posmaku.
- Ceramiczne ostrza noży zachowują swoją niespotykaną ostrość przez wiele lat, są lekkie i cienkie co znacznie poprawia komfort ich użytkowania. Są one znakomitą alternatywą dla rdzewiejących i tępiących się narzędzi stalowych.

**BEZPIECZEŃSTWO:**

- Ze względu na nieprzeciętną ostrość noży ceramicznych Kyocera należy zachować szczególną ostrożność w czasie posługiwania się nimi.
- W celu zabezpieczenia przed skałeczeniem i uszkodzeniem noży należy je przechowywać w bloku na noże lub w szufladzie zabezpieczone dedykowaną osłonką.
- Nie należy uderzać ostrzem o twarde przedmioty i powierzchnie, może to spowodować ukruszenie lub rozbicie klingi.

**CZYSZCZENIE:**

- Należy zachować szczególną ostrożność podczas mycia noży, to ponadprzeciętnie ostre narzędzia.
- Przed pierwszym użyciem powinno się dokładnie umyć nóż w ciepłej wodzie i delikatnym płynie do mycia naczyń.
- Do mycia nie należy używać detergentów zawierających wybielacze, rozpuszczalniki, chlor, materiały ściernie lub inne ostre chemikalia.
- Nie należy myć noży ceramicznych w zmywarce.
- Myć ręcznie zachowując należyłą ostrożność.

**W PRZYPADKU:**

- nieodpowiedniego użytkowania
- nieodpowiedniego i niewłaściwego przechowywania
- niestosowania się do zaleceń wynikających z instrukcji
- prób nieodpowiednio przeprowadzonych napraw

**reklamacje nie będą uwzględniane**

**GWARANCJA NIE OBEJMUJE:**

- cięć i zadrapań, będących wyłącznie efektem wizualnym
- potłuczenia narzędzia
- nieodpowiedniego użycia i przechowywania
- nieodpowiednio przeprowadzonych napraw