

Приобретая изделие производства Компании Мекон, вы можете быть уверенными в том, что выбрали качественный продукт. При соблюдении приведенных ниже рекомендаций оборудование прослужит вам долгие годы, при этом сохранив первоначальный внешний вид и свойства в течение всего срока эксплуатации.

Почему клееный бук используется в производстве столешниц для оборудования профессиональной кухни? Изделия из клееного бука обладают рядом преимуществ, они прочны, имеют долгий срок службы, безопасны для контакта с пищей, легко подвергаются санитарной обработке.

Для длительной эксплуатации оборудования со столешницами из клееного бука производства Компании Мекон мы рекомендуем соблюдать несложные правила, которые позволят сохранить их внешний вид и потребительские свойства.



## СПРАВКА

Бук является самым ярким представителем семейства буковых, относится к группе пород с твердой древесиной, прекрасно поддается всем видам современной технологической обработки: легко режется, гнется, хорошо шлифуется, подвергается окраске.

Характерными признаками буковой древесины являются: белая или желтовато-красная тональность, что с течением времени преобразуется в розовато-бурую; плотность; удовлетворительная влагоустойчивость; тяжесть; склонность к деформированию при повышенной влаге; лёгкость в обработке и полировке.

### ЗАПРЕЩАЕТСЯ:



Оставлять на поверхности столешницы из бука влажное мясо или рыбу. После разрубки необходимо снять влажный продукт со столешницы и осушить её бумажным или тканевым полотенцем. Соленая вода и кровь впитываются в столешницу из бука, и она может расколоться при эксплуатации.



Непрерывно бить по одному и тому же участку столешницы из бука. Распределяйте продукты равномерно по всей площади столешницы.



Пользоваться железной щеткой для очистки столешницы из бука. Остатки продуктов разрубки необходимо несколько раз в день счищать **металлическим скребком**.



**ВНИМАНИЕ! Никогда не мойте столешницу из бука моющими средствами!** Излишек влаги необходимо промокнуть бумажным или тканевым полотенцем.

### НЕОБХОДИМО:



Раз в неделю обрабатывать столешницу из бука растительным маслом. После этого обязательно протереть поверхность сухой тканью или бумажным полотенцем.



Перед разрубкой рыбы или домашней птицы необходимо обрабатывать столешницу из бука растительным маслом, так как поверхность впитывает в себя запахи, которые тяжело удалить. Обязательно после каждой разрубки почистить столешницу скребком и осушить поверхность сухой тканью или бумажным полотенцем.