

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA KŁOCÓW I DESEK DREWNIANYCH

1. Zaleca się prawidłowy dobór wielkości produktów do potrzeb, jakie powinny one spełniać. Kłoców gastronomicznych o grubościach 150 i 200 mm. Nie stosować w masarniach, ubojniach lub punktach o dużej i ciężkiej obróbce mięsa.
 2. Kłoc nie powinien stać w pobliżu grzejników, kotłów, pieców, ponieważ drewno pracując powoduje powstawanie rys na powierzchni roboczej kłoca.
 3. **UWAGA ! Nie lać wodą!!! Mokra lub wilgotne drewno jest miękkie.**
W wyniku nadmiernego namoczenia wodą drewno może napęcznieć, a w konsekwencji popękać i może też spowodować pęknięcie obejmy, za co producent nie odpowiada. Nie uderzać tylko w jednym punkcie.
 4. Powierzchnię roboczą kłoca należy czyścić (dodatkowo można natłuścić) minimum raz dziennie. Należy używać szczotki do czyszczenia kłoców lub skrobaków. Desek drewnianych nie należy pozostawiać przez dłuższy czas na działanie wody.
Deskę po użyciu należy oczyścić i (lub) umyć w ciepłej wodzie i osuszyć.
Desek nie należy myć i wyparzać w zmywarkach.
 5. Zaleca się prawidłowy nadzór sanitarny oraz zachowanie podstawowych zasad higieny.
- Jeżeli zechcą Państwo zastosować się do powyższych zaleceń, radość z posiadania naszego produktu będzie wieloletnia.

Firma JAN POL tel./fax. +48 618 122 404 www.janpol.net.pl

ANWEISUNGEN FÜR DIE VERWENDUNG VON HOLZKLÖTZEN UND -PLATTEN

1. Es ist ratsam, die Produkte entsprechend den Bedürfnissen, die sie erfüllen sollen, richtig zu dimensionieren. Catering-Blöcke mit einer Dicke von 150 und 200 mm. Nicht in Metzgereien, Schlachthöfen oder an Stellen mit schwerer und schwerer Fleischverarbeitung verwenden.
 2. Der Block sollte nicht in der Nähe von Heizkörpern, Kesseln oder Herden aufgestellt werden, da das Holz Kratzer auf der Arbeitsfläche des Blocks verursacht.
 3. **ACHTUNG! Kein Wasser gießen!!! Nasses oder feuchtes Holz ist weich.**
Bei übermäßiger Wassereinwirkung kann das Holz aufquellen und infolgedessen Risse bekommen, und die Klammer kann auch brechen, wofür der Hersteller nicht verantwortlich ist. Nicht nur an einer Stelle anschlagen.
 4. Die Arbeitsfläche des Blocks sollte mindestens einmal am Tag gereinigt werden (eventuell mit zusätzlichem Fett). Verwenden Sie eine Blockreinigungsbürste oder einen Schaber. Holzbretter sollten nicht über längere Zeit dem Wasser ausgesetzt werden.
Das Brett sollte nach dem Gebrauch in warmem Wasser gereinigt und/oder gewaschen und getrocknet werden.
Die Platten sollten nicht in der Spülmaschine gewaschen oder verbrüht werden.
 5. Es wird empfohlen, die Hygiene zu überwachen und die grundlegenden Hygieneregeln zu befolgen.
- Wenn Sie bereit sind, die oben genannten Empfehlungen zu befolgen, werden Sie lange Freude an unserem Produkt haben.

Die Firma JAN POL tel./fax. +48 618 122 404 www.janpol.net.pl

INSTRUCTIONS FOR USE OF WOOD BLOCKS AND BOARDS

1. It is recommended to correctly select the size of products according to the needs they should meet. Catering blocks with a thickness of 150 and 200 mm. Do not use in butcheries, slaughterhouses or points with heavy and heavy meat processing.
 2. The block should not stand near radiators, boilers, stoves, because wood working causes scratches on the working surface of the block.
CAUTION ! Do not pour water !!! Wet or damp wood is soft.
As a result of excessive soaking with water, the wood may swell and consequently crack and may also cause the clamp to break, for which the manufacturer is not responsible. Do not hit only at one point.
 4. The working surface of the block should be cleaned (in addition, it can be greased) at least once a day. Use a pad cleaning brush or scraper. Wooden boards should not be left exposed to water for long periods of time.
The board after use should be cleaned and (or) washed in warm water and dried.
The boards should not be washed or scalded in dishwashers.
 5. Proper sanitary supervision and maintenance of basic hygiene is recommended.
- If you are willing to follow the above recommendations, the joy of owning our product will be many years.

The company JAN POL tel./fax. +48 618 122 404 www.janpol.net.pl