

BergHOFF® E S S E N T I A L S

ESSENTIALS BIÇAK | KULLANIM VE BAKIM

Mutfak gereçlerinizi tamamlarken BergHOFF markasını seçtiğiniz, markamıza ve sunduğumuz kaliteye güven duyduğunuz için teşekkür ederiz. BergHOFF bıçaklarını keyifle kullanmanızı diliyoruz. Bıçaklarınızı kullanmaya başlamadan önce lütfen bu kılavuzu okuyunuz ve ileride gerekirse tekrar yararlanmak için muhafaza ediniz.

GÜVENLİK İPUÇLARI

- Keskin nesnelere kullanırken daima dikkatli hareket ediniz. Bıçaklar son derece keskin olduğu için, dikkatinizin dağılmamasını sağlayınız ve sadece yürütmekte olduğunuz kesme işine odaklanınız.
- Bıçaklarınızı amacı dışında kullanmayınız. Sebze, et, balık, soğuk yiyecekler ve ekme gibi farklı gıdalar, boyut ve doku açısından önemli farklılıklar sergiler. Bu nedenle, her kullanım amacı için farklı bir bıçak tipi en uygun seçenek olacaktır.
- Bıçakları daima gözetim altında tutunuz ve çocukların erişemeyeceği şekilde muhafaza ediniz.
- Bıçakları daima kolayca görülebilecek şekilde, sapları size dönük olacak biçimde yerleştiriniz. Bıraktığınız yerden yanlışlıkla zemine düşmesini önlemek için, tezgah kenarıyla bıçak arasında yeterli mesafe bırakınız.
- Bıçakları daima sapından tutunuz.
- Bıçağın kayması halinde meydana gelebilecek yaralanmalardan kaçınmak için, kesme işlemi sırasında bıçağı daima bedeninizden uzağa doğru hareket ettiriniz.
- Bıçakları asla keskin kenarı boyunca silerek temizlemeye çalışmayınız. Bu şekilde keskinlik kontrolü de yapmayınız.

BIÇAK BAKIMI

- Bıçaklarınızın keskin kalması ve kenarlarının ezilmemesi için, daima plastik veya ahşap kesme tahtası kullanınız. Mermer, taş veya cam üzerinde kesme işlemi yapmayınız.
- Bıçaklar, kullanım sonrasında derhal temizlenmelidir. Meyve ve sebze suları, asidik içeriği nedeniyle, bıçak malzemesiyle tepkimeye girebilecektir. Bıçak üzerinde lekeler oluşması halinde, standart metal temizleyiciler ile bunları uzaklaştırabilirsiniz. Yapışmaz kaplamaya sahip bıçakların temizlenmesinde, kaplamaya zarar vermemek için aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayınız.

- Bıçaklarımız teknik olarak bulaşık makinesine uygun olmakla birlikte, elde yıkama yapılmasını önermekteyiz. Bulaşık makinelerinde kullanılan deterjan ve tuzların çok sert olmasının yanı sıra, makine içinde başka nesnelere çarpması sonucunda da bıçaklar zarar görebilmekte veya körelebilmektedir.
- Aynı durum, seramik bıçaklar için de geçerlidir. Paslanma olasılığı bulunmamakla birlikte, bıçağın matlaşmaması için elde yıkama önerilmektedir.
- Elde yıkama için yumuşak bir deterjan ve bez kullanınız. En uygun uygulama, bıçağın akan ılık usu altında yıkanması olacaktır. Bıçağı, göremeyeceğiniz şekilde su dolu bulaşık teknesinin içinde bırakmayınız. Yıkama sırasında kendinize zarar vermemek için dikkatli hareket ediniz. Yıkama sonrasında yumuşak bir bezle kurulayınız. Bıçağı asla keskin kenarı boyunca silerek kurulamayınız ve keskin kenara özellikle dikkat ediniz.
- Mutfak bıçaklarının keskin kenarları, sertleştirilebilen ve bilenebilen, ama aynı zamanda kırılabilirliği yüksek özel bir çelikten imal edilmektedir. Bıçağı daima amacına uygun şekilde ve gıda hazırlama işlemlerinde kullanınız. Bıçağın sert zemine düşmesini engelleyiniz. Bıçak üzerine yanal kuvvet uygulamayınız ve bıçak ucunu tornavida olarak ya da donmuş gıdaları birbirinden ayırmak amacıyla kullanmayınız.
- Seramik bıçaklar, paslanmaz çelik bıçaklara göre daha kırılğandır. Bu nedenle, sadece amacına uygun şekilde, özel özen ve dikkat gösterilerek kullanılmalıdır.
- Bazı mutfak bıçakları, ahşap sapa sahiptir. Bu bıçaklar suya daldırılmamalı ve kullanım şekli ile sıklığına bağlı olarak, belli aralıklarla, gıdayla temas eden ahşap malzemenin bakımına yönelik olarak geliştirilmiş yağlarla saplar yağlanmalıdır.
- Ahşap saplar tamamen doğaldır ve renk farklılıkları, küçük pürüzler ya da renk tonunda ufak sapmalar olasıdır. Bıçağın işlevini etkilemediği sürece, bunlar garanti kapsamında kusur olarak değerlendirilmemektedir.

BIÇAKLARIN MUHAFAZASI

- Bıçakların uygun şekilde muhafaza edilmesi hem güvenliğinize hem de bıçağın korunmasına katkıda buluna caktır.
- Bıçaklarınızı çekmece muhafaza ediyorsanız, diğer mutfak aletlerinden uzağa yerleştirilmesini sağlayınız. Aksi halde, bıçağın yakınında bulunan bir mutfak aletini almaya çalışırken ciddi kesikler meydana gelebilecektir. Güvenli muhafaza için çekmece içi kaplık kullanınız.
- Seramik bıçakları çekmece asla gevşek bir biçimde bırakmayınız. Son derece keskin olan bu bıçaklar, daima yaralanma riski ortaya koyacaktır. Bunun yanı sıra, başka malzemelerle temas etmesi, kesim ağzının hasar görmesine ve uzun vadede bıçağın körelmesine yol açacaktır.
- Darbe ve temasa karşı korumak için, mevcutsa bıçaklarınızı daima kılıfları içinde muhafaza ediniz.