

Informacje o bezpieczeństwie produktu.

Bezpieczeństwo produktów do domu i ogrodu jest kluczowe, zwłaszcza w kontekście ich wpływu na zdrowie i bezpieczeństwo użytkowników.

- Trzymać z dala od małych dzieci.
- Ciężkie przedmioty trzymaj z dala od miejsc, gdzie bawią się dzieci.
- Umieszczaj ostre lub kruche przedmioty poza zasięgiem dzieci.
- Bezpieczeństwo dzieci i zwierząt - Unikaj małych, łatwych do połknięcia elementów.
- **Nadaje się do kontaktu z żywnością.**
- Przedmioty wykonane z materiałów łatwopalnych (np. drewno) trzymać z dala od ognia.
- Z produktem należy postępować zgodnie z oznaczeniami na etykiecie.
- Produkt wielokrotnego użytku.
- Produkty do kontaktu z żywnością powinny być przechowywane w suchych, czystych i chłodnych miejscach, aby uniknąć zanieczyszczenia. Opakowania powinny być szczelnie zamknięte, aby zapobiec przenikaniu zanieczyszczeń z otoczenia.
- Unikaj przeciążania.
- Przedmioty wykonane z metalu lub szkła mogą mieć ostre krawędzie, dlatego należy zachować ostrożność przy obchodzeniu się z nimi, zwłaszcza w przypadku dzieci lub zwierząt.
- **Stabilność:** Upewnij się, że przedmiot jest stabilny i nie łatwo się przewraca, zwłaszcza te, które znajdują się w pobliżu powierzchni łatwych do przesunięcia.
- **Przechowywanie:** Szkło może łatwo się stłuc, dlatego przechowuj tego typu przedmioty w miejscach, gdzie nie będą narażone na upadek.
- Regularnie sprawdzaj stan techniczny przedmiotu.
- Przechowuj przedmioty sezonowe w odpowiednich warunkach, by uniknąć ich degradacji.
- Utylizuj uszkodzone lub zużyte dekoracje zgodnie z przepisami.

Deska do kuchni

Utrzymuj deskę w czystości, regularnie ją myjąc po każdym użyciu, aby zapobiec rozwojowi bakterii.

- Wybieraj deski wykonane z materiałów bezpiecznych dla żywności, unikaj tych z nieznanymi lub potencjalnie toksycznymi tworzywami.
- Regularnie dezynfekuj deskę, szczególnie po kontakcie z surowym mięsem, drobiem lub rybami, używając do tego odpowiednich środków.
- Unikaj używania tej samej deski do krojenia surowych i gotowych produktów spożywczych, aby zapobiec kontaminacji krzyżowej.

- Sprawdzaj deskę pod kątem uszkodzeń, takich jak głębokie rysy czy pęknięcia, które mogą stanowić siedlisko bakterii. W razie potrzeby wymień deskę na nową.
- Regularnie wymieniaj deski, zwłaszcza te wykonane z drewna lub tworzyw sztucznych, które z czasem ulegają zużyciu i trudniej utrzymać je w czystości.
- Nie używaj desek do krojenia jako podkładki pod gorące naczynia, ponieważ może to spowodować ich uszkodzenie lub wydzielanie szkodliwych substancji.
- Zabezpiecz deskę przed dostępem dzieci, szczególnie jeśli używasz ostrych noży podczas krojenia.
- Upewnij się, że deska jest stabilna podczas krojenia, aby uniknąć poślizgnięć i potencjalnych skaleczeń.
- Jeśli deska posiada gumowe nóżki, regularnie sprawdzaj ich stan, aby zapewnić stabilność podczas użytkowania.
- Podczas ręcznego mycia deski, unikaj używania ostrych gąbek lub druciaków, które mogą zarysować powierzchnię.
- Jeśli deska jest przeznaczona do mycia w zmywarce, upewnij się, że temperatura nie jest zbyt wysoka, aby uniknąć deformacji.
- Nie używaj desek do krojenia do innych celów niż przygotowywanie żywności, na przykład jako podkładki do cięcia materiałów ni spożywczych.
- W przypadku desek drewnianych, regularnie je olej olej przeznaczonym do kontaktu z żywnością, aby zapobiec wysychaniu i pękaniu.
- Jeśli używasz desek bambusowych, unikaj ich nadmiernego moczenia, ponieważ mogą chłonać wodę i pęcznieć.
- Unikaj przechowywania desek w wilgotnych miejscach, aby zapobiec rozwojowi pleśni i bakterii.
- Wybieraj deski o odpowiedniej wielkości, dostosowanej do rodzaju przygotowywanych produktów, aby zapewnić wygodę i bezpieczeństwo użytkowania.
- Zwróć uwagę na to, czy deska posiada rowek na obrzeżach, który zapobiega wylewaniu się soków podczas krojenia soczystych owoców i warzyw.
- Jeśli używasz desek szklanych, zachowaj szczególną ostrożność, ponieważ mogą tępić noże.
- Upewnij się, że deska do krojenia jest odpowiednio oznaczona, jeśli jest przeznaczona do konkretnych rodzajów żywności (np. mięso, warzywa).