

 İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ 2019 TS EN ISO 9001:2015	T.C. İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ Turizm Fakültesi	
	MANDOLİN KESME MAKİNASI KULLANIM VE BAKIM TALİMATI	Dok. No: TL/TURF/20 İlk Yayın Tar.: 21.08.2017 Rev. No/Tar.: 01/28.11.2023 Sayfa 1 / 1

1. AMAÇ VE KAPSAM:

Sebze ve meyveleri değişik şekillerde kesmek ve dekor vermek için kullanılır.

2. SORUMLULUK:

Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Akademik Personeli, Sorumlu Uzmanı, Hizmetli Kadrosundaki Personel ve Bölüm Öğrencileri

3. TANIMLAR/KISALTMALAR:

4. TALİMAT DETAYI:

1. Sadece yetkin olan kişiler kullanabilir.
2. 3 farklı kesme bıçağı bulunmaktadır.
3. Cihazın plastik kabına kullanmak istediğiniz bıçağı yerleştirdikten sonra kesme işlemini gerçekleştiriniz.
4. Bıçak ağızları çok keskin olduğu için parmakların kesilmesine dikkat ediniz.
5. Bıçakları kullandıktan sonra yıkayıp kurularak kaldırınız.

5. İLGİLİ DÖKÜMANLAR: