



Poniższy dokument został sporządzony na potrzeby sklepu **PrestiżowaKuchnia.pl**. Jakikolwiek kopiowanie, powielanie, rozpowszechnianie lub wykorzystywanie jego treści przez osoby trzecie lub inne podmioty bez uprzedniej, wyraźnej zgody właściciela jest zabronione i może stanowić naruszenie przepisów prawa. Zawarte w dokumencie treści oraz sposób ich prezentacji podlegają ochronie na podstawie obowiązujących przepisów o prawie autorskim.

Ostrzeżenia o niebezpieczeństwie związanym z użytkowaniem japońskich desek Hasegawa

1. Wstęp

Niniejszy dokument został sporządzony w celu spełnienia wymogów dyrektywy GPSR (General Product Safety Regulation) i ma na celu informowanie **Klientów sklepu internetowego PrestiżowaKuchnia.pl** o potencjalnych zagrożeniach związanych z użytkowaniem japońskich desek Hasegawa.

Deski Hasegawa mają sztywny rdzeń z drewna otoczony przez nasączonymi jonami srebra elastomer i są cenione w kuchniach za swoją trwałość, higieniczność, antybakteryjność, antyalergiczną i odporność na wilgoć. Jednakże, niewłaściwe użytkowanie lub brak ostrożności może prowadzić do uszkodzenia deski, skaleczeń lub innych urazów. Celem tego dokumentu jest zapewnienie bezpieczeństwa użytkownikom poprzez jasne i zrozumiałe przedstawienie zagrożeń oraz sposobów ich minimalizacji.

2. Definicje

- **Japońska deska Hasegawa:** deska do krojenia wykonana elastomeru oraz drewna charakteryzująca się twardą, antybakteryjną i antyalergiczną powierzchnią, odpornością na wilgoć i odkształcenia.
- **Normalne, zgodne z przeznaczeniem użytkowanie:** używanie japońskiej deski Hasegawa do krojenia, siekania i filetowania żywności, zgodnie z instrukcją obsługi i zasadami bezpieczeństwa.
- **Niewłaściwe użytkowanie:** używanie deski niezgodnie z jej przeznaczeniem, np. do krojenia twardych przedmiotów (kości, mrożonek), używanie tępych noży, niewłaściwa technika krojenia, nieprawidłowe czyszczenie i przechowywanie.

3. Zagrożenia dla dzieci

UWAGA! Deski do krojenia, w tym deski Hasegawa, mogą być niebezpieczne dla dzieci. Zawsze przechowuj deski w miejscach niedostępnych dla dzieci. Podczas przygotowywania posiłków upewnij

się, że dzieci przebywają w bezpiecznej odległości. Naucz dzieci zasad bezpieczeństwa związanych z korzystaniem z desek i ostrych narzędzi. Nie pozwalaj dzieciom bawić się deską do krojenia.

4. Zagrożenia związane z użytkowaniem japońskich desek Hasegawa

Skaleczenia i urazy

- **Scenariusz 1:** Użytkownik kaleczy się ostrzem noża, gdy nóż ześlizguje się z powierzchni deski.
 - **Wyjaśnienie:** Niewłaściwa technika krojenia, używanie tępych noży, krojenie na nierównej lub niestabilnej powierzchni może zwiększyć ryzyko ześlizgnięcia się noża i skaleczenia.
 - **Zagrożenie:** Rany cięte dłoni, palców, nadgarstków.
- **Scenariusz 2:** Użytkownik uderza dłonią o krawędź deski podczas krojenia.
 - **Wyjaśnienie:** Szybkie, energiczne ruchy podczas krojenia, niewłaściwy chwyt noża, brak koncentracji mogą prowadzić do uderzenia dłonią o krawędź deski.
 - **Zagrożenie:** Stłuczenia, otarcia, rany cięte dłoni.
- **Scenariusz 3:** Użytkownik upuszcza deskę na stopę.
 - **Wyjaśnienie:** Deski Hasegawa są stosunkowo ciężkie. Upuszczenie deski, szczególnie z wysokości, może spowodować uraz stopy.
 - **Zagrożenie:** Stłuczenia, złamania palców u stóp.

Uszkodzenie deski

- **Scenariusz 1:** Użytkownik używa deski niezgodnie z jej przeznaczeniem, np. do krojenia twardych przedmiotów (kości, mrożonek), uderzania mięsa tłuczkiem.
 - **Wyjaśnienie:** Deski Hasegawa, mimo swojej wytrzymałości, nie są przeznaczone do krojenia bardzo twardych przedmiotów ani do przygotowania kotletów schabowych.
 - **Zagrożenie:** Uszkodzenie powierzchni deski (rysy, pęknięcia, wyszczerbienia), odkształcenia, rozwarstwienie.
- **Scenariusz 2:** Użytkownik myje deskę w zmywarce.
 - **Wyjaśnienie:** Chociaż deski Hasegawa są odporne na wilgoć, długotrwałe działanie wysokiej temperatury i silnych detergentów w zmywarce może wpłynąć negatywnie na ich strukturę i właściwości antibakteryjne.
 - **Zagrożenie:** Odkształcenia, pęknięcia, rozwarstwienie deski, utrata koloru, zmniejszenie skuteczności jonów srebra.
- **Scenariusz 3:** Użytkownik pozostawia deskę zanurzoną w wodzie na długi czas.
 - **Wyjaśnienie:** Długotrwałe moczenie deski, nawet odpornej na wilgoć, może prowadzić do jej uszkodzenia.
 - **Zagrożenie:** Odkształcenia, pęknięcia, rozwarstwienie.

5. Minimalizacja ryzyka

Aby zminimalizować ryzyko związane z użytkowaniem japońskich desek Hasegawa, należy przestrzegać następujących zasad:

- **Używaj ostrych noży i prawidłowej techniki krojenia:**
 - Regularnie ostrz noże. Tępe noże wymagają większej siły i zwiększają ryzyko ześlizgnięcia.
 - Utrzymuj stabilną pozycję deski na blacie, używając np. maty antypoślizgowej.
 - Podczas krojenia skup się na wykonywanej czynności i utrzymuj bezpieczną odległość palców od ostrza noża.
 - Naucz się podstawowych technik krojenia, np. chwytu "pazur" dla ochrony palców.
- **Używaj deski zgodnie z jej przeznaczeniem:**
 - Nie krój na desce bardzo twardych przedmiotów (kości, mrożonek). Użyj do tego celu odpowiedniego narzędzia (tasak, piła).
 - Nie uderzaj mięsa tłuczkiem na desce. Użyj do tego celu, np., drewnianej deski do przygotowywania mięsa na kotlety schabowe.
- **Dbaj o deskę:**
 - Myj deskę ręcznie ciepłą wodą z delikatnym detergentem. Nie używaj ściernych gąbek ani druciaków.
 - Po umyciu dokładnie osusz deskę i przechowuj ją w suchym miejscu, najlepiej w pozycji pionowej, aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza.
 - Nie pozostawiaj deski zanurzonej w wodzie na długi czas.

6. Instrukcja posługiwania się japońskimi deskami Hasegawa

- **Przygotowanie do pierwszego użycia:** Przed pierwszym użyciem umyj deskę ciepłą wodą z delikatnym detergentem i dokładnie wysusz.
- **Krojenie:** Używaj ostrych noży i prawidłowej techniki krojenia. Unikaj uderzania nożem o powierzchnię deski.
- **Czyszczenie:** Po każdym użyciu umyj deskę ręcznie ciepłą wodą z delikatnym detergentem i dokładnie wysusz. Nie używaj ściernych gąbek ani druciaków.
- **Przechowywanie:** Przechowuj deskę w suchym miejscu, najlepiej w pozycji pionowej. Nie przechowuj żywności na desce.

Normalne, zgodne z przeznaczeniem użytkowanie japońskich desek Hasegawa oznacza stosowanie się do powyższych wskazówek i zaleceń, a także zachowanie należytej ostrożności podczas ich użytkowania.

7. Pamiętaj!

Japońskie deski Hasegawa to trwałe i higieniczne deski kuchenne, o właściwościach antybakteryjnych i antyalergicznym, ale wymagają odpowiedniego traktowania. Stosuj się do zasad bezpieczeństwa, a Twoja deska będzie Ci służyć przez długi czas.