

Instrukcja użytkowania i pielęgnacji

Dziękujemy za wybór deski do krojenia Shiori. Wykonana z trwałego drewna wyróżnia się pięknym i unikalnym usłojeniem czyniąc ją zarówno praktycznym narzędziem kuchennym, jak i eleganckim elementem dekoracyjnym. Poniższe wytyczne pomogą Ci maksymalnie wykorzystać możliwości produktu i zapewnić jego długą żywotność.

Zachowanie instrukcji w bezpiecznym miejscu ułatwi przyszłe korzystanie z produktu.

UŻYTKOWANIE

- Przed pierwszym użyciem umyj deskę wilgotną ściereczką z odrobiną delikatnego detergentu, a następnie dokładnie ją osusz.
- Przed pierwszym krojeniem zaleca się zaimpregnowanie powierzchni olejem jadalnym w celu ochrony drewna przed wilgocią.
- Umieść deskę na stabilnej, płaskiej powierzchni. Przed rozpoczęciem krojenia upewnij się, że jest czysta i sucha.
- Staraj się nie uderzać ostrzami noży o powierzchnię z dużą siłą, aby uniknąć zarysowań.
- W przypadku krojenia produktów o wysokiej zawartości wody (np. pomidorów), wykorzystaj rowek na sok, aby zapobiec rozlewaniu się płynów.
- Deska może pełnić funkcję dekoracyjnej tacy do podawania przekąsek, wędlin czy serów.

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA

- **Czyszczenie:** Po użyciu umyj deskę pod bieżącą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Unikaj namaczania deski w wodzie lub mycia w zmywarce, ponieważ może to prowadzić do jej uszkodzenia - intensywna wilgoć i wysoka temperatura mogą doprowadzić do pęcznienia i pęknięcia drewna. Unikaj twardych gąbek, ostrych szczotek oraz agresywnych środków czyszczących, które mogą zniszczyć naturalną powierzchnię deski.
- **Suszenie:** Po czyszczeniu dokładnie osusz deskę.
- **Pielęgnacja:** Co kilka tygodni wcieraj w deskę cienką warstwę oleju jadalnego. Przed nałożeniem oleju oczyść deskę i upewnij się, że jest całkowicie sucha. Po zaimpregnowaniu pozostaw deskę do wyschnięcia w suchym miejscu. Regularne olejowanie zwiększa odporność drewna na wilgoć, chroni je przed pękaniem i wydobywa naturalny blask.
- Drewno z czasem może zmieniać odcień, co jest naturalnym procesem starzenia się materiału – nie wpływa to na funkcjonalność deski.

BEZPIECZEŃSTWO

- Zachowaj ostrożność podczas krojenia, aby uniknąć przypadkowego skaleczenia.
- Nie kładź deski bezpośrednio na mokrych powierzchniach.
- Nie używaj deski jako podstawki pod gorące naczynia – wysoka temperatura może uszkodzić drewno.
- Trzymaj deskę poza zasięgiem dzieci, zwłaszcza gdy jest na niej przechowywany ostry nóż.

GWARANCJA

Produkt objęty jest gwarancją na wady materiałowe i produkcyjne przez okres 24 miesięcy od daty zakupu lub dostawy.

Dziękujemy za wybranie produktów Shiori. Misją naszej firmy jest stuprocentowa satysfakcja klientów i zapewnienie im najwyższej jakości produktów i obsługi. Państwa opinia i zadowolenie są dla nas bardzo istotne. Jeśli spodobały się Państwu nasze usługi i nasze produkty, prosimy o wstawienie pozytywnych komentarzy. W przypadku jakichkolwiek problemów z naszymi produktami prosimy o poinformowanie nas o nich mailowo na adres info@shiori.pl. Dołożymy wszelkich starań aby natychmiast się nimi zająć i móc zaoferować Państwu satysfakcjonujące rozwiązanie.