

# HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ EMBERI FOGYASZTÁSRA NEM ALKALMAS TERMÉKEINKHEZ



Ahhoz, hogy az Ön által vásárolt eszközt hatékonyan és hosszú ideig örömmel használhassa, néhány alapvető információt szeretnénk Önnek biztosítani termékeinkről.

## **Kés, penge, olló, kombinált szerszám, tőr és machete esetében:**

A termék, melyet vásárolt, az úgynevezett kés. Kérjük, ezt a szakszót jegyezze meg, mert a garanciális ügyintézés során szüksége lehet rá.

A kés eszköz két fő alkotórészből áll. Ezek a nyél és a penge. A nyél az, amelyet a használat során Ön a kezében tart.

Figyelem! A kés nyelét erősen fogja marokra, de a kés pengéjét sose fogja erőse marokra, sőt, ha lehet, kerülje ennek érintését.

Első használatkor a kést célszerű elmosogatni. A mosogatóshoz használjon HACCP vagy ISO tanúsítvánnyal ellátott mosogatószert, mely pihe puhává varázsolja az Ön kacsóját. A kést természetesen nem. Ha a kés pihe puha, akkor nem használható rendeltetésének megfelelően.

Fontos! A kést minden használat után mosogassa el, hogy elkerülje a vírusos vagy bakteriális betegségeket.

A kés pengéje három részből áll. A pengének van éle, amelynek a használat során többnyire lefelé kell mutatnia. A penge felső része nem alkalmas vágás végrehajtására. A penge harmadik része a hegy, amely szúrás céljából található a kézikészüléken.

Ha a kés hegyét maga felé fordítja, akkor öngyilkosságot tud elkövetni vele. Ahhoz, hogy Ön sokáig használhassa új eszközét, kérjük, hogy ezt ne tegye. Ellenben ha más felé irányítja, akkor másnak okozhat vele halálos sérülést. Ezért a legtöbb országban börtönbüntetés jár, melynek során Ön nem élvezheti tovább új készülékének előnyeit, ezért kérjük, hogy ilyet ne tegyen, még akkor se, ha a másik fél erre kifejezetten kéri.

Rendeltetészerű használat:

Vegyen elő egy vágódeszkát, helyezze rá az aprítandó terméket (pl. húsfélék és zöldségek), majd szabdalja tetszőleges méretűre és formájúra. Fontos, hogy kezét ne szabdalja se cafatokra, se egyéb geometriai formákra, mert akkor Ön nem élvezheti tovább e remek termék előnyeit.

A kés használata során Ön azt fogja tapasztalni, hogy egy idő után már nem vág olyan intenzitással, mint újkorában. Ekkor Ön vegye elő a fenőkő, fenőacél, vagy csettegő késélezésre alkalmas eszközök bármelyikét, és élezze meg a kést. Fontos, hogy a penge élet élezze, a másik felével ne is próbálkozzon, mert garanciavesztéssel jár.

Ha Önnek nincs élező eszköze, keressen egy köszörűst, aki megélezi Önnek a kést vagy válasszon a [www.bollershop.hu](http://www.bollershop.hu) webáruház felületéről egy Önnek tetszőleges darabot a feltüntetett funkciók birtokában.

Szállítás során ügyeljen arra, hogy a 12 cm-nél hosszabb pengéjű kést a rendőrök ne lássák meg, mert ez esetben azt feltételezhetik hogy bűncselekményt kíván végrehajtani, ezért őrizetbe vehetik.

Összesítve:

A kést első használat előtt mossa és öblítse el, és óvatosan törölje szárazra.

A késeket lehetőleg kézzel mossa el. A kés nagy valószínűséggel nem megy tönkre, ha mosogatógépben tisztítod, de az éle sérülhet, és a penge korrodálódhat, fa markolata vetemedhet. Mossa el és törölje el a kést szárazra használat után. Így megelőzheti, hogy a késről esetleg baktériumok kerüljenek - például nyers csirkehúsról - friss zöldségekre. Elkerülheti, hogy zavaró foltok maradjanak a késen, ha elmosás után azonnal szárazra törölje a kést.

Egy éles kés sokkal biztonságosabb, mint egy tompa. Hagyományos háztartási használat esetén heti egy alkalommal javasolt. Ne felejtse el, hogy a késélezőnek keményebb anyagból kell lennie, mint a kés pengéjének. Ha túl hosszú használat vagy gondatlanság következtében nagyon tompává válna a kés, elképzelhető, hogy szakember segítségére lesz szükséged a kés élének visszaállításához.

Lehetőleg ne használja a késeket fagyott vagy nagyon kemény élelmiszerek (pl. csont) vágására, hiszen ettől meghajolhat és kicsorbulhat az éle. Ha kemény élelmiszert kell vágnia, mindig a kés előre-hátra mozgatásával vágjon. Soha ne ne mozgassa a kést oldalsó irányba. – Mindig használjon fából vagy műanyagból készült vágódeszkat. Soha ne vágjon üvegből, porcelánból vagy fémből készült felületen. Tárolja késeit késtartóban vagy egy, a falra szerelt mágneses késtartó csíkon. Tárolja helyesen a késeket, ezzel megóvja az élüket, egyben megnövelheti az élettartalmukat is.

Reméljük, hogy sok örömet fogja lelteni új késében, és legközelebb is a mi termékeink közül választ.

#### **Vágódeszkák és vágólapok esetén:**

A nedvességgel és szennyeződésekkel szembeni hatákonyság növelése érdekében a vágódeszkat be kell kenni olyan olajjal, ami érintkezhet élelmiszerekkel is. Ilyen pl. a növényi olaj. Olajozd be a deszkat egyszer, hagyd, hogy az olaj felszívódjon, majd törölje le a felesleget. Ismételd meg a kezelést 24 óra múlva.

Tiszta ruhával törölje át a deszkat vagy kefével óvatosan súrolj át. Ne áztassa a vágódeszkat, és ne hagyja hosszabb időre vízben. A deszka megrepedhet.

Óvatosan szárítsa meg a vágódeszkat, de ne használjon magas hőmérsékletet a száradás gyorsítása érdekében, valamint mikrohullám sütőt és infra kabint se. A felület ápolása érdekében közepes szemcséjű dörzspapírral törölje át a deszkat és olajozd be újra.

Tanácsos különböző vágódeszkákat használni a különböző ételekhez. A nyers csirkehús, például tartalmazhat olyan baktériumokat, amiket nem tanácsos olyan ételekkel érintkeztetni amiket nyersen fogyasztunk. Azokat az eszközöket és vágódeszkákat, amiket a nyers hús előkészítésénél használunk mindig nagyon alaposan kell elmosni. Szintén tanácsos másik vágódeszkat használni ha pl. hagymát vagy halat szeletelünk. Ezeknek az ételeknek igen erős szaguk van és nem jó ha ez egy másik étel szagával keveredik.

#### **Késélező használata esetén:**

Kérjük tekintse meg interaktív bemutatóját a Fülétől a farkáig oldalnak [https://www.youtube.com/watch?v=Mzm\\_usvG-8](https://www.youtube.com/watch?v=Mzm_usvG-8) linkre kattintva. Mivel összetett és nem könnyen értelmezhető a kezelése, kérjük a gyakorlatban bemutatott módon értelmezze és gyakorolja a kés élezésének praktikáit.

#### **Késtartó táskák:**

Áruházunkban kapható késtartó táskák biztos tárolást biztosítanak a hentes szerszámoknak. Kérem nyissa ki a táskát, majd helyezze a megfelelő helyére a szerszámokat, miután eltakarította a késeket. A tiszta és száraz kések, fenőacélok behelyezése után biztonságosan lezárható a tartó alkalmasan. Dobálás vagy elejtés esetén a tartó és a tartalma is károsodhat, kérjük ezt ne tegye.

### **Munkaruházat és egyéni védőfelszerelés esetén:**

A megfelelő ruházat biztosítása, annak viselése és tisztántartása a másik alapvető feltétele a személyi higiéniének. A munkaruhát bár a jelenleg érvényben lévő jogszabályi értelmezés szerint azért adják a dolgozónak, hogy saját ruházatát kímélje a munkavégzése során, a kereskedelemben dolgozók munkaruházata (köpenyek, hajvédő, sapka, kesztyű stb.) egyben a termék védelmét is szolgálja.

A munkaruha tisztántartása és karbantartása élelmiszer-biztonsági szempontból továbbra is az egység üzemeltetőjének feladata kell, hogy legyen. Ha a szervezett mosatás semmiképpen nem biztosítható, akkor a dolgozóval a munkaruha mosatására külön megállapodást kell kötni. A munkaruha kezelése során az alábbiakat kell betartani: A munka kezelése valamennyi fázisában (szállítás, tárolás, mosás, stb.) biztosítani kell az elkülönített kezelést, a szennyeződéstől, fertőződéstől való védelmét.

A tisztítási folyamat során valamely fertőtlenítési eljárással biztosítani kell a munkaruha kórokozómentességét, ezek a következők lehetnek: mosás 85 °C feletti hőmérsékleten (pl. automata mosógépben 90 °C-on), fertőtlenítőszerben (hypo, Flóraszcept stb.) történő áztatás (a használati utasításban meghatározott töménységű és hőmérsékletű oldatban, valamint meghatározott ideig), alapos átvasalással. A tiszta munkaruhát korábban más célra nem használt, zárt műanyag zacskóban kell a munkahelyre visszaszállítani és a használatba vételig tárolni. Ha a dolgozó a munkaruhái mosását saját maga biztosítja, akkor a munkaruha kezelésére vonatkozó szabályokról a dolgozót ki kell oktatni, és az oktatás megtörténtét a MUNKARUHA KEZELÉSE nyomtatványon dokumentálni kell.

Itt kell megemlíteni azt is, hogy a különböző munkafolyamatokat végző dolgozók számára eltérő színű munkaruhát kell biztosítani (pl. amíg az eladótérben dolgozók fehér színű köpenyt viselnek, addig a takarító személyzet köpenye legyen sötét színű), ez is a megfelelő mikrobiológiai biztonság elérésének fontos eszköze. Amennyiben nem biztosított kettős öltözőszekrény a dolgozó utcai és munkaruhájának elkülönített tárolására, úgy a munka- és védőruhákat zárt tiszta műanyag tasakban vagy a vállfára húzott védőzsákban kell tárolni.

A dolgozók számára rendelkezésre bocsátott munkaruhák tisztítása a dolgozó feladata, mely során az alábbi higiéniés szabályokat folyamatosan és maradéktalanul be kell tartani: A munkaruha kezelése valamennyi fázisában (munkahely és otthon közötti szállítás, tárolás, mosás, stb.) biztosítani kell az elkülönített kezelést, a szennyeződéstől, fertőződéstől való védelmét.

A tisztítási folyamat során valamely fertőtlenítési eljárással biztosítani kell a munkaruha kórokozómentességét, ezek a következők lehetnek: - mosás 85 °C feletti hőmérsékleten (pl. automata mosógépben 90 °C -on), - fertőtlenítőszerben (hypo, Flóraszcept stb.) történő áztatás (a használati utasításban meghatározott töménységű és hőmérsékletű oldatban, valamint ideig), - alapos átvasalással. A tiszta munkaruhát korábban más célra nem használt, lezárt nylon zacskóban kell a munkahelyre visszaszállítani és a használatba vételig tárolni.

Forrás: [www.haccp.co.hu](http://www.haccp.co.hu)

### **Klipsz és klipszelő fogó használata esetén:**

[https://www.youtube.com/watch?v=PZQa\\_S5HUoY](https://www.youtube.com/watch?v=PZQa_S5HUoY) linkre kattintva kérjük sajátítsa el a technikát.

### **Kötözőzsineg és akasztóhurok használata:**

<https://bollershop.hu/belek-toltese/> blog bejegyzésünkben részletezzük a kötözők használatának módját, kérem sajátítsa el a technikát

### **Lánckesztyűk és kötények használata:**

A fémgyűrűfonatos kesztyűket, olyan munkáknál szükséges használni, amelyeknél a felhasználó a kést, vagy más hasonló éles szerszámot kéz és alkar irányba mozgat.

-A kesztyű alkalmas mindenfajta hús (hentesáru, felvágottak, vad, szárnyasok) feldolgozására és kicsontozására, egyéb ilyen munkaműveletek végzésére.

A kesztyűt kizárólag azon a kézen viselje, amellyel nem használ kést, vagy más éles eszközt. A textil és műanyag szíjas kesztyűk kivételével egyik fajta sem kifodítható, azaz nem használható mindkét kézen. A fémkesztyű vezeti az elektromos áramot, ezért feltétlenül el kell kerülni az érintkezést olyan tárgyakkal, amelyek feszültség alatt állnak, vagy állhatnak. A kesztyűt nem a mozgó gépekkel okozotsérülések ellen tervezték. Ezért pl. elektromos fűrészhöz, ki inazó-, lebőröző gépekhez ne használja. Az acél lánckesztyű használata nem ajánlott a nehézfémekre (króm, nikkal) érzékeny bőrű egyéneknek. Az alkarvédők rugalmas merevítőkkal vannak ellátva, amelyek a kar mozgását nem akadályozzák.

#### **Áruházunkban található összes termék esetében TILOS:**

- A terméket bármelyik testnyílásába helyezni részben vagy egészben
- A terméket tűzbe dobni
- A termékkel szándékosan feltételező magatartással más testi épségét veszélyeztetni
- Nem rendeltetésszerűen használni

Készült:

„2012. évi LXXXVIII. törvény a termékek piacfelügyeletéről 2021.07.16-tól (5) \* A gyártó a termékhez magyar nyelven köteles mellékelni a fogyasztók és más végfelhasználók számára a használati és kezelési útmutatót, valamint a biztonságot érintő figyelmeztetéseket. A használati és kezelési útmutatónak közérthetőnek és egyértelműnek kell lennie.” okán.

#### **Gépek:**

[TRE-SPADE-kezi-hurka-kolbasz-toltok-tanusitvany](#)

[TRE-SPADE-kezi-hurka-kolbasz-toltok-hasznalati-utmutato-magyar](#)

[Tre-Spade-husdaralo-tanusitvany](#)

[Tre-Spade-elektromos-husdaralok-hasznalati-utmutato](#)

[MAXIMA-husdaralok-hasznalati-utmutato](#)

[MAXIMA-hurka-kolbasztoltok-tanusitvany](#)

[MAXIMA-hurka-kolbasztoltok-hasznalati](#)

