

**PL**

## **INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI**

### **NOŻE**

- Przechowywać w bezpiecznym miejscu, niedostępnym dla dzieci.
- Używać do porcjowania i krojenia warzyw, owoców oraz mięsa bez kości.
- Zalecane mycie ręczne.
- Ostrze myć pod czystą, bieżącą wodą używając gąbki i płynu do mycia naczyń.
- Zaleca się używanie noża na drewnianej lub polipropylenowej desce do krojenia. Nie stosować na powierzchniach marmurowych, szklanych, metalowych oraz na wszelkich innych twardych przedmiotach.

### **BLOKI**

- Wycierać wilgotną szmatką.
- Jeżeli wsad bloku jest z tworzywa sztucznego to po jego wyciągnięciu można go umyć w zmywarce (sam wsad).

**SK**

## **NÁVOD NA POUŽÍVANIE a ÚDRŽBU**

### **Nože**

- Uchovávajte na bezpečnom mieste, mimo dosahu detí.
- Používajte na porciovanie a krájanie zeleniny, ovocia a mäsa bez kostí.
- Odporúča sa ručne umývať.
- Čepel umývajte pod čistou, tečúcou vodou s použitím hubky a prostriedku na umývanie riadu.
- Odporúča sa používať nôž na drevenej alebo polypropylénovej doske na krájanie. Nepoužívajte na mramorových, sklenených, kovových a iných tvrdých povrchoch.

### **BLOKY**

- Utierajte vlhkou handričkou.
- Ak je vložka bloku z plastu, po jej vybratí ju môžete umyť v umývačke (vložku).

**CZ**

## **POKYNY K POUŽITÍ A ÚDRŽBĚ**

### **Nože**

- Ukládejte na bezpečném místě, mimo dosah dětí.
- Používejte k porcování a krájení zeleniny, ovoce a masa bez kostí.
- Doporučuje se mytí rukou.
- Čepele myjte pod čistou, tekoucí vodou pomocí houbičky a prostředku na mytí nádobí.
- Doporučuje se používat nůž na dřevěné nebo polypropylenové krájecí desce.  
Nepoužívejte na mramorových, skleněných, kovových ani na jakýchkoli jiných tvrdých předmětech.

### **BLOKY**

- Otírejte vlhkým hadříkem.
- Pokud je vložka bloku z plastu, lze ji po vytažení umýt v myčce (pouze vložku).

**EN**

## **USER MANUAL and MAINTENANCE**

### **KNIVES**

- Store in a safe place, out of reach of children.
- Use for portioning and slicing vegetables, fruits, and boneless meat.
- Hand washing is recommended.
- Wash the blade under clean, running water using a sponge and dish soap.
- It is advisable to use the knife on a wooden or polypropylene cutting board. Do not use on marble, glass, metal surfaces or any other hard objects.

### **BLOCKS**

- Wipe with a damp cloth.
- If the insert of the block is made of plastic, it can be washed in the dishwasher (only the insert) after removal.