

Jak używać szczotkę do naczyń z asortymentu Sanel zgodnie z wymogami bezpieczeństwa GPSR (Rozporządzenie UE 2023/988)

Producent-Dystrybutor
Krakowska Spółdzielnia Niewidomych Sanel
ul. Bandtkiego 19, 30-129 Kraków, 12 637-29-44



1. Używaj zgodnie z przeznaczeniem. Szczoteczka służy wyłącznie do mycia naczyń i akcesoriów kuchennych.
2. Sprawdź stan przed użyciem. Upewnij się, że włosie nie jest uszkodzone ani poluzowane.
3. Unikaj ostrych krawędzi. Należy zachować ostrożność, szczególnie przy czyszczeniu ostrych przedmiotów, takich jak noże. Nieuważne używanie może prowadzić do zranienia rąk. Upewnij się, że uchwyt szczotki jest dobrze trzymany, aby uniknąć przypadkowego poślizgnięcia i uszkodzenia skóry.
4. Nie używaj przy wysokiej temperaturze. Nie pozostawiaj szczoteczki w garnkach z wrzątkiem ani na gorących powierzchniach.
5. Stosuj odpowiednie detergenty. Używaj tylko środków przeznaczonych do mycia naczyń, unikaj agresywnych chemikaliów. Używanie szczotki w połączeniu z agresywnymi środkami czyszczącymi może prowadzić do uszkodzenia włosia lub uchwytu, zwłaszcza w przypadku substancji silnie żrących. Należy upewnić się, że środki czyszczące są odpowiednie do stosowania z danym materiałem szczotki i zawsze przestrzegać zaleceń producenta środka czyszczącego.
6. Przechowuj w suchym miejscu. Po użyciu wypłucz szczoteczkę i pozostaw do wyschnięcia, aby zapobiec rozwojowi bakterii.
7. Nie używaj szczoteczki uszkodzonej. Złamany uchwyt lub wypadające włosie mogą stanowić zagrożenie. Szczotka może ulec uszkodzeniu, jeśli jest używana do czyszczenia bardzo twardych lub ostrych powierzchni, które mogą spowodować złamanie lub zużycie włosia. Należy unikać używania szczotki do czyszczenia powierzchni o wysokiej temperaturze, np. gorących garnków, ponieważ może to wpłynąć na trwałość materiału szczotki.
8. Trzymaj z dala od dzieci. Małe dzieci mogą używać szczoteczki niezgodnie z przeznaczeniem lub połknąć elementy.
9. Regularnie wymieniaj szczoteczkę. Zużyte włosie traci skuteczność. Szczotka, szczególnie po długim używaniu, może stać się siedliskiem bakterii i innych mikroorganizmów. Regularne czyszczenie szczotki, zwłaszcza jej włosia, jest niezbędne, aby uniknąć rozwoju niehigienicznych warunków. Warto okresowo dezynfekować szczotkę, zwłaszcza jeśli jest używana w wilgotnym otoczeniu.
10. Nie stosuj nadmiernej siły. Aby uniknąć odprysków szkła lub uszkodzenia naczyń.
11. Zachowaj higienę przechowywania. Trzymaj szczoteczkę oddzielnie od innych akcesoriów kuchennych, aby uniknąć krzyżowego zanieczyszczenia.