



Aka Tori

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA I BEZPIECZEŃSTWA PRODUKTU

Kategoria produktu: **Noże kuchenne Aka Tori**

1. Informacje ogólne	<p>Noże kuchenne marki Aka Tori są narzędziami tnącymi przeznaczonymi do użytku w gospodarstwie domowym lub gastronomii, wykonanymi z wielowarstwowej stali damasceńskiej.</p> <p>Produkt spełnia ogólne wymagania bezpieczeństwa zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa Unii Europejskiej, pod warunkiem użytkowania zgodnie z niniejszą instrukcją.</p>
2. Przeznaczenie produktu	<p>Produkt przeznaczony jest wyłącznie do:</p> <ul style="list-style-type: none">• krojenia,• siekania,• plastrowania produktów spożywczych. <p>Zabrania się używania produktu do innych celów, w szczególności:</p> <ul style="list-style-type: none">• krojenia kości lub mrożonych produktów,• podważania, uderzania lub rozłupywania,• stosowania jako narzędzia technicznego.
3. Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa	<ul style="list-style-type: none">• Produkt posiada bardzo ostre ostrze – ryzyko poważnych skaleczeń.• Produkt należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.• Produkt nie jest zabawką.• Używać wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem.• Nie używać uszkodzonego produktu (np. z pękniętym lub wyszczerbionym ostrzem).

	<ul style="list-style-type: none"> • Nie próbować łapać spadającego noża – może to spowodować uraz.
4. Zasady bezpiecznego użytkowania	<ul style="list-style-type: none"> • Używać wyłącznie na stabilnej, suchej powierzchni. • Stosować deski do krojenia wykonane z drewna lub tworzyw sztucznych. • Unikać kontaktu ostrza z powierzchniami twardymi (szkło, kamień, metal). • Podczas krojenia zachować szczególną ostrożność oraz kontrolę nad ruchem ostrza. • Zaleca się stosowanie technik bezpiecznego krojenia (np. „chwyt pazura”).
5. Pielęgnacja i czyszczenie	<p>Produkt należy myć wyłącznie ręcznie, przy użyciu łagodnych środków myjących.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nie myć w zmywarce. • Nie pozostawiać produktu w wodzie ani w wilgotnym środowisku. • Po umyciu należy dokładnie osuszyć ostrze. <p>Uwaga: Stal damasceńska może ulegać naturalnym zmianom wizualnym w wyniku użytkowania i kontaktu z żywnością.</p>
6. Ostrzenie i konserwacja	<ul style="list-style-type: none"> • Zaleca się regularne ostrzenie przy użyciu odpowiednich narzędzi (np. kamieni wodnych). • Nieprawidłowe ostrzenie (np. szlifierkami mechanicznymi) może prowadzić do trwałego uszkodzenia ostrza. • Użytkowanie tępego noża zwiększa ryzyko urazu.
7. Przechowywanie	<ol style="list-style-type: none"> 1. Produkt należy przechowywać w sposób zabezpieczający ostrze oraz użytkownika, np.: <ul style="list-style-type: none"> • w bloku na noże, • na listwie magnetycznej, • w osłonie ostrza (np. saya). 2. Unikać przechowywania luzem w szufladzie.
8. Ryzyka resztkowe	<p>Pomimo prawidłowego użytkowania istnieje ryzyko:</p> <ul style="list-style-type: none"> • skaleczenia podczas użytkowania lub czyszczenia, • uszkodzenia ostrza przy niewłaściwym użyciu. <p>Użytkownik ponosi odpowiedzialność za zachowanie ostrożności podczas korzystania z produktu.</p>
9. Odpowiedzialność	<p>Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku:</p> <ul style="list-style-type: none"> • użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem,

	<ul style="list-style-type: none"> • nieprzestrzegania niniejszej instrukcji, • samodzielnych modyfikacji produktu.
10. Utylizacja	Produkt należy utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi odpadów metalowych i komunalnych.
<p>RED BIRD Sp. z o.o. adres: ul. Lublinek 49, 93-469 Łódź NIP:7272787727, REGON:10149913900000 (rejestr: KRS) telefon: 515 100 008 e-mail: sklep@akatori.eu www.akatori.eu</p>	

ENGLISH



Aka Tori

PRODUCT USE AND SAFETY INSTRUCTIONS	
Product Category: Aka Tori Kitchen Knives	
1.General information	<p>Aka Tori kitchen knives are cutting tools intended for household and catering use, made of multi-layer Damascus steel.</p> <p>This product meets the general safety requirements of applicable European Union law when used in accordance with these instructions.</p>
2. Product purpose	This product is intended solely for:

	<ul style="list-style-type: none"> • cutting, • chopping, • slicing food products. <p>The product must not be used for any other purposes, in particular:</p> <ul style="list-style-type: none"> • cutting bones or frozen products, • prying, striking, or splitting, • using it as a technical tool.
3.Safety Warnings	<ul style="list-style-type: none"> • This product has a very sharp blade – risk of serious cuts. • Keep this product out of the reach of children. • This product is not a toy. • Use only as intended. • Do not use a damaged product (e.g., with a cracked or chipped blade). • Do not attempt to catch a falling knife – this may cause injury.
4. Rules for safe use	<ul style="list-style-type: none"> • Use only on a stable, dry surface. • Use cutting boards made of wood or plastic. • Avoid contact of the blade with hard surfaces (glass, stone, metal). • Exercise extreme caution and control over the blade movement when cutting. • Use safe cutting techniques (e.g., "claw grip").
5. Care and cleaning	<p>This product should only be washed by hand, using mild detergents.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Do not clean in the dishwasher. • Do not leave the product immersed in water or in a humid environment. • Dry the blade thoroughly after washing. <p>Note: Damascus steel may undergo natural visual changes due to use and contact with food.</p>
6. Sharpening and maintenance	<ul style="list-style-type: none"> • Regular sharpening is recommended using appropriate tools (e.g., waterstones). • Improper sharpening (e.g., with mechanical grinders) can lead to permanent blade damage. • Using a dull knife increases the risk of injury.
7. Storage	<p>1. Store the product in a manner that protects the blade and the user, e.g.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • in a knife block, • on a magnetic strip, • in a blade guard (e.g., a saya). <p>2. Avoid storing loosely in a drawer.</p>
8. Residual risks	<p>Despite proper use, there is a risk of:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • cuts during use or cleaning, • blade damage due to improper use. <p>The user is responsible for exercising caution when using the product.</p>
9. Responsibility	<p>The manufacturer is not liable for damage resulting from:</p> <ul style="list-style-type: none"> • use other than intended, • failure to follow these instructions, • unauthorized modifications to the product.
10. Disposal	<p>The product should be disposed of in accordance with local regulations for metal and municipal waste.</p>
<p>RED BIRD Sp. z o.o. address: ul. Lublinek 49, 93-469 Łódź NIP:7272787727, REGON:10149913900000 (rejestr: KRS) phone: <u>515 100 008</u> e-mail: <u>sklep@akatori.eu</u> www.akatori.eu</p>	



PRODUKTGEBRAUCHS- UND SICHERHEITSHINWEISE

Produktkategorie: **Aka Tori Küchenmesser**

1. Allgemeine Informationen	Aka Tori Küchenmesser sind Schneidwerkzeuge für den Haushalts- und Gastronomiebereich und werden aus mehrlagigem Damaszenerstahl gefertigt. Bei sachgemäßer Verwendung gemäß dieser Anleitung erfüllt dieses Produkt die allgemeinen Sicherheitsanforderungen des geltenden EU-Rechts.
2. Produktzweck	<p>Dieses Produkt ist ausschließlich für folgende Zwecke bestimmt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schneiden, • Hacken, • Zerkleinern von Lebensmitteln. <p>Das Produkt darf nicht für andere Zwecke verwendet werden, insbesondere nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schneiden von Knochen oder gefrorenen Produkten, • Hebeln, Schlagen oder Spalten, • Verwendung als Werkzeug.
3. Sicherheitshinweise	<ul style="list-style-type: none"> • Dieses Produkt hat eine sehr scharfe Klinge – Verletzungsgefahr! • Bewahren Sie dieses Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern auf. • Dieses Produkt ist kein Spielzeug. • Nur bestimmungsgemäß verwenden. • Verwenden Sie kein beschädigtes Produkt (z. B. mit einer gesprungenen oder abgesplitterten Klinge). • Versuchen Sie nicht, ein herunterfallendes Messer

	aufzufangen – dies kann zu Verletzungen führen.
4. Regeln für die sichere Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> • Nur auf einer stabilen, trockenen Oberfläche verwenden. • Schneidebretter aus Holz oder Kunststoff verwenden. • Kontakt der Klinge mit harten Oberflächen (Glas, Stein, Metall) vermeiden. • Beim Schneiden äußerste Vorsicht walten lassen und die Klingebewegung kontrollieren. • Sichere Schneidetechniken anwenden (z. B. Krallengriff).
5. Pflege und Reinigung	<p>Dieses Produkt sollte nur von Hand mit milden Reinigungsmitteln gewaschen werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nicht in der Spülmaschine reinigen. • Das Produkt nicht in Wasser einweichen oder in feuchter Umgebung lagern. • Die Klinge nach dem Waschen gründlich abtrocknen. <p>Hinweis: Damaszenerstahl kann durch Gebrauch und Kontakt mit Lebensmitteln natürliche optische Veränderungen aufweisen.</p>
6. Schärfen und Pflege	<ul style="list-style-type: none"> • Regelmäßiges Schärfen mit geeigneten Werkzeugen (z. B. Wassersteinen) wird empfohlen. • Unsachgemäßes Schärfen (z. B. mit Schleifmaschinen) kann zu dauerhaften Schäden an der Klinge führen. • Die Verwendung eines stumpfen Messers erhöht das Verletzungsrisiko.
7. Lagerung	<p>1. Bewahren Sie das Produkt so auf, dass Klinge und Benutzer geschützt sind, z. B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • in einem Messerblock, • an einer Magnetleiste, • in einer Klingenschutzhülle (z. B. einer Saya). <p>2. Vermeiden Sie die lose Aufbewahrung in einer Schublade.</p>
8. Restrisiken	<p>Trotz sachgemäßer Verwendung besteht die Gefahr von:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schnittverletzungen bei der Benutzung oder Reinigung, • Beschädigungen der Klinge durch unsachgemäße Verwendung. <p>Der Benutzer ist verpflichtet, beim Umgang mit dem Produkt Vorsicht walten zu lassen.</p>
9. Verantwortung	<p>Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Folgendes entstehen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nicht bestimmungsgemäße Verwendung, • Nichtbeachtung dieser Anweisungen,

	<ul style="list-style-type: none">• unbefugte Änderungen am Produkt.
10. Entsorgung	Das Produkt sollte gemäß den örtlichen Vorschriften für Metall- und Siedlungsabfälle entsorgt werden.
<p style="text-align: center;">RED BIRD Sp. z o.o. address: ul. Lublinek 49, 93-469 Łódź NIP:7272787727, REGON:10149913900000 (rejestr: KRS) phone: <u>515 100 008</u> e-mail: <u>sklep@akatori.eu</u> <u>www.akatori.eu</u></p>	