

Sýrařská plachta modrá:

90 x 110 cm 35 g/m²

90 x 110 cm 50 g/m²

trojúhelník o straně 278 mm 35 g/m²

DOPORUČENÍ

týkající se používání a dezinfekce sýrařských plachetek z polyetylenu.

Sýrařské plachetky - materiál PE – elastický polyetylen v síle 35 a 50g/m²

testovaný pro styk s potravinami

1. Plachetky je nutno před použitím dezinfikovat v roztoku chlornanu v koncentraci 2% nebo v jiném dezinfekčním přípravku a pak 2-3krát propláchnout ve vodě, aby se odstranil zápach chlornanu. Proplachování je překvapivě jednoduché a na plachetce nezůstávají drobečky tvarohu jako na jiných plachetkách.
2. Plachetky lze používat okamžitě po konečném propláchnutí, bez sušení.
3. Plachetky lze použít opakovaně, dokud se neobjeví známky opotřebení, jako je např. roztržení, poškození kuželových drenážních otvorů.
4. Po každém použití propláchněte plachetky v horké vodě o teplotě 60-70 °C a pak dezinfikovat v chlornanu a propláchnout ve vodě – jak je uvedeno v bodě. Plachetky lze vymáchat v pračce nebo vaně, ale nesmí se ždímat, protože by byly vtaženy do otvorů v bubnu pračky.
5. Pro správnou funkci plachetek používejte hladkou stranou k sýru nebo tvarohu.

Upozornění: při odkapávání syrovátky netahejte za okraje plachetky.

Výše uvedené pokyny byly sestaveny na základě zkušeností dosavadních uživatelů našich plachetek.