DARIORASERO

Planches à découper HACCP Bonzer® en polyéthylène

Instructions d'utilisation, de sécurité, de nettoyage et d'entretien · toutes couleurs
Importateur pour l'Italie : Euro Satip Srl, Via Nicomede Bianchi 109, 10146 Torino · info@dariorasero.com · +39 011 74 92 922



LIRE AVANT UTILISATION

Lire ces instructions avant utilisation et les conserver pendant toute la durée de vie du produit. Les « Avertissements généraux et conditions d'utilisation » (dariorasero.com) font également partie de ces instructions.

1. MODE D'UTILISATION ET CODE COULEUR

Surface de découpe pour aliments en polyéthylène haute densité (PEHD). Utiliser chaque couleur uniquement pour sa catégorie d'aliments :

Couleur	Catégorie d'aliments
Rouge	Viande crue
Bleu	Poisson cru et produits de la mer
Vert	Fruits et salades
Jaune	Viandes cuites (froides ou à température ambiante)
Blanc	Produits laitiers et produits de boulangerie
Marron	Légumes

Si le plan de maîtrise sanitaire prévoit une attribution différente, c'est celle du plan qui s'applique.

Poser la planche à découper sur un plan stable, sur un linge humide ou un tapis antidérapant, afin qu'elle ne glisse pas pendant la découpe.

UTILISATION INTERDITE

Ne pas utiliser comme dessous-de-plat ni près de flammes et de plaques chauffantes ; pour fendre des os ou des surgelés au couperet ; pour des substances non alimentaires. Ne pas raboter ni poncer la surface.

2. NETTOYAGE

Avant la première utilisation, après chaque préparation et avant de changer d'aliment : racler les résidus avec une spatule, laver à l'eau chaude avec un détergent en brossant les entailles, ou au **lave-vaisselle** ; désinfecter et rincer. Laisser sécher **à la verticale**, séparée des autres, loin des sources de chaleur : empilée mouillée, elle se déforme.

3. CONTRÔLE, RANGEMENT ET ÉLIMINATION

Remplacer la planche à découper lorsqu'elle présente des entailles profondes qui ne se nettoient pas, qu'elle est déformée, fissurée ou porte des taches qui ne partent pas. Si des fragments de plastique se détachent, jeter les aliments concernés. Ranger sèche, à la verticale, séparée par couleur. En fin de vie : selon les règles de la commune.

4. CONTACT ALIMENTAIRE

La planche à découper est entièrement destinée au contact avec les denrées alimentaires, pour un contact bref et répété pendant la préparation, avec des aliments réfrigérés ou à température ambiante ; elle n'est pas destinée à la conservation ni au contact avec des aliments chauds sortant de cuisson. La déclaration de conformité est envoyée avec la confirmation d'expédition.

Garantie, responsabilité, obligations de l'utilisateur professionnel, traçabilité et signalements : voir les « Avertissements généraux et conditions d'utilisation » publiés sur dariorasero.com. En cas de divergence entre les versions linguistiques, la version italienne fait foi.