GASPODINI

Primaria Fabbrica dal 1925

Manuale d'uso

per articoli in legno

GASPODINI DI GASPODINI ANDREA
VIA DEL FALEGNAME 36 - 46 Z.I.
58022 FOLLONICA (GR)
ITALY

P.IVA: 01665710537
C.F.: GSPNDR91B16H510B
R.E.A. GR-213572
COD. SDI: M5UXCR1

Grazie per aver scelto i nostri prodotti.

I prodotti GASPODINI sono stati realizzati con cura e utilizzando materiali progettati per garantire durata nel tempo. Per mantenere la perfetta funzionalità e la bellezza nel corso degli anni, vi invitiamo a leggere e seguire attentamente le istruzioni contenute in questo manuale. Troverete indicazioni utili per evitare danni al prodotto, suggerimenti per un corretto utilizzo quotidiano e istruzioni sulla manutenzione ordinaria e straordinaria.
Inoltre, vi forniremo informazioni essenziali sulla gestione generale delle attrezzature in legno.

Rappresentante Legale
Andrea Gaspodini

GASPODINI DI GASPODINI ANDREA
VIA DEL FALEGNAME 36 - 46 Z.I.
58022 FOLLONICA (GR)
ITALY

P.IVA: 01665710537
C.F.: GSPNDR91B16H510B
R.E.A. GR-213572
COD. SDI: M5UXCR1

INDICE

AVVERTENZE GENERALI PRIMA DELL'USO

UTILIZZO NON CORRETTO DEGLI STRUMENTI IN LEGNO

PULIZIA

Indicazioni generali

Pulizia ordinaria

Pulizia profonda e sanificazione

Accorgimenti per l'asciugatura

MANUTENZIONE

Indicazioni generali

Trattamenti periodici

Trattamenti eccezionali

Rigenerazione in azienda

FAQ - RISOLUZIONE PROBLEMA

QUALITÀ CERTIFICATA

SMALTIMENTO E RISPETTO DELL'AMBIENTE

2.1 AVVERTENZE GENERALI PRIMA DELL'USO

Prima di utilizzare il prodotto, è fondamentale leggere attentamente il manuale e seguire le avvertenze in materia di responsabilità e sicurezza. I prodotti in legno sono preziosi e devono essere utilizzati con estrema cautela per evitare di sporcarli con sostanze o ingredienti aggressivi, poiché la rimozione potrebbe causare danni permanenti per i quali il produttore non si assume alcuna responsabilità.
Inoltre, l'uso di salse o di particolari ingredienti noti per le loro proprietà tintorie o per la loro acidità potrebbe influire sulla colorazione del legno stesso.

Per mantenere i taglieri in ottime condizioni, è consigliabile utilizzare esclusivamente forbici o rotelle taglia-pizza.
Si sconsiglia l'uso di coltelli, soprattutto se seghettati. Si prega di non apportare modifiche al prodotto senza autorizzazione.

Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti da un uso improprio, dall'utilizzo di attrezzature non conformi o dalla mancata osservanza delle istruzioni contenute nel manuale.

2.2 UTILIZZO NON CORRETTO DEGLI STRUMENTI IN LEGNO

Pur essendo progettati per assistere l'operatore nelle operazioni di infornamento e sfornamento, sia le pale che le tavole e i manici non sono destinati a rimanere a lungo all'interno dei forni elettrici o a legna.

GASPODINI DI GASPODINI ANDREA
VIA DEL FALEGNAME 36 - 46 Z.I.
58022 FOLLONICA (GR)
ITALY

P.IVA: 01665710537
C.F.: GSPNDR91B16H510B
R.E.A. GR-213572
COD. SDI: M5UXCR1

PULIZIA

3.1 INDICAZIONE GENERALE - COME NON PULIRE IL LEGNO

Si consiglia di evitare l'utilizzo di utensili appuntiti o con spigoli, in quanto potrebbero danneggiare la superficie del prodotto. Inoltre, si sconsiglia l'uso di prodotti chimici aggressivi come solventi, prodotti alcalini o acidi, o quelli con profumazioni pungenti.

3.2 PULIZIA ORDINARIA

Dopo ogni utilizzo, si consiglia di pulire i prodotti in legno con un panno pulito e asciutto. In caso di necessità, il panno può essere leggermente inumidito con acqua calda o una soluzione delicata, come acqua e aceto, acqua e bicarbonato, acqua e amuchina, oppure acqua e un detergente alcolico adatto al contatto con gli alimenti.

3.3 PULIZIA PROFONDA E SANIFICAZIONE

Quando necessario, dopo la pulizia ordinaria, è possibile detergere e sanificare i prodotti utilizzando una delle seguenti modalità, a seconda delle proprie esigenze.
Per disinfettare:

- nebulizzare sulla superficie una soluzione a base alcoolica 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 soddisfare qualsiasi esigenza, è possibile utilizzare apparecchi a vapore con estrema cautela. **Tuttavia, si consiglia di considerare che la pulizia profonda e la sanificazione offrono risultati igienici equiparabili, se non superiori, al lavaggio in lavastoviglie.** È importante notare che trattamenti ripetuti possono danneggiare e asportare lo strato protettivo del prodotto. Di conseguenza, si raccomanda di rinnovare periodicamente il trattamento superficiale iniziale.

3.4 ACCORGIMENTI PER L'ASCIUGATURA

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

Per agevolare l'asciugatura, è consigliabile passare un panno asciutto o carta assorbente sulla superficie. I prodotti possono essere appesi all'aria per asciugare o appoggiati sulle apposite rastrelliere.
È importante evitare la vicinanza con piani di cottura, forni o impianti di riscaldamento o condizionamento dell'aria, poiché variazioni improvvise di temperatura o umidità potrebbero causare deformazioni al legno.

È altresì necessario tenere in considerazione che i prodotti:

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

Se il legno si bagna accidentalmente, viene pulito in modo inappropriato, conservato in ambienti umidi o su superfici irregolari, può incurvarsi e rendere l'utensile inutilizzabile. In caso ciò accada, consigliamo di posizionare l'utensile su una superficie piana, con la curvatura rivolta verso il basso, e di mettere un peso sopra per alcune ore.
Questo dovrebbe aiutare a ripristinare la forma originale.

Per ulteriori dettagli, consultare il capitolo "Risoluzione dei problemi

GASPODINI DI GASPODINI ANDREA
VIA DEL FALEGNAME 36 - 46 Z.I.
58022 FOLLONICA (GR)
ITALY

P.IVA: 01665710537
C.F.: GSPNDR91B16H510B
R.E.A. GR-213572
COD. SDI: M5UXCR1

MANUTENZIONE

4.1 MANUTENZIONE DEL LEGNO - *indicazioni generali*

Il legno è un materiale organico, vivo e rinnovabile. Se curato correttamente, può conservare la sua bellezza e funzionalità a lungo. È essenziale seguire attentamente tutte le istruzioni fornite per prolungare la vita dei vostri articoli in legno.

4.2 TRATTAMENTO PERIODICO

Per ripristinare l'idrorepellenza e la resistenza a macchie e unto che il tagliere può perdere durante i cicli di pulizia ordinaria, è sufficiente applicare olio alimentare sulla sua superficie con un panno. Questo trattamento aiuterà a mantenere il legno protetto e in buone condizioni.

4.3 TRATTAMENTI ECCEZIONALI

A causa di un uso intensivo o dell'impiego di strumenti di taglio inappropriati, come coltelli o lame seghettate, la superficie del prodotto può risultare graffiata, incisa o danneggiata, diventando così vulnerabile agli agenti esterni.

Per ripristinare la bellezza e la funzionalità del vostro prodotto, vi consigliamo di acquistare il Kit di Rigenerazione specifico per il tipo di trattamento iniziale a cui è stato sottoposto. Seguite attentamente le istruzioni allegate al kit.

In caso di dubbi o incertezze, non esitate a contattarci; saremo felici di guidarvi nell'uso del kit.

4.4 RIGENERAZIONE IN AZIENDA

È possibile donare nuova vita agli strumenti in legno.

Inviateci foto e video che mostrino lo stato dei vostri prodotti, e vi forniremo una quotazione per il ripristino ottimale della vostra fornitura. Se alcuni pezzi non fossero recuperabili, vi proporremo un preventivo scontato per la loro sostituzione.

4.5 SOSTITUZIONE

Vi consigliamo caldamente di valutare la sostituzione dei taglieri ogni sei mesi o al manifestarsi di evidente stato di usura.

In caso di danneggiamento e o rottura si deve procedere tassativamente ed immediatamente alla sostituzione, articolo non conforme per essere utilizzato.

Questo approccio non solo assicura la sicurezza del personale in cucina, ma garantisce anche che i clienti possano godere di alimenti conformi e privi di contaminazioni e o serviti su una superficie igienica e sicura.

GASPODINI DI GASPODINI ANDREA
VIA DEL FALEGNAME 36 - 46 Z.I.
58022 FOLLONICA (GR)
ITALY

P.IVA: 01665710537
C.F.: GSPNDR91B16H510B
R.E.A. GR-213572
COD. SDI: M5UXCR1

QUALITÀ CERTIFICATA

LEGNO E CERTIFICAZIONE MOCA

Le determinazioni necessarie per il rilascio della certificazione di idoneità al contatto alimentare sono effettuate da un laboratorio esterno accreditato e conforme alla norma UNI EN ISO/IEC 17025. Queste analisi vengono eseguite sia sui prodotti "al naturale" (grezzi) che su quelli finiti e trattati.

I test di migrazione, condotti in acqua e in soluzione di acido acetico, verificano tutte le specifiche di legge. I prodotti risultano certificati e idonei poiché i valori rilevati rientrano ampiamente nei limiti previsti. In particolare, vengono misurate le quantità di formaldeide, pentaclorofenolo e le caratteristiche organolettiche, oltre ai livelli di alluminio (Al), manganese (Mn), ferro (Fe), cobalto (Co), nichel (Ni), rame (Cu), zinco (Zn), bario (Ba) e litio (Li).

Per quanto riguarda la finitura, non utilizziamo vernici tradizionali. Offriamo due tipi di trattamento a scelta del cliente, in base alla performance finale desiderata: il trattamento BASIC, con prodotti a base di oli, e il trattamento DELUXE, con oli, resine e cere. Entrambi i trattamenti possiedono le certificazioni per il contatto con gli alimenti.

Nonostante ciò, eseguiamo gli stessi test anche sui prodotti finiti e trattati per garantire la loro sicurezza alimentare.

GASPODINI DI GASPODINI ANDREA
VIA DEL FALEGNAME 36 - 46 Z.I.
58022 FOLLONICA (GR)
ITALY

P.IVA: 01665710537
C.F.: GSPNDR91B16H510B
R.E.A. GR-213572
COD. SDI: M5UXCR1

SMALTIMENTO E RISPETTO DELL'AMBIENTE

Alla fine del loro ciclo vitale, gli strumenti in legno, sebbene siano realizzati con legno vergine di origine naturale e organica, NON devono essere dispersi nell'ambiente.
Devono invece essere smaltiti secondo i regolamenti del gestore dei rifiuti locale.

GASPODINI DI GASPODINI ANDREA
VIA DEL FALEGNAME 36 - 46 Z.I.
58022 FOLLONICA (GR)
ITALY

P.IVA: 01665710537
C.F.: GSPNDR91B16H510B
R.E.A. GR-213572
COD. SDI: M5UXCR1

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.

Rappresentante Legale
Andrea Gaspodini

GASPODINI DI GASPODINI ANDREA
VIA DEL FALEGNAME 36 - 46 Z.I.
58022 FOLLONICA (GR)
ITALY

P.IVA: 01665710537
C.F.: GSPNDR91B16H510B
R.E.A. GR-213572
COD. SDI: M5UXCR1

TABLE OF CONTENTS

GENERAL WARNINGS

INCORRECT USE OF WOODEN TOOLS

CLEANING

General guidance

Daily cleaning

Deep cleaning and sanitizing

Precaution for the drying

MAINTENANCE

General guidance

Periodic treatment

Exceptional treatment

Factory refurbishing

PROBLEMS SOLVING - FAQ

CERTIFIED QUALITY

TIPS FOR OUR ENVIRONMENT

2.1 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.

2.2 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)
ITALY

P.IVA: 01665710537
C.F.: GSPNDR91B16H510B
R.E.A. GR-213572
COD. SDI: M5UXCR1

CLEANING

3.1 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.

3.2 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.

3.3 DEEP CLEANING AND SANITIZATION

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.

3.4 PRECAUTIONS FOR THE DRYING

CAUTION : ALWAYS ALLOW EACH WOODEN INSTRUMENT OR CUTTING BOARD TO DRY COMPLETELY BEFORE STORING IT.

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)
ITALY

P.IVA: 01665710537
C.F.: GSPNDR91B16H510B
R.E.A. GR-213572
COD. SDI: M5UXCR1

MAINTENANCE

4.1 GENERAL INSTRUCTIONS - WOOD MAINTENANCE

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

4.2 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.

4.3 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.

4.4 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.

4.5 REPLACEMENT

We strongly recommend replacing cutting boards every six months or when they become noticeably worn. In the event of damage and/or breakage, they must be replaced immediately, item not compliant to be used. This approach not only ensures the safety of kitchen staff, but also ensures that customers enjoy compliant, contamination-free food served on a hygienic and safe surface.

GASPODINI DI GASPODINI ANDREA
VIA DEL FALEGNAME 36 - 46 Z.I.
58022 FOLLONICA (GR)
ITALY

P.IVA: 01665710537
C.F.: GSPNDR91B16H510B
R.E.A. GR-213572
COD. SDI: M5UXCR1

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.

GASPODINI DI GASPODINI ANDREA
VIA DEL FALEGNAME 36 - 46 Z.I.
58022 FOLLONICA (GR)
ITALY

P.IVA: 01665710537
C.F.: GSPNDR91B16H510B
R.E.A. GR-213572
COD. SDI: M5UXCR1

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.