



122 mm

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA KLOCÓW I DESEK DREWNIANYCH

1. Zaleca się prawidłowy dobór wielkości produktów do potrzeb, jakie powinny one spełniać. Kloców gastronomicznych o grubościach 150 i 200 mm. Nie stosować w masarniach, ubojniach lub punktach o dużej i ciężkiej obróbce mięsa.
2. Kloc nie powinien stać w pobliżu grzejników, kotłów, pieców, ponieważ drewno pracując powoduje powstawanie rys na powierzchni roboczej kłoca.
3. **UWAGA ! Nie lać wodą!!! Mokre lub wilgotne drewno jest miękkie.**
W wyniku nadmiernego namoczenie wodą drewno może napęcznieć, a w konsekwencji popękać i może też spowodować pęknięcie obejm, za co producent nie odpowiada. Nie uderzać tylko w jednym punkcie.
4. Powierzchnię roboczą kłoca należy czyścić (dodatkowo można natłuścić) minimum raz dziennie. Należy używać szczotki do czyszczenia kłoców lub skrobaków. Desek drewnianych nie należy pozostawiać przez dłuższy czas na działanie wody. Deskę po użyciu należy oczyścić i (lub) umyć w ciepłej wodzie i osuszyć.
Desek nie należy myć i wyparzać w zmywarkach.
5. Zaleca się prawidłowy nadzór sanitarny oraz zachowanie podstawowych zasad higieny.

Jeżeli zechcą Państwo zastosować się do powyższych zaleceń, radość z posiadania naszego produktu będzie wieloletnia.

Firma " JAN POL " tel./fax. +48 618 122 404 www.janpol.net.pl



42 mm