Tablas de corte APPCC Bonzer® de polietileno

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

Importador para Italia: Euro Satip Srl, Via Nicomede Bianchi 109, 10146 Torino (Italia) · 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 Y CÓDIGO DE COLORES

Superficie de corte para alimentos de polietileno de alta densidad (HDPE). Usar cada color solo para su categoría de alimentos:

Color	Categoría de alimentos
Rojo	Carne cruda
Azul	Pescado crudo y productos de la pesca
Verde	Frutas y ensaladas
Amarillo	Carnes cocinadas (frías o a temperatura ambiente)
Blanco	Lácteos y productos de panadería
Marrón	Verduras y hortalizas

Si el plan de autocontrol prevé una asignación distinta, prevalece la del plan.

Apoyar la tabla de corte sobre una superficie estable, encima de un paño húmedo o de una alfombrilla antideslizante, para que no resbale durante el corte.

USO NO PERMITIDO

No usar como salvamanteles ni cerca de llamas y placas; para partir huesos o congelados con la cuchilla de carnicero; para sustancias no alimentarias. No cepillar ni lijar la superficie.

2. LIMPIEZA

Antes del primer uso, después de cada preparación y antes de cambiar de alimento: rascar los restos con una espátula, lavar con agua caliente y detergente cepillando las incisiones, o bien en **lavavajillas**; higienizar y aclarar. Dejar secar **en vertical**, separada de las demás, lejos de fuentes de calor: apilada mojada se deforma.

3. COMPROBACIÓN, CONSERVACIÓN Y ELIMINACIÓN

Sustituir la tabla de corte cuando tenga incisiones profundas que no se puedan limpiar, esté deformada o tenga grietas o manchas que no se eliminen. Si se desprenden fragmentos de plástico, desechar los alimentos afectados. Guardarla seca, en vertical, separada por colores. Al final de su vida útil: según las normas locales.

4. CONTACTO CON ALIMENTOS

La tabla de corte está destinada en su totalidad al contacto con los alimentos, para un contacto breve y repetido durante la preparación, con alimentos refrigerados o a temperatura ambiente; no está destinada a la conservación ni al contacto con alimentos calientes recién cocinados. La declaración de conformidad se envía con la confirmación de envío.

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.