



## DESCRIPCIÓN Y USOS:

Los peladores están diseñados para eliminar una capa delgada de la cáscara y el material de los alimentos de la superficie de una fruta o verdura. También se utilizan para cortar láminas finas de quesos duros y chocolate.

## EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL:

Guantes de  
**Goma**



## CONSECUENCIAS QUE SE PODRÍAN GENERAR POR EL USO DE LA HERRAMIENTA

- Heridas
- Laceraciones
- Golpes
- Desordenes musculo esqueléticos

Esta ficha no sustituye el manual del fabricante.

“Todos los derechos reservados. No se permite la reproducción total o parcial de ninguna parte de esta obra, ni su comercialización ni publicación en cualquier medio, sin el permiso previo y escrito de Seguros de Riesgos Laborales Suramericana S.A. © Propiedad Intelectual de ARL SURA, Enero de 2015.”

[www.arlsura.com](http://www.arlsura.com)

## MEDIDAS PREVENTIVAS:

- ✍ Antes de utilizar la herramienta retire anillos, pulseras, reloj, entre otros.
- ✍ Utilice los elementos de protección personal.
- ✍ La herramienta debe ir provista de un marco en la parte superior donde se ubique y cubra la hoja de corte.
- ✍ Agarre siempre el pelador desde el mango
- ✍ Prefiera el uso de peladores cerámicos: Evitan accidentes por corte, son más precisos, no pierden el filo ni se oxidan.
- ✍ El filo de la hoja de corte debe estar siempre en perfecto estado y bien afilada, libre de óxido y deformaciones.
- ✍ Cuando se trabaja con esta herramienta, la fruta/verdura debe estar fuertemente sujeta por la parte inferior para evitar deslizamientos.
- ✍ La presión ejercida sobre la hoja determinar el grosor de la rebanada. Utilice el tamaño adecuado de pelador de acuerdo al tamaño de la rebanada.
- ✍ Al realizar el corte, deslice el pelador a lo largo del contorno de la fruta/verdura hacia fuera de su cuerpo, manteniendo la misma presión sobre la hoja hasta terminar la rebanada.
- ✍ Deje caer la rebanada o tire de la herramienta hacia un lado para que caiga por si sola. Evite tratar de retirarla con sus manos.
- ✍ Lave el pelador de verduras con agua caliente y jabón y secar por completo antes de guardarlo en el cajón de los cubiertos. Guardar la herramienta mientras todavía está sucia o húmeda podría causar óxido en la hoja y reducir su filo y permitir el crecimiento de bacterias.
- ✍ Utilizar siempre los peladores para realizar cualquier corte sobre un material que sea blando como las frutas o verduras, evite utilizarlo en material duro.

Esta ficha no sustituye el manual del fabricante.

“Todos los derechos reservados. No se permite la reproducción total o parcial de ninguna parte de esta obra, ni su comercialización ni publicación en cualquier medio, sin el permiso previo y escrito de Seguros de Riesgos Laborales Suramericana S.A. © Propiedad Intelectual de ARL SURA, Enero de 2015.”

[www.arlsura.com](http://www.arlsura.com)

- ✍ Evite gesticular con la herramienta en la mano (hacer gestos con partes del cuerpo, ya sea manos o cara, para darle intensidad a una idea o expresión verbal) para prevenir herir a alguien que se encuentre cercano.
- ✍ Se debe revisar periódicamente su estado.

Esta ficha no sustituye el manual del fabricante.

“Todos los derechos reservados. No se permite la reproducción total o parcial de ninguna parte de esta obra, ni su comercialización ni publicación en cualquier medio, sin el permiso previo y escrito de Seguros de Riesgos Laborales Suramericana S.A. © Propiedad Intelectual de ARL SURA, Enero de 2015.”

[www.arlsura.com](http://www.arlsura.com)