

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 średnicy **50 cm i większych** zaleca się zachowanie szczególnej ostrożności podczas przenoszenia. Podkład z tortem należy przenosić, utrzymując go w pozycji poziomej oraz zapewniając **co najmniej dwa 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 oraz 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
+48 781 642 477
- Deklaracja zgodności: produkt przeznaczony do kontaktu z żywnością.

