

INSTRUKCJE I OSTRZEŻENIA

DESKI DO KROJENIA

Deska do krojenia to podstawowe narzędzie kuchenne przeznaczone do przygotowywania posiłków. Służy jako powierzchnia do krojenia, siekania i porcjowania żywności, chroniąc jednocześnie blat przed uszkodzeniem.

Użytkowanie

Przed pierwszym użyciem umyj deskę ciepłą wodą z dodatkiem delikatnego detergentu i dokładnie osusz. W przypadku desek drewnianych nałóż niewielką ilość oleju lub specjalnego preparatu do drewna, aby zabezpieczyć powierzchnię przed wilgocią i przedłużyć jej żywotność. Olejowanie pozwala zachować właściwości drewnianej deski, chroni drewno przed uszkodzeniami i wysychaniem oraz rozwojem mikroorganizmów. Umieść deskę na stabilnej powierzchni. Jeśli deska ślizga się po blacie, podłóż pod nią wilgotną ściereczkę lub specjalną matę antypoślizgową. Używaj deski do krojenia odpowiednich produktów - na przykład osobno dla warzyw, mięsa czy pieczywa, aby uniknąć przenoszenia zapachów i bakterii. Używaj różnych desek do krojenia surowego mięsa, ryb i warzyw, aby uniknąć zanieczyszczenia krzyżowego. Nie uderzaj nożem z dużą siłą ani nie używaj deski jako powierzchni do tłuczenia mięsa lub siekania kości, jeśli nie jest do tego przeznaczona. Po każdym użyciu umyj deskę ciepłą wodą z dodatkiem detergentu. Dokładnie spłucz i osusz miękką ściereczką lub pozostaw w pionowej pozycji, aby woda mogła swobodnie odpłynąć.

Przechowywanie

Przechowuj deskę w suchym miejscu, z dala od bezpośredniego działania wilgoci. Jeśli jest to możliwe, ustaw deskę w pionie, aby zapobiec zbieraniu się wody na powierzchni.

Ostrzeżenia

Deski wykonane z drewna oraz deski bambusowe należy chronić przed wilgocią i wysokimi temperaturami. Drewnianych desek nie należy moczyć w wodzie i/lub myć w zmywarce, aby zapobiec uszkodzeniu drewna. Po umyciu, pozostaw deskę do wyschnięcia. W przypadku desek wykonanych z materiałów odpornych na działanie wody i wysokich temperatur, myj w zmywarce zgodnie z zaleceniami producenta. Regularnie sprawdzaj powierzchnię deski pod kątem odprysków i uszkodzeń, w przeciwnym razie fragmenty deski mogą dostać się do przygotowywanych potraw. Deski należy używać wyłącznie do krojenia produktów spożywczych. Zawsze przestrzegaj zaleceń producenta dołączonych do produktu.