

Bezpečnostní informace a informace k použití

Nerezové háčky do udírny

Tyto informace platí pro nerezové háčky určené k zavěšování potravin při uzení v udírně. Přečtěte si je před prvním použitím.

Tento dokument si uschovejte pro pozdější použití nebo jej předejte dalšímu uživateli.

Určení	Nerezové háčky k zavěšení masa a dalších vhodných potravin při uzení v udírně
Výrobce a odpovědná osoba v EU	Luboš Debelka, Voskovcova 1034, 15200 Praha 5, Česko (CZ)
Elektronický kontakt	info@deos-cz.cz

Pozor na ostré konce

Háčky mají otevřené zahnuté konce, které mohou způsobit bodné nebo řezné poranění. Při nasazování potravin, zavěšování, snímání a čištění s nimi manipulujte opatrně. Nikdy je nepoužívejte k jinému účelu a uchovávejte je mimo dosah dětí. Nenechávejte háčky volně na zemi, hraně pracovní plochy ani na místě, kde by na ně mohl někdo šlápnout nebo upadnout.

Bezpečné zavěšení potravin

Potravinu zavěste tak, aby na háčku pevně držela a během uzení nemohla samovolně sklouznout nebo spadnout. Háček zavěšujte pouze na stabilní tyč, rošt nebo jiný prvek udírny, který je k tomuto účelu vhodný a bezpečně unese zatížení. Háček nepřetěžujte a nepoužívejte jej pro předměty, které svou hmotností, tvarem nebo pohybem mohou způsobit jeho deformaci nebo uvolnění.

Pozor na horké části

Háčky se během uzení mohou výrazně zahřát. Nedotýkejte se jich během provozu ani bezprostředně po skončení uzení holou rukou. Při manipulaci používejte vhodné žáruvzdorné rukavice nebo dlouhé grilovací náčíní. Před sejmutím potravin, čištěním nebo uložením nechte háčky zcela vychladnout.

Použití v udírně

Háčky používejte pouze v technicky způsobilé a stabilní udírně. Dbejte na bezpečný odstup potravin i háčků od přímého plamene a od míst, kde by mohlo dojít k nekontrolovanému vznícení tuku. Během uzení nenechávejte udírnu bez dozoru a dodržujte pokyny výrobce udírny.

Čištění a kontrola

Před prvním použitím háčky umyjte, opláchněte a osušte. Po vychladnutí je čistěte teplou vodou a běžným prostředkem na mytí nádobí. Připálené nebo zaschlé zbytky nechte nejprve odmočit. Po umytí háčky důkladně osušte.

Před každým použitím zkontrolujte, zda nejsou háčky výrazně ohnuté, prasklé, nadměrně opotřebené nebo zda na nich nevznikly ostré otřepy. Poškozený nebo deformovaný háček nepoužívejte.

Úpravy výrobku

Háčky neohýbejte silou, nebrousíte jejich konce a neprovádějte na nich svařování ani jiné konstrukční úpravy. Neodborně upravený nebo poškozený háček může při používání selhat a způsobit pád potravin nebo poranění.

Verze 1.0 - 20. září 2026