



Profesionální kuchyně...

Návod na použití

ŠPALEK NA DŘEVĚNÝM PODSTAVCI

Špalek je vyroben z bukového dřeva, které je klejeno speciální technologií a stáhnuto páskem. Výrobce doporučuje zvážit sílu špalku, dle potřeby a provozu, kde a k čemu bude špalek používán. K razantní práci s masem např. řeznictví, jatka apod. doporučujeme špalky o síle 30 cm, do provozů lehkých, kde se předpokládá pouze porcování a naklepávání masa je dostatečná síla 20 - 25 cm.

Jakékoliv dřevo které je vlhké, je zároveň měkké!

1. Z tohoto důvodu je potřeba očistit pracovní plochu špalku minimálně jedenkrát denně a to nejen na konci směny.
2. Doporučujeme používat štetku nebo škrabku na čištění špalku k tomuto určenou.
3. Špalek nesmí být umístěn poblíž sporáků, pečící trouby, kotlů apod., protože dřevo neustále pracuje a může způsobovat na povrchu špalku větší spáry .
4. Nepolívat špalek vodou !
5. Nadměrná vlhkost může způsobit prasknutí stahovacího pásku a v tom případě výrobce nenese odpovědnost za tu to reklamaci.
5. Nesekat a nenaklepávat pořád v jednom místě !
6. Pokud špalek není využíván je třeba ho obalit do folie nebo streče, aby nedošlo k jeho vyschnutí a následnému znehodnocení.

Údržba:

Po každodenním ukončení práce, doporučujeme ze špalku zeškrábat veškeré mastné nečistoty škrabkou k tomu doporučenou a špalek zasolit.

Nikdy nečistit pod proudem vody a agresivní chemií.

Jen tak si zachováte nejdelší životnost špalků.