

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA SZCZOTEK DO MYCIA JARZYN I OWOCÓW

Właściwości produktu

Szczotki do mycia jarzyn zostały zaprojektowane, aby skutecznie usuwać ziemię, zanieczyszczenia i resztki z powierzchni warzyw i owoców, jednocześnie chroniąc ich naturalną strukturę. Charakteryzują się:

1. Włosie:
 - naturalne włókna agawy (tampico) lub bassyny: twardsze, idealne do czyszczenia ziemniaków, marchwi, buraków i innych warzyw korzeniowych
 - włosie naturalne ze szczeciny: miększe, odpowiednie do delikatniejszych warzyw i owoców, takich jak jabłka, pomidory czy gruszki.
2. Trzonki i oprawki:
 - drewno bukowe lub jesionowe: ekologiczne, trwałe, przyjazne dla środowiska
 - plastik: lekkie, łatwe do czyszczenia i odporne na działanie wilgoci.

Zastosowanie szczotek

Szczotki są przeznaczone do:

1. Mycia jarzyn:
 - usuwania ziemi, piasku i innych zabrudzeń z warzyw korzeniowych (np. ziemniaki, marchew, buraki).
2. Czyszczenia owoców i delikatnych warzyw:
 - usuwania drobnych zabrudzeń z warzyw i owoców o cieńszej skórce (np. jabłka, ogórki, cukinie).

Przygotowanie szczotki do pracy

1. Kontrola szczotki:
 - upewnij się, że włosie jest czyste i suche. Sprawdź, czy oprawka i trzonek są w dobrym stanie.
2. Przygotowanie warzyw i owoców:
 - opłucz produkty pod bieżącą wodą, aby usunąć luźną ziemię przed rozpoczęciem szczotkowania.

Użytkowanie szczotki

1. Czyszczenie warzyw korzeniowych:
 - użyj szczotki z twardszym włosiem (tampico) do usuwania ziemi i trudniejszych zabrudzeń
 - wykonuj okrężne ruchy pod bieżącą wodą, aby dokładnie oczyścić powierzchnię warzyw.
2. Czyszczenie delikatnych warzyw i owoców:
 - użyj szczotki z miękkim włosiem (szczecina), aby delikatnie usunąć zabrudzenia bez uszkodzania skórki
 - wykonuj delikatne, liniowe ruchy, aby uniknąć uszkodzeń.
3. Częstotliwość:
 - używaj szczotki przed każdym spożyciem warzyw i owoców lub ich przygotowaniem do gotowania.

Czyszczenie i pielęgnacja

1. Po każdym użyciu:
 - opłucz włosie pod bieżącą wodą, aby usunąć resztki ziemi i zabrudzeń.
2. Regularne czyszczenie:
 - co kilka dni umyj włosie w letniej wodzie z dodatkiem delikatnego mydła:
 - unikaj moczenia drewnianych trzonek i oprawek
 - szybko wypłucz włosie, aby usunąć resztki detergentu
 - plastikowe oprawki można myć w całości.
3. Suszenie:
 - susz szczotkę włosiem skierowanym w dół w przewiewnym miejscu, aby uniknąć zatrzymania wilgoci w oprawce.

Przechowywanie szczotek

1. Przechowuj szczotkę w suchym miejscu, z dala od wilgoci i bezpośredniego działania promieni słonecznych. Wilgoć może prowadzić do pęknięcia lub deformacji drewnianej oprawki.
2. Unikaj przechowywania szczotki z włosiem dociskany do innych przedmiotów, co mogłoby prowadzić do jego deformacji.

Zasady bezpiecznego użytkowania

- Używaj szczotki zgodnie z jej przeznaczeniem. Dostosuj rodzaj szczotki do rodzaju warzyw i owoców:
 - włókno agawy i bassyny: do warzyw korzeniowych i z twardą skórą
 - szczecina: Do owoców i delikatnych warzyw z miękką skórą
 - unikaj nadmiernego nacisku. Nie dociskaj szczotki zbyt mocno podczas czyszczenia, aby zapobiec uszkodzeniu włosia lub warzyw i owoców.
- Nigdy nie pozostawiaj szczotki zanurzonej w wodzie, ponieważ może to osłabić strukturę włosia i drewnianej oprawki.
- Regularnie sprawdzaj stan drewna i włosia. W razie potrzeby drewniane elementy można zaimpregnować, aby przedłużyć ich trwałość.
- W przypadku zauważenia uszkodzenia włosia lub poluzowania oprawki, wymień szczotkę na nową, aby zapewnić dokładność i efektywność pracy.

Utylizacja

Zużyte, wyczyszczone szczotki do mycia warzyw i owoców należy utylizować w ramach gospodarki odpadami komunalnymi zgodnie z lokalnymi przepisami. Sugerowana utylizacja do opadów zmieszanych.