



INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA, KONSERWACJI I BEZPIECZEŃSTWA DESEK DO KROJENIA

OPIS WYROBU

Deski do krojenia to niezbędne akcesoria kuchenne, które zapewniają wygodę i higienę podczas przygotowywania posiłków. Wykorzystywane do krojenia warzyw, owoców, mięsa czy pieczywa, chronią blat kuchenny przed uszkodzeniami i zabrudzeniami. Mogą być wykonane z różnych materiałów, takich jak drewno, bambus, tworzywo sztuczne, szkło czy stal nierdzewna. W zależności od potrzeb dostępne są deski o różnych rozmiarach, kształtach i właściwościach, np. antypoślizgowe, z rowkami na soki czy z uchwytami ułatwiającymi przenoszenie.

Deski do krojenia są przeznaczone do kontaktu z żywnością.

1. UŻYTKOWANIE

Należy zapoznać się z oznaczeniami na opakowaniu i produkcie, aby bezpiecznie użytkować i konserwować przedmioty.

Przed pierwszym użyciem: Należy umyć akcesoria w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem i dokładnie osuszyć.

Użytkowanie na co dzień: Akcesoriów należy używać zgodnie z ich przeznaczeniem, aby uniknąć uszkodzeń. Używaj oddzielnych desek do krojenia mięsa, warzyw i pieczywa, aby uniknąć krzyżowego zanieczyszczenia.

2. KONSERWACJA

Przechowywanie: Akcesoria należy przechowywać w suchym miejscu, w pozycji pionowej, aby zapewnić dobrą wentylację. Po myciu dokładnie osuszyć deskę przed przechowywaniem. Regularnie sprawdzaj deskę pod kątem przebarwień lub oznak pleśni.

Czyszczenie: Po użyciu dokładnie umyj deskę ciepłą wodą z detergentem. W razie widocznych pęknięć lub trudności w czyszczeniu wymień deskę na nową. Deski wykonane z wysokiej jakości drewna lub bambusa wymagają konserwacji, np. olejowania, aby zachować należytą trwałość.

Mycie w zmywarce: Stosować się do oznaczenia na etykiecie akcesorium. Można myć w zmywarce o ile producent nie zaznaczył inaczej. Akcesoria z dodatkiem drewna lub delikatnymi zdobieniami zalecamy myć ręcznie.

3. BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA

Należy używać desek na stabilnej i równej powierzchni, z antypoślizgowymi nóżkami lub umieścić pod deską wilgotną ściereczkę zapobiegającą przesuwaniu się jej.

Wybieraj deski wykonane z materiałów przyjaznych dla noży, takich jak drewno, bambus czy tworzywa sztuczne. Unikaj używania noży ceramicznych na deskach twardych jak kamień czy szkło.

Unikaj gwałtownych zmian temperatury aby zapobiec odkształceniom i uszkodzeniom materiału. Nie używaj deski jako podkładki pod gorące garnki.

Używaj desek oznaczonych jako bezpieczne do kontaktu z żywnością (symbol kieliszka i widelca).

Unikanie upadków. Trzymaj deskę obiema rękami podczas jej przenoszenia lub skorzystaj ze specjalnych uchwytów, ułatwiających ich przenoszenie.

Deski do krojenia powinny być używane pod nadzorem dorosłych, zwłaszcza gdy w pobliżu znajdują się dzieci. Nie pozostawiaj noży ani innych ostrych narzędzi na desce bez opieki, aby uniknąć przypadkowych skaleczeń. Upewnij się, że dzieci nie używają desek do krojenia samodzielnie bez odpowiedniego nadzoru.