

ИНСТРУКЦИИ ЗА ПРАВИЛНА УПОТРЕБА И ПОДДРЪЖКА НА ДЪСКИ ЗА РЯЗАНЕ

1. Използвайте отделни дъски за рязане

Използвайте отделни дъски за рязане на сурови и готови за консумация храни, за да избегнете замърсяване. Когато една и съща дъска се използва за различни храни, бактериите от суровите продукти могат да се пренесат върху готовите храни и да причинят здравословни проблеми. Затова препоръчваме старателно почистване след всяка употреба.

2. Почистване и дезинфекция

За почистване използвайте гъба и топла вода. При съмнение за замърсяване, втрийте лимонов сок, оставете за 15 минути и изплакнете. Не използвайте абразивни препарати и не поставяйте дъските в съдомиялна машина. Не оставяйте мократа дъска в контакт с други кухненски прибори.

3. Поддръжка

Следвайте следните стъпки за правилна поддръжка на дървени дъски за рязане:

- Изстържете горната повърхност с мек нож при нужда.
- Измийте дъската със суха и чиста кърпа.
- Изплакнете с хладка вода и подсушете добре.
- Намажете с подходящо масло (напр. минерално масло).

4. Съхранение

Съхранявайте дъските за рязане в хоризонтално положение, за да се избегне изкривяване и изсъхване.

5. Подмяна

С времето дъските за рязане се износват. Препоръчваме подмяна при видимо износване или дълбоки наранявания, в които могат да се задържат бактерии.