

Ostrzeżenie dotyczące podkładów pod torty, ciasta oraz podkładek bankietowych pod monoporcje

Podkłady pod torty i ciasta oraz podkładki bankietowe pod monoporcje to akcesoria cukiernicze przeznaczone do podtrzymywania, prezentowania, przenoszenia i serwowania wypieków oraz deserów. Produkty mogą być wykonane z tektury lub innych materiałów, z wykończeniem dekoracyjnym, w zależności od modelu. Znajdują zastosowanie w cukierniach, piekarniach, gastronomii, cateringu oraz w użytku domowym.

Zgodnie z Dyrektywą **GPSR** (*General Product Safety Regulation*), pragniemy przypomnieć o kilku istotnych kwestiach dotyczących użytkowania tych produktów:

1. **Bezpieczne użytkowanie:** Produkty należy stosować wyłącznie zgodnie z ich przeznaczeniem. Podkłady i podkładki powinny być dopasowane do wielkości oraz ciężaru wypieków. Nie należy ich przeciążać ani używać jako samodzielnych tac do przenoszenia ciężkich przedmiotów. Bezpośredni kontakt z żywnością jest dopuszczalny wyłącznie wtedy, gdy producent potwierdził takie przeznaczenie produktu.
2. **Zalecenia dotyczące użytkowania:** Przed użyciem należy sprawdzić stan techniczny produktu. Nie należy stosować podkładów uszkodzonych, pękniętych, rozwarstwionych lub odkształconych. Podczas przenoszenia tortów i ciast należy zapewnić odpowiednie podparcie całej powierzchni podkładu, aby ograniczyć ryzyko jego wygięcia lub złamania.
3. **Ostrożność przy użytkowaniu:** Podkłady cukiernicze mogą ulec uszkodzeniu pod wpływem nadmiernego nacisku, wilgoci lub niewłaściwego użytkowania. Nie należy narażać ich na kontakt z otwartym ogniem, gorącymi powierzchniami ani źródłami wysokiej temperatury. Produkty nie są przeznaczone do stosowania w piekarnikach ani kuchenkach mikrofalowych.
4. **Regularna konserwacja:** Podkłady i podkładki jednorazowe nie wymagają konserwacji i nie powinny być ponownie wykorzystywane po kontakcie z żywnością. Nie należy ich myć, moczyć ani umieszczać w zmywarce. W przypadku produktów wielorazowych należy przestrzegać zaleceń producenta dotyczących czyszczenia i ponownego użytkowania.
5. **Warunki przechowywania:** Produkty należy przechowywać w suchym, czystym i przewiewnym miejscu, z dala od wilgoci, bezpośredniego nasłonecznienia oraz źródeł ciepła. Nie należy przechowywać ich w warunkach mogących powodować odkształcenia, zawilgocenie lub uszkodzenie powierzchni dekoracyjnej.
6. **Odpowiedzialność użytkownika:** Użytkownik powinien każdorazowo dobrać produkt do rodzaju, wymiarów i ciężaru wypieku oraz przestrzegać informacji producenta dotyczących jego przeznaczenia. Nie należy wykorzystywać produktów do celów innych niż wskazane przez producenta.

Należy również ograniczyć kontakt dzieci z tymi produktami, aby zapobiec potencjalnym zagrożeniom.

7. **Utylizacja:** Zużyte podkłady i podkładki należy segregować zgodnie z lokalnymi zasadami gospodarowania odpadami, uwzględniając materiał wykonania, rodzaj powłoki oraz stopień zabrudzenia. Produkty wykonane z materiałów wielowarstwowych lub zabrudzone resztkami żywności mogą wymagać innego sposobu segregacji niż czysta tektura.

Prosimy o przestrzeganie zasad bezpieczeństwa oraz zaleceń dotyczących użytkowania i przechowywania naszych produktów. W przypadku jakichkolwiek pytań lub wątpliwości, prosimy o kontakt.

