

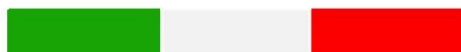


ENGLISH



GASPODINI

Primaria Fabbrica dal 1925





GASPODINI di Gaspodini Andrea
Via del Falegname 36-46 Z.I.
58022 FOLLONICA (GR)
ITALIA

P.IVA: 01665710537
C.F.: GSPNDR91B16H510B
R.E.A. GR-213572
COD. SDI: KRRH6B9

www.gaspodini.com
info@gaspodini.com
gaspodini1925@pec.it

TEL: 0566 51160
FAX: 0566 262300

MANUALE D'USO PER: TAGLIERI - PALE PIZZA - TAVOLE – PIANI

Grazie per aver scelto i nostri prodotti.

I prodotti GASPODINI sono stati creati con cura e con materiali destinati a durare a lungo.

Per mantenerne nel tempo la perfetta funzionalità e la bellezza, vi suggeriamo di leggere e seguire le direttive presenti in questo manuale, all'interno del quale troverete indicazioni che consentono di evitare situazioni che possano danneggiare il prodotto, suggerimenti sul corretto uso quotidiano e indicazioni sulla manutenzione ordinaria e straordinaria dei prodotti.

Infine, ma non meno importante, troverete informazioni riguardo la corretta gestione generale delle attrezzature da voi acquistate

Legale Rappresentante
Andrea Gaspodini



GASPODINI di Gaspodini Andrea
Via del Falegname 36-46 Z.I.
58022 FOLLONICA (GR)
ITALIA

P.IVA: 01665710537
C.F.: GSPNDR91B16H510B
R.E.A. GR-213572
COD. SDI: KRRH6B9

www.gaspodini.com
info@gaspodini.com
gaspodini1925@pec.it

TEL: 0566 51160
FAX: 0566 262300

INDICE

DESTINAZIONE D'USO PALE E TAVOLE I-1.1

DESTINAZIONE D'USO TAGLIERI I-1.2

DESTINAZIONE D'USO RIPIANI I-1.3

AVVERTENZE GENERALI PRIMA DELL'USO I-2.1

UTILIZZO NON CORRETTO DEGLI STRUMENTI IN LEGNO I-2.2

PULIZIA

> indicazioni generali I-3.1

> pulizia ordinaria I-3.2

> pulizia profonda e sanificazione I-3.3

> accorgimenti per l'asciugatura I-3.4

MANUTENZIONE

> indicazioni generali I-4.1

> trattamenti periodici I-4.2

> trattamenti eccezionali I-4.3

> rigenerazione in azienda I-4.4

RISOLUZIONE PROBLEMI- FAQ

QUALITÀ CERTIFICATA

SMALTIMENTO E RISPETTO DELL'AMBIENTE



GASPODINI di Gaspodini Andrea
Via del Falegname 36-46 Z.I.
58022 FOLLONICA (GR)
ITALIA

P.IVA: 01665710537
C.F.: GSPNDR91B16H510B
R.E.A. GR-213572
COD. SDI: KRRH6B9

www.gaspodini.com
info@gaspodini.com
gaspodini1925@pec.it

TEL: 0566 51160
FAX: 0566 262300

1.1 - DESTINAZIONE D'USO - PALE E TAVOLE

Le pale sono strumenti di natura professionale atte all'informamento e sfornamento da forni elettrici od a legna e alla presentazione ed esposizione sul banco di prodotti di panificazione come pane e pizza.

Le tavole sono una variante delle pale, da cui differiscono essenzialmente per la forma dell'impugnatura.

Qualsiasi altro uso è definito improprio.

1.2 - DESTINAZIONE D'USO – TAGLIERI

I taglieri sono strumenti polivalenti che si prestano come superficie d'appoggio per tagliare cibi o per servire cibi già tagliati.

Essi possono avere la funzione anche di vassoio per presentare le pietanze al tavolo o per la presentazione stessa dei cibi.

Qualsiasi altro uso è definito improprio.

1.3 - DESTINAZIONE D'USO – RIPIANI

I ripiani o banconi da lavoro sono superfici polivalenti che possono avere la funzione di spianatoia, di tavolo da lavoro o da banco espositivo. Coniugano la resa estetica con la robustezza e l'igienicità.

Qualsiasi altro uso è definito improprio.

Per le ragioni di cui sopra, il presente manuale è da ritenersi parte integrante del prodotto e deve essere conservato per una facile e pronta consultazione.



GASPODINI di Gaspodini Andrea

Via del Falegname 36-46 Z.I.

58022 FOLLONICA (GR)

ITALIA

P.IVA: 01665710537

C.F.: GSPNDR91B16H510B

R.E.A. GR-213572

COD. SDI: KRRH6B9

www.gaspodini.com

info@gaspodini.com

gaspodini1925@pec.it

TEL: 0566 51160

FAX: 0566 262300

2.1 - AVVERTENZE GENERALI PRIMA DELL'USO

Prima dell'utilizzo è necessario leggere attentamente il presente manuale e osservare le avvertenze in tema di responsabilità e di sicurezza.

I prodotti in legno sono pregiati e vanno usati prestando la massima attenzione a non sporcarli con prodotti o ingredienti particolarmente aggressivi, poiché la loro rimozione potrebbe causare dei danni permanenti per i quali il produttore non si assume alcuna responsabilità.

Inoltre, l'utilizzo di salse o di particolari ingredienti noti per le loro proprietà tintorie o per la loro acidità possono alterare la colorazione del legno stesso.

Per preservare al meglio i taglieri, è bene utilizzare soltanto forbici o rotelle tagliapizza.

L'uso di coltelli, soprattutto se seghettati, è da EVITARE.

Non apportare modifiche al prodotto di propria iniziativa.

Il produttore non è responsabile per eventuali danni causati da usi impropri, dall'utilizzo di attrezzature non previste o inosservanza delle istruzioni contenute nel presente manuale.

2.2 - UTILIZZO NON CORRETTO DEGLI STRUMENTI IN LEGNO

Sebbene pale, tavole e manici siano fatti per coadiuvare l'operatore nelle operazioni di infornamento e sfornamento, essi non sono studiati per permanere a lungo all'interno dei forni elettrici e tantomeno a legna





GASPODINI di Gaspodini Andrea
Via del Falegname 36-46 Z.I.
58022 FOLLONICA (GR)
ITALIA

P.IVA: 01665710537
C.F.: GSPNDR91B16H510B
R.E.A. GR-213572
COD. SDI: KRRH6B9

www.gaspodini.com
info@gaspodini.com
gaspodini1925@pec.it

TEL: 0566 51160
FAX: 0566 262300

PULIZIA

3.1 - INDICAZIONI GENERALE - COME NON SI DEVE PULIRE IL LEGNO

Evitare l'utilizzo di utensili appuntiti o con spigoli in quanto danneggerebbero la superficie.
Non utilizzare prodotti chimici aggressivi come solventi, prodotti alcalini o acidi o con profumazioni pungenti.

3.2 - PULIZIA ORDINARIA

I prodotti in legno devono essere puliti dopo ogni utilizzo, servendosi di un panno pulito e asciutto.
In caso di necessità il panno può essere inumidito in acqua calda oppure in una soluzione leggera di acqua e aceto, acqua e bicarbonato, acqua e amuchina o acqua e detergente alcolico adatto al contatto con gli alimenti.

3.3 - PULIZIA PROFONDA E SANIFICAZIONE

Laddove necessario, una volta proceduto alla pulizia ordinaria, è possibile detergere e sanificare i prodotti con una delle seguenti modalità. Scegliete quella più mirata alla vostra esigenza.

Per disinfettare:

- Nebulizzare sulla superficie una soluzione a base alcolica adatta al contatto con gli alimenti ed asportare l'eccesso con un panno umido

Oppure

- Trattare la superficie con una soluzione leggera di acqua e amuchina e risciacquare sotto acqua corrente.

Per pulire profondamente e neutralizzare odori e sapori:

- Preparare una pasta composta da acqua calda e bicarbonato di sodio. Strofinare questa crema sulla superficie interessata con l'ausilio di un panno umido o una spugna, insistendo dove sia necessario. Infine, risciacquare rapidamente sotto acqua corrente.

Per qualunque esigenza è possibile utilizzare anche apparecchi a vapore con estrema cautela.

Pulizia profonda e sanificazione sono interventi che hanno risultati igienici equiparabili, se non superiori, al lavaggio in lavastoviglie.

Trattamenti ripetuti rovinano ed asportano lo strato protettivo del prodotto. Si consiglia di rinnovare periodicamente il trattamento superficiale iniziale.



GASPODINI di Gaspodini Andrea

Via del Falegname 36-46 Z.I.

58022 FOLLONICA (GR)

ITALIA

P.IVA: 01665710537

C.F.: GSPNDR91B16H510B

R.E.A. GR-213572

COD. SDI: KRRH6B9

www.gaspodini.com

info@gaspodini.com

gaspodini1925@pec.it

TEL: 0566 51160

FAX: 0566 262300

3.4 - ACCORGIMENTI PER L'ASCIUGATURA

ATTENZIONE: LASCIARE SEMPRE ASCIUGARE COMPLETAMENTE CIASCUNO STRUMENTO IN LEGNO O TAGLIERE PRIMA DI RIPORLO

Per facilitare l'asciugatura, passare un panno asciutto o carta assorbente sulla superficie. I prodotti possono essere appesi all'aria ad asciugare o appoggiati sulle apposite rastrelliere.

Evitare la vicinanza con piani di cottura, forni o impianti di riscaldamento o condizionamento dell'aria, in quanto lo shock di temperatura o umidità potrebbero deformare il legno.

È altresì necessario tenere in considerazione che i prodotti:

- non devono essere lavati in lavastoviglie;
- non devono essere immersi in acqua.

Se bagnato accidentalmente, pulito in maniera errata, riposto in posti umidi o su superfici non piane il legno può incurvarsi e rendere l'utensile inutilizzabile. In caso si verifichi questa circostanza consigliamo di riporre l'utensile su di una superficie piana, con la curvatura riposta verso il basso e del peso posizionato sopra per alcune ore, in modo tale da ripristinare la forma originaria. Vedere il capitolo "Risoluzione dei problemi".





GASPODINI di Gaspodini Andrea

Via del Falegname 36-46 Z.I.

58022 FOLLONICA (GR)

ITALIA

P.IVA: 01665710537

C.F.: GSPNDR91B16H510B

R.E.A. GR-213572

COD. SDI: KRRH6B9

www.gaspodini.com

info@gaspodini.com

gaspodini1925@pec.it

TEL: 0566 51160

FAX: 0566 262300

MANUTENZIONE

4.1 - INDICAZIONI GENERALI – MANUTENZIONE DEL LEGNO

Il legno è un materiale organico, vivo e rinnovabile. Se trattato a dovere, la sua bellezza e funzionalità dureranno a lungo.

4.2 - TRATTAMENTI PERIODICI

Dopo alcuni cicli di pulizia ordinaria, è sufficiente ungere la superficie con olio alimentare per ripristinarne idrorepellenza e resistenza a macchie e unto.

4.3 - TRATTAMENTI ECCEZIONALI

A causa di un uso intensivo o dell'utilizzo di strumenti di taglio non idonei quali ad esempio coltelli o lame seghettate, la superficie del prodotto può risultare graffiata, incisa o danneggiata e diventare aggredibile da agenti esterni.

Per ripristinare la bellezza e la funzionalità del vostro prodotto, acquistate il Kit di Rigenerazione adatto al tipo di trattamento iniziale cui era stato sottoposto il prodotto e seguite le istruzioni ad esso allegate.

In caso di dubbi o incertezze, contattateci e saremo felici di guidarvi nel loro uso.

4.4 - RIGENERAZIONE IN AZIENDA

È possibile donare nuova vita ai vostri strumenti: contattateci e, previo invio di foto e video che mostrino lo stato dei vostri prodotti, possiamo farvi una quotazione per il ripristino ottimale della vostra fornitura. Laddove alcuni pezzi non siano recuperabili, vi invieremo un preventivo scontato per la loro sostituzione.

4.5 – SOSTITUZIONE

Vi consigliamo vivamente di considerare la sostituzione dei taglieri ogni sei mesi o quando il loro stato di usura è evidente. Questa pratica non solo assicurerà la sicurezza del vostro personale in cucina, ma garantirà anche che i vostri clienti possano godere di alimenti serviti su un ambiente igienico e sicuro.





GASPODINI di Gaspodini Andrea
Via del Falegname 36-46 Z.I.
58022 FOLLONICA (GR)
ITALIA

P.IVA: 01665710537
C.F.: GSPNDR91B16H510B
R.E.A. GR-213572
COD. SDI: KRRH6B9

www.gaspodini.com
info@gaspodini.com
gaspodini1925@pec.it

TEL: 0566 51160
FAX: 0566 262300

RISOLUZIONE PROBLEMI – FAQ

LE PALE CHE MI AVETE SPEDITO SI SONO GIÀ SPACCATE...

Non sono spaccature: le nostre pale sono composte da tre sezioni assemblate a pressione con perni in acciaio, senza l'uso di collanti. Quindi, è giusto che queste fessure si aprano per consentire al legno il suo naturale movimento facendo sì che la pala non si rompa facilmente. Per riunire le sezioni, basterà dare un colpo laterale con un martello di gomma o su un ripiano rigido opportunamente rivestito per non danneggiare la pala stessa. In questo modo, si garantirà alla pala una vita duratura.

SUI VOSTRI TAGLIERI, SI PUÒ TAGLIARE?

La risposta è ovviamente sì, si chiamano taglieri appositamente. Inoltre, il vantaggio che hanno i nostri taglieri è il trattamento che li rende idonei al contatto alimentare con il quale vengono rifiniti. Ciò li rende più resistenti e lavabili con acqua e sapone leggero o con sanificante a base alcolica.

NEL MIO LOCALE UTILIZZIAMO IL COLTELLO PER TAGLIARE LA PIZZA, SI PUÒ USARE SUI VOSTRI TAGLIERI?

Sì, ma è da preferirsi l'uso delle forbici, della spatola a mezzaluna o di una rotella tagliapizza, molto meno invasivi.

UNA VOLTA CHE I TAGLIERI SI SONO USURATI COL TEMPO, POSSIAMO RIPORTARVELI PER RILEVIGARLI E RITRATTARLI?

Certamente! Dal momento in cui i taglieri si rovinano, è possibile inviarci foto e video che mostrino il loro effettivo stato e il nostro staff vi darà indicazioni sulla fattibilità e sui costi

LE VOSTRE TAVOLE DA INFORNAMENTO SI SONO IMBARCATE IN BREVE TEMPO. COME MAI?

Le tavole da infornamento servono solamente per infornare e sfornare la pizza, non vanno in nessun caso lasciate sostare all'interno del forno.

LE TAVOLE SERVIPIZZA CHE MI AVETE SPEDITO SI SONO IMBARCATE, COME FACCIO A FARLE RITORNARE IN ASSETTO?

Basterà girarle sul lato opposto al quale è abituato a riporle a fine servizio. Generalmente basta una sola notte per farle tornare in assetto.



GASPODINI di Gaspodini Andrea

Via del Falegname 36-46 Z.I.

58022 FOLLONICA (GR)

ITALIA

P.IVA: 01665710537

C.F.: GSPNDR91B16H510B

R.E.A. GR-213572

COD. SDI: KRRH6B9

www.gaspodini.com

info@gaspodini.com

gaspodini1925@pec.it

TEL: 0566 51160

FAX: 0566 262300

QUALITA' CERTIFICATA

LEGNO, CERTIFICAZIONE MOCA, CONTATTO CON ALIMENTI

Le determinazioni NECESSARIE per il rilascio della certificazione di idoneità al contatto alimentare vengono effettuate da un laboratorio esterno accreditato e conforme alla norma UNI EN ISO/IEC 17025, sia su prodotti "al naturale" (grezzo) sia sul prodotto finito e trattato.

I test di migrazione vengono effettuati in Acqua e in soluzione di Acido Acetico, riguardano tutte le specifiche di legge e i prodotti risultano certificati ed idonei in quanto i valori rientrano con ampio margine nei limiti previsti.

In particolare, vengono rilevate le quantità di Formaldeide, Pentaclorofenolo e test organolettico, nonché livelli di Alluminio (Al), Manganese (Mn), Ferro (Fe), Cobalto (Co), Nichel (Ni), Rame (Cu), Zinco (Zn), Bario (Ba) e Litio (Li).

Per quello che riguarda la verniciatura, non utilizziamo vere e proprie vernici ma effettuiamo, a scelta del cliente e in base alla performance finale che vuole ottenere, due tipi diversi di trattamento, con prodotti a base di oli (trattamento BASIC) oppure di oli, resine e cere (trattamento DELUXE).

Ognuno di questi possiede i certificati per il contatto con gli alimenti, ma nonostante ciò, effettuiamo i medesimi test anche sui prodotti finiti e trattati.

SMALTIMENTO E RISPETTO DELL'AMBIENTE

Alla fine del proprio ciclo vitale, gli strumenti in legno, benchè si tratti di legno vergine, di origine naturale e organica, NON devono essere dispersi nell'ambiente, bensì smaltiti secondo i regolamenti del gestore dei rifiuti locale.





GASPODINI di Gaspodini Andrea
Via del Falegname 36-46 Z.I.
58022 FOLLONICA (GR)
ITALIA

P.IVA: 01665710537
C.F.: GSPNDR91B16H510B
R.E.A. GR-213572
COD. SDI: KRRH6B9

www.gaspodini.com
info@gaspodini.com
gaspodini1925@pec.it

TEL: 0566 51160
FAX: 0566 262300

OWNER'S MANUAL FOR: CUTTING BOARDS – PIZZA PEELS - BOARDS – TABLES

Thank you for choosing our products.

GASPODINI products have been created with care and with materials destined to last a long time.

In order to maintain its perfect functionality and beauty over time, we suggest you read and follow the guidelines in this manual. The application of the instructions allows you to keep the items' best conditions and here you may find suggestions on correct daily use and instructions on ordinary and extraordinary product maintenance.

Last but not least, consult the information regarding the correct management of your equipment.

Legal representant
Andrea Gaspodini



GASPODINI di Gaspodini Andrea
Via del Falegname 36-46 Z.I.
58022 FOLLONICA (GR)
ITALIA

P.IVA: 01665710537
C.F.: GSPNDR91B16H510B
R.E.A. GR-213572
COD. SDI: KRRH6B9

www.gaspodini.com
info@gaspodini.com
gaspodini1925@pec.it

TEL: 0566 51160
FAX: 0566 262300

TABLE OF CONTENTS

PEELS AND BOARDS – INTENDED USE EN-1.1

CUTTING BOARDS – INTENDED USE EN-1.2

TABLES AND BOARDS – INTENDED USE EN-1.3

GENERAL WARNINGS EN-2.1

INCORRECT USE OF WOODEN TOOLS EN-2.2

CLEANING

> general guidance EN-3.1

> daily cleaning EN-3.2

> deep cleaning and sanitizing EN-3.3

> precaution for the drying EN-4.3

MAINTENANCE

> general guidance EN-4.1

> periodic treatment EN-4.2

> exceptional treatment EN-4.3

> factory refurbishing EN-4.4

PROBLEMS SOLVING - FAQ

CERTIFIED QUALITY

TIPS FOR OUR ENVIRONMENT



GASPODINI di Gaspodini Andrea
Via del Falegname 36-46 Z.I.
58022 FOLLONICA (GR)
ITALIA

P.IVA: 01665710537
C.F.: GSPNDR91B16H510B
R.E.A. GR-213572
COD. SDI: KRRH6B9

www.gaspodini.com
info@gaspodini.com
gaspodini1925@pec.it

TEL: 0566 51160
FAX: 0566 262300

INTENDED USE - PEELS AND BOARDS

The peels are professional tools suitable for loading and offloading from electric or wood-burning ovens and to the presentation and display on the counter of bakery products such as bread and pizza.

The boards are a variant of the peels, from which they differ essentially in the shape of the handle.

Any other use is considered improper.

INTENDED USE – CUTTING BOARDS

Cutting boards are multipurpose tools that are suitable as a support surface for cutting food or for serving food that has already been cut.

They can also have the function of a tray for presenting dishes at the table or for presenting the food itself.

Any other use is considered improper.

INTENDED USE – COUNTERS

The shelves and counters are multipurpose surfaces that can have the function of a pastry board, a work table or an exhibition counter. They combine aesthetics with sturdiness and hygiene.

Any other use is considered improper.

For the above reasons, this manual is to be considered an integral part of the product and must be kept for easy and prompt consultation.



GASPODINI di Gaspodini Andrea
Via del Falegname 36-46 Z.I.
58022 FOLLONICA (GR)
ITALIA

P.IVA: 01665710537
C.F.: GSPNDR91B16H510B
R.E.A. GR-213572
COD. SDI: KRRH6B9

www.gaspodini.com
info@gaspodini.com
gaspodini1925@pec.it

TEL: 0566 51160
FAX: 0566 262300

GENERAL WARNINGS BEFORE USE

Before use, read this manual carefully and observe the warnings on responsibility and safety.

The wooden products are valuable and should be used with the utmost care not to dirty them with particularly aggressive products or ingredients, since their removal could cause permanent damage for which the manufacturer assumes no responsibility.

Furthermore, the use of sauces or particular ingredients known for their dyeing properties or their acidity can alter the colour of the wood itself.

To best preserve the cutting boards, it is best to use only scissors or pizza cutters.

The use of knives, especially if serrated, should be avoided.

Do not make changes to the product on your own initiative.

The manufacturer is not responsible for any damage caused by improper use, use of equipment in an incorrect way or failure to follow the instructions contained in this manual.

INCORRECT USE OF WOOD INSTRUMENTS

Although shovels, tables and handles are made to assist the operator in putting food in the oven and in unloading operations, they are not designed to stay in an electric or wood-fired oven.



GASPODINI di Gaspodini Andrea
Via del Falegname 36-46 Z.I.
58022 FOLLONICA (GR)
ITALIA

P.IVA: 01665710537
C.F.: GSPNDR91B16H510B
R.E.A. GR-213572
COD. SDI: KRRH6B9

www.gaspodini.com
info@gaspodini.com
gaspodini1925@pec.it

TEL: 0566 51160
FAX: 0566 262300

CLEANING

GENERAL INSTRUCTIONS - HOW NOT CLEAN THE WOOD

Avoid using sharp or sharp tools as they will damage the surface.

Do not use aggressive chemicals such as solvents, alkaline or acid products or with strong fragrances.

DAILY CLEANING

Wooden products must be cleaned after each use, using a clean, dry cloth.

If necessary, the cloth can be dampened in hot water or in a light solution of water and vinegar, water and baking soda, water and amuchina or water and an alcoholic detergent suitable for contact with food.

DEEP CLEANING AND SANITIZING

Where necessary, once routine cleaning has been carried out, it is possible to clean and sanitize the products in one of the following ways. Choose the one that best suits your needs.

To disinfect:

- Spray on the surface an alcohol-based solution suitable for contact with food and remove the excess with a damp cloth

Or

- Treat the surface with a light solution of water and amuchina and rinse under running water.

To deeply cleanse and neutralize odors and flavors:

- Prepare a paste consisting of hot water and baking soda. Rub this cream on the affected surface with a damp cloth or sponge, insisting where necessary. Finally, rinse quickly under running water.

In any case, it is also possible to use steamers with extreme caution.

Deep cleaning and sanitizing are interventions that have comparable hygiene results, if not superior, to washing in the dishwasher.

Repeated treatments ruin and remove the protective layer of the product. It is advisable to periodically renew the initial surface treatment.



GASPODINI di Gaspodini Andrea
Via del Falegname 36-46 Z.I.
58022 FOLLONICA (GR)
ITALIA

P.IVA: 01665710537
C.F.: GSPNDR91B16H510B
R.E.A. GR-213572
COD. SDI: KRRH6B9

www.gaspodini.com
info@gaspodini.com
gaspodini1925@pec.it

TEL: 0566 51160
FAX: 0566 262300

PRECAUTIONS FOR THE DRYING

To facilitate drying, wipe the surface with a dry cloth or absorbent paper. The products can be hung in the air to dry or placed on special racks.

Avoid proximity to hobs, ovens or heating or air conditioning systems, as the shock of temperature or humidity could deform the wood.

It is also necessary to take into consideration that the products:

- must not be washed in the dishwasher;
- must not be immersed in water.

If accidentally wetted, cleaned incorrectly, stored in damp places or on uneven surfaces, the wood can warp and make the tool unusable. If this happens, we recommend storing the tool on a flat surface, with the curvature placed downwards and the weight positioned above it for a few hours, so as to restore the original shape.

See the "Troubleshooting" chapter.



GASPODINI di Gaspodini Andrea
Via del Falegname 36-46 Z.I.
58022 FOLLONICA (GR)
ITALIA

P.IVA: 01665710537
C.F.: GSPNDR91B16H510B
R.E.A. GR-213572
COD. SDI: KRRH6B9

www.gaspodini.com
info@gaspodini.com
gaspodini1925@pec.it

TEL: 0566 51160
FAX: 0566 262300

MAINTENANCE

GENERAL INSTRUCTIONS - WOOD MAINTENANCE

Wood is an organic, living and renewable material. If treated properly, its beauty and functionality will last a long time.

PERIODICAL TREATMENTS

After a few routine cleaning cycles, it is sufficient to rub the surface with edible oil to restore water repellency and resistance to stains and grease.

EXCEPTIONAL TREATMENTS

Due to intensive use or the use of unsuitable cutting tools such as knives or serrated blades, the surface of the product may be scratched, engraved or damaged and may be attacked by external agents.

To restore the beauty and functionality of your product, purchase the Regeneration Kit suitable for the type of initial treatment to which the product was subjected and follow the instructions attached to it.

In case of doubt or uncertainty, contact us and we will be happy to guide you in their use.

FACTORY REFURBISHING

It is possible to give new life to your instruments and tools: contact us and, after sending photos and videos that show the status of your products, we can make you a quotation for the optimal restoration of your supply.

Where some parts are not recoverable, we will send you a discounted quote for their replacement.

REPLACEMENT

We strongly recommend that you consider replacing cutting boards every six months or when their state of wear and tear is evident. This practice will not only ensure the safety of your kitchen staff but will also ensure that your customers can enjoy food served on a hygienic and safe environment.



GASPODINI di Gaspodini Andrea
Via del Falegname 36-46 Z.I.
58022 FOLLONICA (GR)
ITALIA

P.IVA: 01665710537
C.F.: GSPNDR91B16H510B
R.E.A. GR-213572
COD. SDI: KRRH6B9

www.gaspodini.com
info@gaspodini.com
gaspodini1925@pec.it

TEL: 0566 51160
FAX: 0566 262300

TROUBLESHOOTING – FAQ

THE PEELS THAT YOU HAVE SHIPPED TO ME GOT ALREADY SPLITTED ...

They are not splitted: our peels are composed of three pressure-assembled sections with steel pins, without the use of adhesives.

Therefore, it is right that these slits open to allow the wood its natural movement, making the peel not break easily.

To rejoin the sections, simply tap the side with a rubber mallet or a rigidly coated hard shelf to avoid damaging the peel itself. In this way, the peel will be guaranteed a long lasting life.

CAN WE CUT ON YOUR CHOPPING BOARDS?

The answer is obviously yes, since they are called cutting boards.

Moreover, the advantage that our cutting boards have is the treatment that makes them suitable for the food contact with which they are refined. This makes them more resistant and washable with water and light soap or alcohol-based sanitizing formula.

IN MY RESTAURANT WE USE THE KNIFE TO CUT PIZZA, CAN WE USE IT ON YOUR CUTTING BOARDS?

Yes, but it is preferable to use scissors, a half-moon spatula or a pizza cutter, much less invasive a common knife.

ONCE THE CUTTING BOARDS GET WEARED, CAN WE SEND THEM BACK TO YOU TO GET THEM RENEWED?

YES Of course! From the moment the cutting boards are ruined, you can send us photos and videos that show their actual status and our staff will give you information on the various restoring ways and the costs

YOUR BOARDS HAVE GONE WARPED IN A SHORT TIME. WHY?

The tables are only used to bake and take out the pizza, they must never be left inside the oven.

THE TABLES THAT YOU HAVE SHIPPED TO ME HAVE GONE OUT OF SHAPE, HOW DO I MAKE IT RETURN IN SHAPE?

It will be enough to turn them on the opposite side to which he is accustomed to place them at the end of service. Generally, only one night is enough to get them back to their original state.



GASPODINI di Gaspodini Andrea
Via del Falegname 36-46 Z.I.
58022 FOLLONICA (GR)
ITALIA

P.IVA: 01665710537
C.F.: GSPNDR91B16H510B
R.E.A. GR-213572
COD. SDI: KRRH6B9

www.gaspodini.com
info@gaspodini.com
gaspodini1925@pec.it

TEL: 0566 51160
FAX: 0566 262300

CERTIFIED QUALITY

WOOD, MOCA (FOOD GRADE) CERTIFICATION AND FOOD CONTACT

The MANDATORY tests for the release of the food contact suitability certification are carried out by a certified external laboratory in compliance with the UNI EN ISO / IEC 17025 standard, both on “natural” (raw) products and on the finished and treated product.

The migration tests are carried out in Water and in Acetic Acid solution, they refer to all the legal specifications and the products are certified and suitable as the values fall within a wide margin within the established limits.

In particular, the quantities of Formaldehyde, Pentachlorophenol and organoleptic test are detected, as well as levels of Aluminium (Al), Manganese (Mn), Iron (Fe), Cobalt (Co), Nickel (Ni), Copper (Cu), Zinc (Zn), Barium (Ba) and Lithium (Li).

As far as painting is concerned, we do not use real paints but we do, according to the customer's choice and based on the final performance he wants to achieve, two different types of treatment, with oil-based products (BASIC treatment) or oils, resins and waxes (DELUXE treatment).

Each of these has certificates for contact with food, but despite this, we also carry out the same tests on finished and treated products.

ENVIRONMENTAL TIPS

At the end of its life cycle, the wooden instruments, although they are virgin wood, of natural and organic origin, must NOT be dispersed in the environment, but disposed in according to the regulations of the local waste manager.