

Návod na použití



Kartonová krabice obsahuje 5 hygienických přebalů po 500 ks.

Po vyndání z krabice je potřebné přebal několikrát zohýbat po celé ploše, aby se jednotlivé listy od sebe oddělili. Pak se vyhnete situaci, kdy můžou být jednotlivé přířezy slepené. (V průběhu skladování je váha palety 500kg). Přebal má na jedné straně trhací okno pro pohodlné nabírání přířezů nebo je vhodné vyndat všechny najednou.

Zákazníkovi vysvětlit o vysoké kvalitě přířezu Ecosheets.

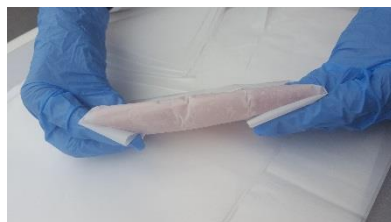
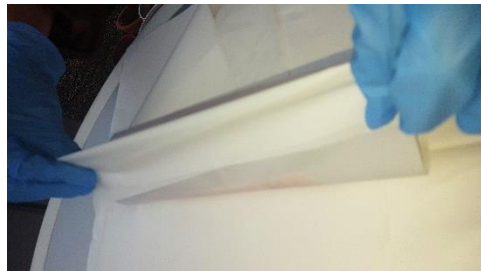
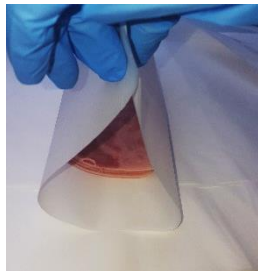
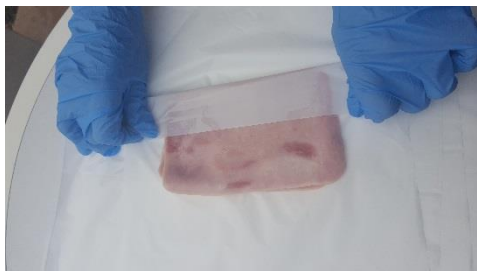
- šunka neoslizne a nemění chuť při styku s obalem;
- obal nenasákne a zůstává z jakkoliv strany nenasáknutý;
- šunka zůstane déle čerstvá po celou dobu skladování.

Půlení na ½ rozměr

na poloviční rozměr je vhodné v pokud jsou přířezy v ještě přebalu aby se nerozjely. Ostrým nožem rozřízneme uprostřed.

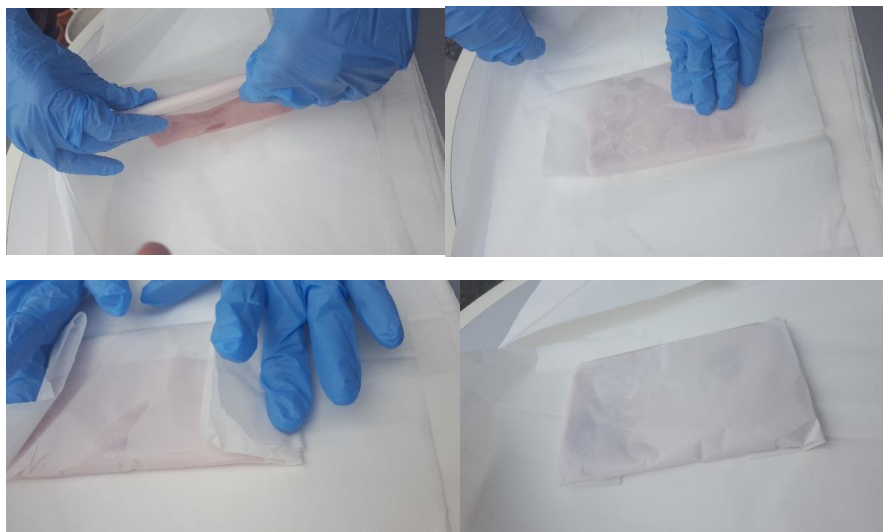
Balení „na střed“

Uzeninu položíme uprostřed
zvedneme oba konce spojíme a přehneme,
po celé délce tahem přitlačíme přířez v ohybu,
Ecosheets má tvárovou paměť po přitlačení.
konce zahneme pod šunku a přehneme prstem v ohybu.



Balení z kraje

Šunku umístíme na kraj a postupně překlápíme. Kraje z obou stran založíme pod šunku a stlačíme prstem po celé délce ohybu.



Balení rolováním

Toto balení je možné s hrubšími plátky šunky, které umístíme na kraj přířezu. Válením nám vznikne rulička s dutinkou do které zastrčíme oba kraje z každé strany do dutinky šunky.



Balení pro výběrové uzeniny.

Pro balení uzenin vysoké kvality je vhodné plátky šunky rozmístit jednotlivě po celé ploše přířezu. Následně je možné zatočit podle jednotlivých řad, nebo přikrýt dalším přířezem na vrch a zatočit. Zákazník si pak pohodlně vybere plátek po plátku.

