Escamador profesional dariorasero®

Instrucciones de uso, seguridad, limpieza y mantenimiento · todos los colores

Fabricante: Euro Satip Srl, Via Nicomede Bianchi 109, 10146 Torino (Italia) – Made in Italy · info@dariorasero.com · +39 011 74 92 922



LEER ANTES DEL USO

Leer estas instrucciones antes del uso y conservarlas durante toda la vida útil del producto. Las «Advertencias generales y condiciones de uso» (dariorasero.com) también forman parte de estas instrucciones.

1. MODO DE USO

Eliminación de las escamas del pescado, en pescaderías y cocinas profesionales.

USO NO PERMITIDO

No usar sobre otros alimentos o materiales, como palanca o rascador, ni con salmueras, marinadas o alimentos muy ácidos o muy salados.

2. USO Y LIMPIEZA

ATENCIÓN – DIENTES PUNTIAGUDOS

Trabajar con movimientos alejados del cuerpo y de la mano que sujeta el pescado. En esa mano, usar un guante resistente al corte apto para el contacto con alimentos.

- **Antes de cada uso**, lavar y secar cuidadosamente el escamador.
- Pasar el cabezal desde la cola hacia la cabeza del pescado, con pasadas cortas y sin presionar; terminar con los peines para aletas, vientre y lomo.
- Inmediatamente después del uso, aclarar, eliminar las escamas con un cepillo (no con los dedos), lavar **a mano** con agua caliente y detergente neutro y secar inmediatamente. **No lavar en lavavajillas.**

3. COMPROBACIÓN, CONSERVACIÓN Y ELIMINACIÓN

Sustituir el escamador si el cabezal está deformado, los dientes están doblados, rotos o corroídos, o el mango está agrietado o flojo. Guardarlo colgado por el orificio, limpio y seco. Al final de su vida útil: cabezal a la recogida de metales, mango a la recogida de plásticos.

4. CONTACTO CON ALIMENTOS

Pieza destinada al contacto con los alimentos: **cabezal de aluminio**; el mango no está destinado al contacto. La declaración de conformidad se envía con la confirmación de envío.

INSTRUCCIONES PARA LOS OBJETOS DE ALUMINIO

- No apto para el contacto con alimentos muy ácidos o muy salados.
- Destinado al contacto con alimentos a temperaturas de refrigeración.
- Destinado al contacto con alimentos a temperaturas no refrigeradas durante tiempos no superiores a 24 horas.
- Destinado al contacto a temperatura ambiente, incluso durante tiempos superiores a 24 horas, con los siguientes alimentos: productos de cacao y chocolate; café; especias y hierbas para infusión; azúcar; cereales y productos derivados; pastas alimenticias no frescas; productos de panadería; legumbres secas y productos derivados; frutos secos; setas secas; hortalizas desecadas; productos de confitería; productos de pastelería fina siempre que el relleno no esté en contacto directo con el aluminio.

Garantía, responsabilidad, obligaciones del usuario profesional, trazabilidad y comunicaciones: consultar las «Advertencias generales y condiciones de uso» publicadas en dariorasero.com. En caso de discrepancia entre las versiones lingüísticas, prevalece la versión italiana.