Bonzer® HACCP-Schneidebretter aus Polyethylen

Gebrauchsanweisung, Sicherheit, Reinigung und Pflege · alle Farben

Importeur für Italien: Euro Satip Srl, Via Nicomede Bianchi 109, 10146 Torino · info@dariorasero.com · +39 011 74 92 922



VOR GEBRAUCH LESEN

Diese Anleitung vor Gebrauch lesen und während der gesamten Lebensdauer des Produkts aufbewahren. Die „Allgemeinen Warnhinweise und Nutzungsbedingungen“ (dariorasero.com) sind ebenfalls Teil dieser Anleitung.

1. VERWENDUNG UND FARBCODIERUNG

Schneidefläche für Lebensmittel aus Polyethylen hoher Dichte (HDPE). Jede Farbe nur für die zugehörige Lebensmittelkategorie verwenden:

Farbe	Lebensmittelkategorie
Rot	Rohes Fleisch
Blau	Roher Fisch und Fischereierzeugnisse
Grün	Obst und Salate
Gelb	Gegartes Fleisch (kalt oder bei Raumtemperatur)
Weiß	Milchprodukte und Backwaren
Braun	Gemüse

Sieht das Eigenkontrollkonzept eine andere Zuordnung vor, gilt die des Konzepts.

Das Schneidebrett auf eine stabile Fläche legen, auf ein feuchtes Tuch oder eine rutschfeste Matte, damit es beim Schneiden nicht verrutscht.

UNZULÄSSIGE VERWENDUNG

Nicht als Topfuntersetzer oder in der Nähe von Flammen und Kochplatten verwenden; nicht zum Zerteilen von Knochen oder Tiefkühlware mit dem Hackbeil; nicht für Stoffe, die keine Lebensmittel sind. Die Oberfläche nicht hobeln oder abschleifen.

2. REINIGUNG

Vor dem ersten Gebrauch, nach jedem Arbeitsgang und vor jedem Lebensmittelwechsel: Rückstände mit einem Spachtel abschaben, mit heißem Wasser und Reiniger spülen und dabei die Schnittspuren ausbürsten, oder in der **Spülmaschine**; desinfizieren und nachspülen. **Senkrecht** trocknen lassen, getrennt von den anderen, fern von Wärmequellen: Nass gestapelt verformt es sich.

3. KONTROLLE, AUFBEWAHRUNG UND ENTSORGUNG

Das Schneidebrett ersetzen, wenn es tiefe Schnittspuren hat, die sich nicht reinigen lassen, verformt ist, Risse oder nicht entfernbare Flecken hat. Lösen sich Kunststoffteilchen, die betroffenen Lebensmittel verwerfen. Trocken, senkrecht und nach Farben getrennt aufbewahren. Am Ende der Nutzungsdauer: gemäß den Vorschriften der Gemeinde.

4. LEBENSMITTELKONTAKT

Das Schneidebrett ist vollständig für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt, für kurzen und wiederholten Kontakt bei der Zubereitung, mit gekühlten oder raumtemperierten Lebensmitteln; es ist nicht zum Aufbewahren und nicht für den Kontakt mit garheißen Lebensmitteln bestimmt. Die Konformitätserklärung wird mit der Versandbestätigung übermittelt.

Gewährleistung, Haftung, Pflichten gewerblicher Anwender, Rückverfolgbarkeit und Meldungen: siehe die auf dariorasero.com veröffentlichten „Allgemeinen Warnhinweise und Nutzungsbedingungen“. Bei Abweichungen zwischen den Sprachfassungen ist die italienische Fassung maßgeblich.