

Masodeska

masodeska špalek na maso

Masivní dřevěný špalek na maso. Masodesku vyrábíme ve dvou rozměrech: 35x35x8 cm (10 kg) nebo 44x44x8 cm (13 kg).

Hodnocení: Nehodnoceno

Cena

Cena před slevou 1 750 Kč

Cena vč. DPH 1 750 Kč

 Skladem

[Dotaz na produkt](#)

Špalek je vyroben z masivních bukových špalíků spojených lepením. Je vhodný k porcování či naklepávání masa, krájení zeleniny, sýrů, salámů, pečiva apod. Je určen pouze pro domácí použití.

Není určen k sekání masa.

Doporučujeme před prvním použitím potřít potravinářským olejem. Neopouštějte na špalku zbytky masa, zeleniny, jídla apod. Po každém použití vždy špalek očištěte například plastovou špachtlí, otřete vlhkým hadříkem a poté důkladně vysušte například papírovými utěrkami. Dbejte na to aby byl špalek položen na rovném, suchém podkladu a aby se pod něj nedostala voda, škvába z masa, ovoce či zeleniny apod. Důležité upozornění - jakékoliv dřevě, které je vlhké či mokré je zároveň měkké!

Z toho důvodu je tedy třeba udržovat celý špalek suchý a čistý! Špalek však v žádném případě neumísťujte v blízkosti sporáku, pekáčové trouby, kotle, krbu, radiátoru a jakýchkoliv zdrojů tepla a to ze dvou důvodů:

- dřevě neustále pracuje a vlivem sálavého tepla může docházet ke vzniku spár a prasklin, v tomto případě výrobce nenese zodpovědnost za tuto reklamací
- dřevě je hořlavý materiál a vlivem sálavého tepla může dojít ke vznícení

Špalek nikdy nepolívejte vodou, nenechávejte v moku - vlivem vlhka dřevě nabobtná a může dojít ke vzniku spár a prasklin, v tomto případě výrobce nenese zodpovědnost za tuto reklamací.

Špalek není určen pro mytí v myčce nádobí.

Pokud špalek delší dobu nepoužíváte doporučujeme ho zabalit do folie aby nedošlo k jeho nadměrnému vyschnutí či navlhnutí a následnému znehodnocení. Balit se však musí špalek suchý, dobře očištěný aby nedošlo ke vzniku plísní.

Čištění špalku

Špalek doporučujeme čistit například plastovou špachtlí a následně otřít vlhkým hadříkem a ihned dále vysušit například papírovými utěrkami.