

F.P.H.U ART-WIN
Klimkówka ul. Kasztanowa 5
38-480 Klimkówka
Tel. 785 241 564
e-mail: slartwin@yohoo.com
WWW.ART-WIN.PL

Instrukcja bezpieczeństwa – Ręczne mieszadło gastronomiczne

Ręczne mieszadło gastronomiczne jest prostym, ale skutecznym narzędziem do mieszania i wyrabiania składników. Poniżej znajdują się zasady bezpieczeństwa, które należy przestrzegać podczas jego użytkowania:

1. Zasady ogólne

- Używaj mieszadła tylko zgodnie z jego przeznaczeniem
- Przed rozpoczęciem pracy upewnij się, że mieszadło jest czyste i w dobrym stanie technicznym.
- Zawsze upewnij się, że używasz odpowiedniej wielkości miski, aby uniknąć rozlewania składników.

2. Bezpieczeństwo podczas użytkowania

- Nie wkładaj rąk do miski w trakcie mieszania: Nawet ręczne mieszadło może spowodować urazy w przypadku nieprawidłowego użytkowania.
- Nie używaj nadmiernej siły: Wymuszanie ruchów może uszkodzić mieszadło lub miskę, a także spowodować urazy dłoni.
- Nie używaj mieszadła w pobliżu źródeł ognia: Materiały mieszadła mogą ulec uszkodzeniu w wysokich temperaturach.

3. Odpowiednie warunki pracy

- Zapewnij stabilną i czystą powierzchnię roboczą.
- Upewnij się, że mieszadło nie ma pęknięć ani ostrych krawędzi, które mogłyby spowodować skaleczenia.

4. Czyszczenie i konserwacja

- Po każdym użyciu dokładnie wyczyść mieszadło ciepłą wodą z dodatkiem detergentu.
- Unikaj używania ostrych narzędzi do usuwania zaschniętych resztek – mogą uszkodzić powierzchnię mieszadła.
- Dokładnie osusz mieszadło przed schowaniem.

5. Przechowywanie

- Mieszadło gastronomiczne nie jest zabawką, nie udostępniaj go dzieciom i przechowuj go w bezpiecznym miejscu niedostępnym dla dzieci.
- W przypadku dłuższego przechowywania sprawdź stan mieszadła przed kolejnym użyciem.

6. Wskazówki dodatkowe

W przypadku mieszania gęstych lub ciężkich składników, używaj większej miski i równomiernie rozkładaj siłę.

Jeśli mieszadło ulegnie uszkodzeniu, nie używaj go – napraw lub wymień na nowe.