

PL Instrukcja pielęgnacji i użytkowania TWORZYWO SZTUCZNE

- Przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyścić. Wyczyścić deskę do krojenia z tworzywa sztucznego i najlepiej czyścić w zmywarce (65°C).
- Zaleca się wstępne przemycie deski ręcznie w razie silnego zabrudzenia.
- Artykuł jest odporny na temperaturę do ok. 100°C. Uwaga: Również przy niskich temperaturach może dochodzić do odkształceń produktu. Dlatego należy unikać zakleszczenia deski do krojenia wskutek naprężenia w koszu.
- W przypadku barwiących artykułów spożywczych jak ketchup, pomidory, buraki, marchew itd. może dochodzić do naturalnych odbarwień deski.
- Jeśli deska do krojenia będzie miała znaczne ślady użytkowania i odbarwienia, zalecamy wymienić artykuł na nowy.



- Odstające włókna plastiku i głębokie zagłębienia usuwać za pomocą odpowiedniego dłuta lub odciąć ostrym nożem. Proszę przy tym uważać, aby się nie skaleczyć!