



TRUHLÁŘSTVÍ DUSPIVA

Vážený zákazníku,

děkujeme Vám, že jste se rozhodl pro nákup dřevěného prkénka z Truhlářství Duspiva. V naší rodinné truhlářské dílně u Litomyšle se specializujeme na kvalitní a designové výrobky z masivního dřeva. Osobně si dřevo vybíráme a dbáme na jeho vysokou kvalitu, stejně jako na preciznost jeho zpracování. Truhlářskému řemeslu se v naší rodině věnuje již třetí generace a naše práce je pro nás zároveň koníčkem.

Krájecí prkénko, které právě držíte v ruce, bylo zhotoveno z truhlářského řeziva prvotřídní kvality a stejně jako všechna naše prkénka, i toto bylo slepeno špičkovým vodě odolným lepidlem Titebond III, které je k výrobě kuchyňských prkének atestováno. Pro dlouhodobou ochranu bylo prkénko důkladně napuštěno bílým minerálním olejem medicínské kvality a následně ošetřeno včelím voskem, díky kterému je pak na dotyk sametově hladké a především chráněné před účinky vody. Díky gumovým nožičkám připevněným pomocí nerezových vrutů na spodní straně prkénko při práci neklouže po podložce a neleží přímo na mokré pracovní desce.

Jsmo hrdí na to, že si nás z důvodu vysoké kvality materiálu a tradice řemesla do svého sortimentu zařadila společnost Potten & Pannen - Staněk, která je již téměř 25 let dodavatelem těch nejkvalitnějších kuchyňských doplňků na českém trhu.

Aby Vám kuchyňské prkénko dlouho vydrželo, dodržujte, prosím, následující zásady:

- Prkénko nepoužívejte k naklepávání či sekání, protože by tím mohlo dojít k jeho trvalému poškození.
 - Prkénko nikdy nemyjte v myčce. Prkénko by nasálo velké množství vody a tím by došlo k jeho zkroucení a popraskání.
 - Prkénko nikdy nevystavujte působení velkého tepla. Není vhodné ho vystavovat přímému slunečnímu záření, ani ho skladovat nebo sušit u zdrojů tepla, jako jsou např. radiátory, sporáky nebo trouby.
 - Na prkénko nepokládejte horké hrnce ani pánve.
 - Po ukončení práce není vhodné na prkénku příliš dlouho nechávat zbytky mokrých potravin (zelenina, maso apod.). Doporučujeme ho po skončení práce co nejdříve umýt, lehce osušit a nechat na vzduchu volně doschnout.
-

NÁVOD NA ÚDRŽBU

- Co nejdříve po ukončení práce z prkénka odstraňte zbytky jídla a omyjte ho vlhkým hadříkem s kapkou běžného saponátu, případně krátce opláchněte vodou. Prkénko pak lehce osušte tak, aby na něm nezůstala stát voda.
- Po krájení masa můžete prkénko dezinfikovat tak, že ho otřete hadříkem namočeným v čerstvé citronové vodě nebo bílém octě. Tím zajistíte zároveň odstranění případných pachů pro příští použití.
- Po ukončení práce nechte prkénko na vzduchu volně uschnout.
- Jednou měsíčně je vhodné prkénko z obou stran ošetřit přípravkem k údržbě kuchyňských prkének na bázi olejů a přírodních vosků. Tento způsob ošetření doporučujeme, když je prkénko suché. Zajistíte tím dřevu ochrannou bariéru proti vniknutí vody do jeho struktury a navrátíte mu jeho krásné živé barvy.

