

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA – NOŻE KUCHENNE

Zgodna z wymogami Rozporządzenia (UE) 2023/988 - GPSR

OSTRZEŻENIE OGÓLNE:

Noże kuchenne są narzędziami ostrymi i z natury niebezpiecznymi. Niewłaściwe użytkowanie, przechowywanie lub konserwacja może prowadzić do poważnych obrażeń, takich jak skaleczenia lub rany kłute. Zawsze zachowaj najwyższą ostrożność podczas obchodzenia się z nożami. Niniejsza instrukcja ma na celu zminimalizowanie ryzyka, ale nie eliminuje go całkowicie.

PRZEZNACZENIE PRODUKTU:

Noże kuchenne są przeznaczone wyłącznie do przygotowywania żywności w warunkach domowych lub profesjonalnych, zgodnie z ich specyficznym typem i konstrukcją (np. krojenie, siekanie, plastrowanie, filetowanie). Używanie noży do celów innych niż ich przeznaczenie jest zabronione i niebezpieczne.

ZASADY BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA:

1. Prawidłowe Trzymanie:

- Zawsze trzymaj nóż pewnie za rękojeść.
- Podczas krojenia, palce ręki trzymającej produkt powinny być zagięte do wewnątrz ("pazurki"), a kciuk schowany za palcami, aby chronić je przed ostrzem.
- Kieruj ostrze zawsze z dala od swojego ciała oraz od innych osób.

2. Technika Krojenia:

- Używaj stabilnej, antypoślizgowej deski do krojenia. Nie krój na śliskich, nierównych lub niestabilnych powierzchniach.
- Nie używaj nadmiernej siły. Ostry nóż wymaga mniejszego nacisku.
- Nie próbuj kroić zamrożonej żywności, kości (chyba że nóż jest do tego specjalnie przeznaczony, np. tasak) ani innych bardzo twardych materiałów.
- Skup się na czynności krojenia. Unikaj rozproszeń.

3. Upadek Noża:

- NIGDY nie próbuj łapać spadającego noża. Odsuń się i pozwól mu upaść.

4. Przekazywanie Noża:

ProLine S.A., ul. Brzozowa 5, 55-095 Mirków, NIP: 8951898022, KRS: 0000282071, Regon: 020482041, BDO: 000437899. Wpisana przez Sąd Rejonowy dla Wrocławia - Fabrycznej Wydział VI KRS pod nr: 0000282071. Kapitał zakładowy Spółki wynosi 500000 zł i został on opłacony w całości.

- Jeśli musisz podać nóż innej osobie, połóż go na stabilnej powierzchni ostrzem skierowanym od odbiorcy lub podaj go rękojeścią do przodu, informując o tym werbalnie.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA:

1. Mycie:

- Myj noże ostrożnie, najlepiej ręcznie, zaraz po użyciu, ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
- Trzymaj nóż ostrzem skierowanym od siebie podczas mycia. Nie wrzucaj noży luzem do zlewu wypełnionego wodą i innymi naczyniami, aby uniknąć przypadkowego skaleczenia.
- Niektóre noże mogą nie nadawać się do mycia w zmywarce (sprawdź zalecenia producenta, jeśli dostępne). Mycie w zmywarce może uszkodzić ostrze, rękojeść lub stanowić zagrożenie przy wyjmowaniu naczyń.

2. Suszenie:

- Dokładnie wysusz nóż czystą, suchą ściereczką zaraz po umyciu, aby zapobiec korozji i plamom.

3. Ostrzenie:

- Regularnie ostrz noże przy użyciu odpowiednich narzędzi (ostrzałka, kamień) lub zlecaj ostrzenie profesjonalistom. Tępy nóż jest bardziej niebezpieczny, ponieważ wymaga użycia większej siły i zwiększa ryzyko poślizgnięcia się ostrza.

PRZECHOWYWANIE:

1. Bezpieczne Miejsce:

- Przechowuj noże w miejscu niedostępnym dla dzieci i osób nieupoważnionych.
- Zalecane metody przechowywania to: blok na noże, listwa magnetyczna, specjalne osłony na ostrza lub dedykowana, zabezpieczona szuflada z organizерem.
- Nie przechowuj noży luzem w szufladzie z innymi sztućcami lub narzędziami, gdyż grozi to przypadkowym skaleczeniem oraz tępieniem ostrzy.

DZIECI I BEZPIECZEŃSTWO:

ProLine S.A., ul. Brzozowa 5, 55-095 Mirków, NIP: 8951898022, KRS: 0000282071, Regon: 020482041, BDO: 000437899. Wpisana przez Sąd Rejonowy dla Wrocławia - Fabrycznej Wydział VI KRS pod nr: 0000282071. Kapitał zakładowy Spółki wynosi 500000 zł i został on opłacony w całości.

1. Nadzór:

- Trzymaj noże ZAWSZE poza zasięgiem dzieci.
- Nigdy nie pozwalaj dzieciom bawić się nożami kuchennymi.
- Używanie noży przez starsze dzieci powinno odbywać się wyłącznie pod ścisłym i bezpośrednim nadzorem osoby dorosłej oraz po odpowiednim przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego posługiwania się nimi.

ZABRONIONE UŻYCIE:

- Nie używaj noży jako otwieraczy do puszek, śrubokrętów, dźwigni, skrobaków ani do innych celów niezgodnych z ich przeznaczeniem.
- Nie używaj noży do rzucania.
- Nie podgrzewaj noży ani nie narażaj ich na działanie otwartego ognia (chyba że są do tego specjalnie zaprojektowane).
- Nie używaj noży uszkodzonych (np. z wyszczerbionym ostrzem, poluzowaną lub pękniętą rękojeścią).

PIERWSZA POMOC W PRZYPADKU SKALECZENIA:

1. Natychmiast zatamuj krwawienie, uciskając ranę czystym opatrunkiem lub gazą.
2. Przemyj ranę czystą wodą.
3. Zdezynfekuj ranę odpowiednim środkiem antyseptycznym.
4. Nałóż sterylny opatrunek.
5. W przypadku głębokich ran, silnego krwawienia, obecności ciał obcych w ranie lub jakichkolwiek wątpliwości co do stanu zdrowia, niezwłocznie zgłoś się do lekarza lub wezwij pomoc medyczną.

UTYLIZACJA ZUŻYTYCH LUB USZKODZONYCH NOŻY:

Zużyte lub uszkodzone noże należy utylizować w sposób bezpieczny, aby zapobiec przypadkowym skaleczeniom osób zajmujących się odpadami. Ostrze należy zabezpieczyć, np. owijając je grubym papierem, kartonem lub kilkoma warstwami taśmy klejącej, a następnie umieścić w odpowiednim pojemniku na odpady.

PAMIĘTAJ: Twoje bezpieczeństwo zależy od ostrożnego i odpowiedzialnego obchodzenia się z nożami kuchennymi. Przestrzeganie powyższych zasad pomoże zminimalizować ryzyko wypadków.