

FRUTTERO MICHELE S.N.C.

Ceppi brevettati per macellerie

Sede legale:

12045 FOSSANO (CN)

VIA DEL SANTUARIO,54

tel. 0172/692141 - fax 0172/657980

p.iva: 00211740048

reg.imprese: CN078-6037

fruttero.ceppi@fastwebnet.it

sito: www.mej-ceppofruttero.com

Fossano, 29.09.09

SPETT.LE DITTA

**NORME PER LA CORRETTA UTILIZZAZIONE DEL TAGLIERE IN LEGNO A LISTELLI
E DA BANCO CON TIRANTI - NS. ARTICOLI 1.020 - 1006 -**

**IL TAGLIERE DEVE ESSERE UTILIZZATO DA AMBO I LATI E PERTANTO SI CONSIGLIA
DI GIRARE SOVENTE IL TAGLIERE PER NON PERMETTERE CHE SI IMBARCHI CON IL
CAMBIO DELLA TEMPERATURA AMBIENTE O PER L'UMIDITA' DEGLI ALIMENTI
(NON DEVE ASSOLUTAMENTE RIMANERE A CONTATTO CON L'UMIDITA')**

**IL TAGLIERE DEVE ESSERE PULITO CON PANNO UMIDO O RASCHIANDO CON UN
COLTELLO LE PARTI DI LEGNO CONSUMATE, EVENTUALMENTE DISINFETTATO
CON SOSTANZE **NON** ALCOOLICHE E LASCIATO ASCIUGARE NATURALMENTE
LONTANO DA FONTI DI CALORE**

**SI PUO' PASSARE SULLA SUPERFICIE DELL'OLIO DI VASELLINA O OLIO ENOLOGICO
CHE RENDE IMPERMEABILE IL TAGLIERE CON L'UNICO INCONVENIENTE DI
SCURIRE UN PO' IL LEGNO**

**SI SCONSIGLIA DI METTERE A BAGNO IN SOSTANZE LIQUIDE IL TAGLIERE PERCHE'
ASSORBENDO L'ACQUA IL LEGNO SI GONFIA E IL TAGLIERE VIENE ROVINATO**

**CON QUESTA PULIZIA QUOTIDIANA SI AVRA' UN TAGLIERE IGIENICAMENTE PER-
FETTO, IN GRADO DI INTERROMPERE LA CONTAMINAZIONE CROCIATA FRA ALI-
MENTI E SUPERFICI DI LAVORO.**

**NON GARANTIAMO IL NS. TAGLIERE SE NON UTILIZZATO CORRETTAMENTE COME
DESCRITTO SOPRA.**

CON DISTINTI SALUTI,

FRUTTERO MICHELE SNC