

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI PRODUKTU TACE DREWNIANE / OBROTOWE TACE DREWNIANE

Dziękujemy za zakup i zaufanie jakim obdarzyliście nas Państwo decydując się na produkt ZNAMMI. Mamy nadzieję, że dzięki zachowaniu zasad użytkowania i konserwacji produktu, będziecie mogli Państwo długi czas cieszyć się jego posiadaniem. W przypadku wszelkich pytań związanych z produktem i jego utrzymaniem prosimy o kontakt z nami pod adresem info@znammi.pl lub bezpośrednio pod numerami podanymi na stronie sklep.znammi.pl.

Wszystkie produkty ZNAMMI, w tym również tace drewniane, są produktami w pełni funkcjonalnymi z dodatkowymi walorami estetycznymi. Przestrzeganie zasad eksploatacji, zawartych w instrukcji użytkowania produktu, zapewni Państwu zachowanie ich walorów estetycznych. W tym celu prosimy o zapoznanie się z poniższą instrukcją. Podobnie jak wszelkie produkty wykonane z drewna naturalnego w tym: patery, tace kuchenne i deski do krojenia - produkty ZNAMMI mogą ulegać degradacji przy intensywnej eksploatacji, niemniej zachowanie poniższych wytycznych pozwoli cieszyć się ich długim życiem.

UŻYTKOWANIE PRODUKTU

Produkty ZNAMMI należy użytkować zgodnie z ich przeznaczeniem i konstrukcją w pomieszczeniach zamkniętych. W czasie codziennego użytkowania należy unikać:

- temperatur poniżej 10°C i powyżej 45°C,
- krótkotrwałym działaniem temperatury powyżej 100°C,
- nieustannym działaniem wody,
- bezpośrednim działaniem promieni słonecznych i innych źródeł ciepła

Dla zachowania cech produktów ZNAMMI nie należy myć ich w zmywarkach i nie pozostawiać w stojącej lub pod bieżącą wodą. Tace należy chronić przed bezpośrednim działaniem rozgrzanych naczyń, świec, alkoholi, soków oraz innych substancji chemicznych mogących uszkodzić ich powierzchnię.

W części tacy, która posiada pas żywiczny nie należy używać ostrych narzędzi. Powierzchnia podatna jest na zarysowania. W tym obszarze nie należy stawiać gorących elementów – typu świeczki, pogrzewacze – powierzchnia podatna jest na odkształcenia w wyniku działania gorących temperatur.

Część drewniana wykonana jest z naturalnego drewna i wykańczana naturalnymi olejami, posiadającymi atesty na kontakt z żywnością co pozwala na krojenie i przygotowywanie jedzenia.

KONSERWACJA PRODUKTU

Aby utrzymać tace drewniane w jak najlepszym stanie, należy:

- Zmywać powierzchnię bawełnianą szmatką zwilżoną ciepłą wodą najlepiej z użyciem mydła organicznego.
- Po oczyszczeniu powierzchni i tacę należy wytrzeć do sucha miękkim ręcznikiem.
- podczas konserwacji nie używać szorstkich materiałów (ręczniki papierowe, zabrudzone szmatki) mogących uszkodzić powierzchnię.
- Drewno należy okresowo zabezpieczać olejem kokosowym, lnianym, specjalnym olejem do desek kuchennych.

MATERIAŁY

Materiał podstawowy
Wkład ozdobny

Drewno naturalne buk lub dąb.

Żywica epoksydowa: Nietoksyczna (zgodnie z GHS06) niezagrożająca zdrowiu (zgodnie z GHS08). Całkowicie wolna od rozpuszczalnika i nie zawierają bisfenolu A, który jest szkodliwy dla zdrowia.

ceramika, naturalne elementy ozdobne.

Wykończenie

oleje i woski na bazie naturalnych składników.

KONTAKT: +48 793 732 293 | +48 881 722 444 | info@znammi.pl
PRACOWNIA: ul. Budowlanych 9 | 45-005 Opole
SPRZEDAŻ: TASKOMONT sp. z o.o. | Ozimska 68m24 | 45-370 OPOLE | NIP: 7543095729

sklep.znammi.pl

PRODUCT USE AND MAINTENANCE MANUAL

WOODEN SERVING BOARDS / ROTATING WOODEN BOARDS

Thank You for Your purchase and for the trust You have placed, choosing ZNAMMI product. We hope, that thanks to usage and maintenance guidelines, You will enjoy our product for a long time. In case of any questions regarding the product or its maintenance, please contact us at info@znammi.pl or directly via the phone numbers listed on the sklep.znammi.pl.

All ZNAMMI products, including our wooden trays, are fully functional items that also offer aesthetic appeal. Adhering to the operating instructions provided will help preserve their aesthetic qualities; please take a moment to familiarize yourself with the guidelines below. Like all products made from natural wood—such as serving platters, kitchen trays, and cutting boards—ZNAMMI products may show signs of wear with heavy use; however, following these guidelines will ensure a long service life.

PRODUCT USAGE

ZNAMMI products should be used indoors, in accordance with their intended purpose and design. During daily use, avoid:

- temperatures below 10°C and above 45°C,
- brief exposure to temperatures above 100°C,
- continuous exposure to water,
- direct exposure to sunlight and other heat sources
- .

To preserve the quality of ZNAMMI products, do not wash them in a dishwasher or leave them in standing or running water. Protect the it from direct contact with hot vessels, candles, alcohol, fruit juices, and other chemical substances that could damage the surface.

Do not use sharp tools on the section of the tray featuring the resin inlay, as the surface is prone to scratching. Do not place hot items—such as candles or tea lights—in this area, as the surface is susceptible to deformation from high temperatures.

The wooden section is made of natural wood and finished with natural, food-safe oils, making it suitable for slicing and preparing food.

- Do not put and wash in the dishwasher or do not wash under running water.
- The surface of the boards should be protected against direct action of hot dishes, water, candles. alcohols and other chemicals that may damage their coating,
- Place hot dishes on the stands provided for this purpose,
- Wiping the surface dry with a soft cloth will prevent swelling and deterioration of the top coat,
- Do not cut directly onto the resin part. Hitting with a knife may cause scratches which, especially in combination with water, may cause the surface to swell,
- Do not use sharp tools on the part of the board that has a resin belt. Do not place hot elements in this area - such as candles, heaters - the surface is susceptible to deformation due to hot temperatures.
- The wooden part is made of natural wood and finished with natural oils, certified for contact with food, which allows you to cut and prepare food.

PRODUCT MAINTENANCE

To keep your wooden boards in perfect condition:

- Clean the surface with a cotton cloth dampened with warm water, preferably using organic soap.
- Wipe the tray dry with a soft towel after cleaning.
- Avoid using abrasive materials (such as paper towels or dirty cloths) during maintenance, as they may damage the surface.
- Periodically treat the wood with coconut oil, linseed oil, or a specialized cutting board oil.

MATERIALS

Basic material	Natural wood, beech, oak.
Decorative inserts	Epoxy resin: Non-toxic (according to GHS06) and posing no health risk (according to GHS08). Completely solvent-free and free from bisphenol A, which is harmful to health.
	Ceramic pottery, natural decorative elements.
Finishing	Oils and waxes based on natural ingredients.

KONTAKT: +48 793 732 293 | +48 881 722 444 | info@znammi.pl
PRACOWNIA: ul. Budowlanych 9 | 45-005 Opole
SPRZEDAŻ: TASKOMONT sp. z o.o. | Ozimska 68m24 | 45-370 OPOLE | NIP: 7543095729
sklep.znammi.pl