



*Profesionální kuchyně...*

## Návod na použití

### MASODESKY

Masodeska je vyrobená z bukového dřeva, je klejená speciální technologií a stáhnutá páskem. Výrobce doporučuje zvážit využití masodesky, k čemu bude vesměs používána. Je vyloučené, aby masodeska sloužila ke stejným účelům jako řeznický špalek.

Masodeska se nesmí používat:

K razantní práci se sekerou (bourání masa, sekáním porcování masa od kostí)!

**Jakékoliv dřevo, které je vlhké, je zároveň měkké!**

Doporučené používání:

1. Porcování masa krájením
2. Lehké naklepávání masa
3. Krájení masa, popř. jiných potravin apod.
4. Veškerá další činnost nespojená se silnými údery na masodesku
5. Nenaklepávat pořád v jednom místě
6. Pokud masodeska není využívána, je třeba ji obalit do folie nebo streče, aby nedošlo k jejímu vyschnutí a následnému znehodnocení.

### **Údržba**

Po ukončení práce, doporučujeme z masodesky zeškrábat veškeré mastné nečistoty kartáčem, setřít hadříkem. Nikdy nečistit pod proudem vody a agresivní chemií. Jen tak si zachováte nejdelší životnost masodesky.

Masodeska jako taková je vyrobena ze dřeva, které není napuštěno žádnou chemikálií. Jedná se čistě o přírodní produkt. Je třeba brát na zřetel, že dřevo jako přírodní materiál stále pracuje. Při nadměrné vlhkosti se deska rozpíná. Pro zachování vlastností masodesky je nutná péče.

Důrazně doporučujeme používat kartáč a vlhký hadřík a poté vysušit suchým hadříkem.

**Po vysušení natřít rostlinným olejem, aby nedocházelo k popraskání masodesky!!**

V případě porušení těchto pokynů, nebude brán zřetel na reklamaci tohoto výrobků. Na tento výrobek se vztahuje záruční doba 12 měsíců.