

Instrukcja użytkowania i bezpieczeństwa dla: deski do serwowania i krojenia

1. Ostrzeżenia:

- 1.1** Wybieraj deski o odpowiedniej wielkości - dostosowanej do rodzaju przygotowywanych produktów, aby zapewnić wygodę i bezpieczeństwo użytkowania.
- 1.2** Wybieraj deski wykonane z materiałów bezpiecznych dla żywności, unikaj tych z nieznanymi lub z potencjalnie toksycznych materiałów.
- 1.3** Unikaj używania tej samej deski do krojenia surowych i gotowych produktów spożywczych, aby zapobiec kontaminacji krzyżowej.
- 1.4** Upewnij się, że deska do krojenia jest odpowiednio oznaczona, jeśli jest przeznaczona do konkretnych rodzajów żywności (np. mięso, warzywa).
- 1.5** Nie używaj desek do krojenia jako podkładki pod gorące naczynia, ponieważ może to spowodować ich uszkodzenie lub wydzielanie szkodliwych substancji.
- 1.6** Sprawdzaj deskę pod kątem uszkodzeń, takich jak głębokie rysy czy pęknięcia, które mogą stanowić siedlisko bakterii. W razie potrzeby wymień deskę na nową.
- 1.7** W przypadku desek drewnianych, regularnie konserwuj je olejem przeznaczonym do kontaktu z żywnością, aby zapobiec wysychaniu i pękaniu.
- 1.8** Jeśli używasz desek bambusowych, unikaj ich nadmiernego moczenia, ponieważ mogą chłonać wodę i pęcznieć.
- 1.9** Unikaj przechowywania desek w wilgotnych miejscach, aby zapobiec rozwojowi pleśni i bakterii.

2. Ryzyko trudności w obsłudze przez dzieci, osoby starsze lub z ograniczoną sprawnością:

- 2.1** Zabezpiecz deskę przed dostępem dzieci, szczególnie jeśli używasz ostrych noży podczas krojenia.
- 2.2** Upewnij się, że deska jest stabilna podczas krojenia, aby uniknąć poślizgnięć i potencjalnych skaleczeń.

3. Konserwacja:

- 3.1** Utrzymuj deskę w czystości, regularnie ją myjąc po każdym użyciu, aby zapobiec rozwojowi bakterii.
- 3.2** Regularnie dezynfekuj deskę, szczególnie po kontakcie z surowym mięsem, drobiem lub rybami, używając do tego odpowiednich środków.