

## Instrukcja użytkowania i pielęgnacji

Dziękujemy za wybór deski magnetycznej Shiori. Produkt ten, wykonany z wysokiej jakości drewna nie tylko ułatwia przechowywanie noży, ale również pełni funkcję eleganckiego elementu dekoracyjnego w każdej kuchni. Aby zapewnić jej trwałość i estetykę na lata, prosimy o zapoznanie się z poniższymi wskazówkami.

Zachowanie instrukcji w bezpiecznym miejscu ułatwi przyszłe korzystanie z produktu.

### UŻYTKOWANIE

- Postaw deskę na stabilnej, płaskiej powierzchni, np. blacie kuchennym, aby zapobiec przypadkowemu przewróceniu.
- Umieść deskę w suchym miejscu, z dala od źródeł wilgoci i ciepła, takich jak kuchenki, zlewy czy okapy.
- Noże należy umieszczać na desce ostrzami skierowanymi w dół, aby zapewnić bezpieczeństwo i ochronę ostrzy.
- Upewnij się, że noże nie nachodzą na siebie, aby uniknąć ryzyka uszkodzenia ostrzy.
- Unikaj umieszczania na desce noży z materiałów, które nie są magnetyczne.
- Przy zdejmowaniu noża delikatnie obróć jego rękojeść w kierunku przeciwnym do deski, aby zmniejszyć siłę działania magnesu.

### PIELĘGNACJA

- **Czyszczenie:** Przecieraj deskę miękką, wilgotną ściereczką, aby usunąć kurz i drobne zabrudzenia. Unikaj stosowania twardych gąbek lub detergentów, które mogą uszkodzić powierzchnię drewna. Produkt nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- **Suszenie:** Po czyszczeniu dokładnie osusz deskę.
- **Impregnacja:** Aby zachować naturalny blask i odporność na wilgoć regularnie wcieraj w deskę olej jadalny. Przed nałożeniem oleju oczyść deskę i upewnij się, że jest całkowicie sucha. Po zaimpregnowaniu pozostaw deskę do wyschnięcia w suchym miejscu.
- Unikaj długotrwałego kontaktu deski z wodą, aby zapobiec pęcznieniu i deformacji drewna.
- Drewno z czasem może zmieniać odcień, co jest naturalnym procesem starzenia się materiału – nie wpływa to na funkcjonalność deski.

### BEZPIECZEŃSTWO

- Zachowaj ostrożność podczas korzystania z noży, unikaj kontaktu z ich ostrzami.
- Upewnij się, że noże są stabilnie przytwierdzone do magnesu.
- Używaj deski wyłącznie do przechowywania noży kuchennych.
- Trzymaj deskę poza zasięgiem dzieci, zwłaszcza gdy przechowujesz na niej ostre narzędzia.

### 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](mailto:info@shiori.pl). Dołożymy wszelkich starań aby natychmiast się nimi zająć i móc zaoferować Państwu satysfakcjonujące rozwiązanie.

**Sinus Sp. z o.o.**  
ul. Świtezianki 16  
91-496 Łódź  
NIP: 8511017359  
[www.shiori.pl](http://www.shiori.pl)  
[info@shiori.pl](mailto:info@shiori.pl)