

## **FIGYELMEZTETÉS**

A kés éles, hegyes, ezért soha ne adja gyermek kezébe! Apró részeket tartalmazhat, lenyelésük fulladást okozhat. Ne hagyja a gyermeket a műanyag csomagolóanyagokkal játszani. Fulladás veszélyes!

Mint minden kés vagy szerszám esetében, az éles pengék használatakor fokozott elővigyázattal járjon el, mert azok sérülést okozhatnak.

### **Első használat előtt**

A kést első használat előtt mosd el, öblítsd le, és óvatosan töröld szárazra.

### **Tisztítás**

A késeket csak kézzel szabad mosogatni. Tilos mosogatógépben tisztítani.

Használat után azonnal mosogasd el és töröld el a késeket, így megakadályozod a kórokozók áttérjedését pl. a nyers csirkehúsról a zöldségekre.

Nem lesz foltos a kés, ha mosogatás után azonnal szárazra is töröld. Az éles kések biztonságosabban használhatók, mint az életlenek, ezért gyakran élezd meg késedet. A kés pengéje könnyen élezhető, rozsdamentes acélból készült. Mindennapos használat mellett ajánlatos heti egyszer megélezni. Ne felejtse el, hogy az élezőnek keményebb anyagból kell készülnie, mint a penge acélja. Ezért használj olyan késélezőt, ami kerámiából vagy krómacélból készült, de fémkövet is használhatsz. Ha a kés nagyon tompává, életlenné válna a hosszú, gondatlan használat következtében, akkor szakemberhez kell fordulnod, hogy rendbe hozza az élet.

### **Kések tárolása és használata**

Lehetőleg ne használj a késeket fagyott vagy nagyon kemény élelmiszerek (pl. csont) vágására, hiszen ettől meghajolhat és kicsorbulhat az éle. Ha kemény élelmiszert kell vágnod, mindig a kés előre-hátra mozgásával vágj. Soha ne mozgasd a kést oldalsó irányba.

Mindig használj fából vagy műanyagból készült vágódeszkát. Soha ne vágj üvegből, porcelánból vagy fémből készült felületen.

Tárold helyesen a késeket, ezzel megóvod az élüket, egyben megnöveled az élettartalmukat is.

#### **Forgalmazó:**

Reintex Kft.  
5000 Szolnok,  
Thököly út 85.  
Magyarország