

Kloce masarskie, drewniane

506011, 505694, 505625, 505618 – z podstawą
505649, 505632 – bez podstawy

Instrukcja obsługi



Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

- Wykonany z drewna bukowego
- Zaleca się prawidłowy dobór wielkości produktów do potrzeb, jakie powinny one spełniać. Kłoców gastronomicznych o grubości 100, 150 i 200 mm nie należy stosować w ubojniach i punktach o dużej i ciężkiej obróbce mięsa.
- Kloc nie powinien stać w pobliżu grzejników, kotłów, pieców, ponieważ drewno pracując powoduje powstawanie rys na powierzchni roboczej kłoca.
- UWAGA! Nie lać wodą! Mokre lub wilgotne drewno jest miękkie.
- W wyniku nadmiernego namoczenia wodą, drewno może napęcznieć, a w konsekwencji popękać, jak również spowodować to może pęknięcie obejmmy, za co producent nie ponosi odpowiedzialności.
- Nie uderzać tylko w jednym punkcie.
- Należy czyścić (dodatkowo można natłuszczać) powierzchnię roboczą kłoca minimum raz dziennie. Należy używać szczotki do czyszczenia kłoców lub skrobaków.
- Zaleca się prawidłowy nadzór sanitarny oraz zachowanie podstawowych zasad higieny.

Jeżeli zechcą Państwo zastosować się do powyższych zaleceń, radość z posiadania naszego kłoca będzie wieloletnia.

Dystrybutor w Polsce:



**Hendi Polska Sp. z o.o.
ul. Magazynowa 5
62-023 Gądki
Polska**

**Tel: +48 61 6587000
Fax: +48 61 6587001
www.hendi.pl
info@hendi.pl**