

ISTRUZIONI PER IL CORRETTO UTILIZZO DEI PRODOTTI IN LEGNO



IGIENE/SANIFICAZIONE/MANUTENZIONE

Il legno dei nostri ceppi e taglieri è un materiale altamente biodegradabile, è naturale e non nuoce alla salute umana se viene ingerito. Si tratta però di un materiale che necessita di una manutenzione specifica, deve essere pulito e sanificato quotidianamente.

Per una corretta sanificazione e pulizia dei piani di lavoro in legno, si **SCONSIGLIA** l'utilizzo di prodotti aggressivi, come quelli a base di solventi o altamente basici come candeggina, amuchina, acido solforico, alcol etilico, ecc. e nemmeno prodotti altamente acidi come l'aceto. Questa gamma di prodotti 'aggressivi', bruciano le fibre del legno creando danni alla superficie del ceppo/tagliere.

Si consiglia di utilizzare prodotti con un PH NEUTRO o prodotti con PH tra 6,0 e 8,0. Ad esempio, si consiglia una soluzione di detersivo per piatti nella dose di un cucchiaino da caffè in un litro di acqua.

Successivamente, a causa della naturale porosità del legno conviene sempre risciacquare bene la superficie con abbondante acqua tiepida e lasciar asciugare all'aria.

Si ricorda anche che l'acqua è la migliore alleata del legno perché crea umidità, e mantiene elastiche e performanti le sue fibre.

È SCONSIGLIATO coprire il piano di lavoro in legno con un cappuccio/lastra in polietilene, perché quest'ultimo non consente la naturale respirazione del legno, causando gravi lesioni al medesimo e la proliferazione di funghi e batteri difficili da eliminare.

◆ **Per la pulizia quotidiana** è fondamentale effettuare una leggera raschiatura giornaliera del piano di lavoro in legno, per assicurarsi che vengano rimossi tutti i residui di macellazione delle carni ed i residui alimentari in generale. Questa operazione **NON** va fatta con spazzole, bensì con un raschietto a lama. Successivamente lavare con acqua tiepida e detergente neutro (tipo detersivo per piatti) e risciacquare con cura. Lasciar asciugare all'aria.

◆ **Per la manutenzione straordinaria** (4/5 volte l'anno) si può usare dell'olio di vaselina naturale per usi alimentari per nutrire le fibre del legno.

◆ **Per la manutenzione profonda** è consigliabile una volta all'anno effettuare una spianatura meccanica del prodotto, per evitare che si formino fosse difficilmente recuperabili e disinfettabili. Successivamente è utile cospargere il prodotto con olio di vaselina naturale o con prodotti specifici (si veda ns sito alla pagina manutenzione).

POSIZIONAMENTO

UN ERRATO POSIZIONAMENTO DEL PIANO DI LAVORO IN LEGNO PUÒ COMPROMETTERE SIA L'IGIENE CHE L'INTEGRITÀ STRUTTURALE DEL SUDETTO.

Si consiglia pertanto di seguire le seguenti indicazioni:

- ◆ Non esporli sotto fonte di luce diretta come le illuminazioni ad incandescenza o la luce del sole che favorirebbero l'evaporazione della naturale umidità del legno : **la fonte di luce deve essere indiretta.**
- ◆ **Non collocarli in ambienti eccessivamente secchi o eccessivamente umidi.**
- ◆ Assicurarsi che le superfici **NON siano soffocate** in modo da favorire il più possibile la circolazione dell'aria.
- ◆ Non fare aderire le superfici contro muri, tavoli in acciaio o marmo, materiali in plastica o in gomma. Queste superfici, infatti, non permettono un adeguato passaggio dell'aria, causando così la naturale trasudazione del legno che può favorire la proliferazione di funghi e batteri.
- ◆ Se si desidera appoggiare il piano di lavoro in legno ad un piano di lavoro preesistente, bisogna posizionare al di sotto di esso dei piedini ben ancorati al manufatto in legno, in modo tale da far fluire l'aria con il risultato di mantenere sana e asciutta la superficie.
- ◆ Il piano di lavoro in legno andrebbe posizionato sopra uno sgabello/struttura costruita per reggerne il peso, e in cui non ci siano punti che favoriscano infiltrazioni di liquidi organici.

STOCCAGGIO

I manufatti in legno per uso alimentare non possono rimanere inutilizzati per anni e non possono rimanere a lungo al chiuso in magazzini o depositi.

Non devono essere stoccati in luoghi troppo bui o umidi o eccessivamente caldi e secchi : suggeriamo di conservarlo in locali che abbiano una temperatura intorno ai +20/+22°C e un livello di umidità pari al 65 %.

Ricordare che si tratta di un materiale organico e pertanto necessita di essere controllato periodicamente.