

Informacje o bezpieczeństwie – Prasa do hamburgerów (śr. 12 cm)

Zasady użytkowania

Prasa do hamburgerów jest narzędziem kuchennym przeznaczonym do formowania masy mięsnej, warzywnej i innych składników w równomierne kotlety.

Produkt należy używać zgodnie z jego przeznaczeniem oraz zgodnie z zasadami higieny i bezpieczeństwa pracy w kuchni.

Kontakt z gorącą powierzchnią

- Prasę można stosować bezpośrednio do surowego mięsa lub składników, **ale nie należy używać jej na gorących powierzchniach** grilla, patelni czy pieca.
 - Użycie narzędzia na rozgrzanym ruszcie może spowodować **poparzenia, uszkodzenie prasy oraz rozpryski gorącego tłuszczu**.
-

Ostrożność przy użytkowaniu

- Prasa posiada metalowe i/lub ostre krawędzie – należy obchodzić się z nią ostrożnie, aby uniknąć **skaleczeń lub zadrapań dłoni**.
 - Podczas wyjmowania uformowanych kotletów zachować ostrożność, aby nie zranić się o krawędzie narzędzia.
 - Przechowywać narzędzie z dala od zasięgu małych dzieci.
-

Czyszczenie i konserwacja

- Prasę należy czyścić **bezpośrednio po użyciu**, zanim resztki mięsa lub składników zaschną.
 - Przed myciem upewnić się, że narzędzie nie jest gorące.
 - Myć w ciepłej wodzie z użyciem detergentu i dokładnie osuszyć.
 - Nie pozostawiać narzędzia w wodzie na dłuższy czas – może to sprzyjać korozji lub powstawaniu zacieków.
-

Przechowywanie

- Po umyciu i osuszeniu przechowywać prasę w suchym miejscu.

- Nie umieszczać narzędzia luzem w szufladach z innymi ostrymi przedmiotami bez odpowiedniego zabezpieczenia, aby uniknąć uszkodzenia oraz urazów.
-

Odpowiedzialność użytkownika

Nieprzestrzeganie zasad bezpieczeństwa może prowadzić do urazów mechanicznych (skaleczeń, zadrapań) lub uszkodzeń narzędzia.

Produkt należy użytkować zgodnie z jego przeznaczeniem oraz powyższymi zasadami bezpieczeństwa.