

# INSTRUKCJA OBSŁUGI ORAZ INFORMACJE O BEZPIECZEŃSTWIE

## PODKŁADY ZE STYRODURU

Podkład pod tort lub ciasto. Podkład wykonany z białego styroduru o grubości 2cm oraz kolorowej podkładki przeznaczonej do kontaktu z żywnością. Zapewnia stabilność oraz estetyczny wygląd.



## 1. Instrukcja obsługi podkładów ze styroduru

### 1.1. Sposób użycia

1. Ściągnij folię zabezpieczającą podkład
2. Przetrzyj delikatnie zwilżoną chusteczką bądź ściereczką.
3. Umieść tort centralnie na podkładzie, pamiętając o doborze odpowiedniego rozmiaru (podkład powinien być większy niż średnica tortu).

### 1.2. Transport

1. W trakcie transportu upewnij się, że tort jest stabilnie zamocowany na podkładzie.
2. Umieść wypiek z podkładem na płaskiej powierzchni w pojeździe, zabezpieczając go przed przesuwaniem. Najbezpieczniej będzie umieścić tort z podkładem w przeznaczonym do tego opakowaniu.
3. W przypadku podkładów o wymiarach **80 × 30 cm oraz 100 × 30 cm** zaleca się zachowanie szczególnej ostrożności podczas przenoszenia. Podkład z tortem należy przemieszczać, utrzymując go w pozycji poziomej oraz zapewniając **co najmniej dwa/trzy punkty podparcia**. Punkty podparcia powinny być rozmieszczone równomiernie, z uwzględnieniem **środką ciężkości całego wypieku**, aby ograniczyć uginanie się podkładu. Nie należy podnosić podkładu wyłącznie za skrajne krawędzie, ponieważ może to zwiększyć ryzyko odkształcenia lub uszkodzenia podkładu i destabilizacji tortu.

### 1.3. Przechowywanie

1. Podkłady należy przechowywać w suchym miejscu, z dala od wilgoci oraz bezpośredniego działania promieni słonecznych.
2. Unikaj przechowywania w pobliżu substancji o intensywnym zapachu, aby zapobiec ich przenikaniu na powierzchnię podkładu.

## 2. Informacje o przestrzeganiu wymogów GPSR (General Product Safety Regulation)

### 2.1. Bezpieczeństwo materiałowe

- Materiały użyte do produkcji nie zawierają substancji szkodliwych ani toksycznych.

### 2.2. Higiena i czystość

- Każdy podkład jest produkowany i pakowany w warunkach higienicznych, minimalizując ryzyko zanieczyszczeń, dodatkowo każdy podkład jest osobno foliowany.
- Przed umieszczeniem tortu lub ciasta na podkładzie należy upewnić się, że powierzchnia podkładu jest czysta.

### 2.3. Ostrzeżenia i ograniczenia

- Produktu nie jest zabawką, nie powinien być używany przez dzieci bez nadzoru.
- Maksymalne obciążenie opakowania wynosi do 15 kg, natomiast podkładów 100x30 oraz 80x30 cm obciążenie wynosi do 10 kg.

### 2.4. Odpowiedzialność użytkownika

- Przestrzeganie niniejszej instrukcji zmniejsza ryzyko uszkodzenia podkładu oraz wypieku.
- W przypadku wykrycia wady lub uszkodzenia należy zgłosić problem producentowi i nie używać uszkodzonego podkładu.

## 3. Dane kontaktowe

- Producent: RECPAK SP. Z O.O.  
NIP: 6423249164  
REGON: 527044564
- Kontakt:  
ul. Sosnowa 5  
44-207 Rybnik  
[biuro@recpak.pl](mailto:biuro@recpak.pl)  
+48 781 642 477
- Deklaracja zgodności: produkt przeznaczony do kontaktu z żywnością.

