

Tabla de cortar con mango code: 505106

Antes del primer uso:

- Aplique a la tabla un aceite mineral de grado alimenticio o un aceite especial para tablas de cortar.
- Aplique el aceite uniformemente en todas las superficies, deje que se absorba y limpie el exceso.
- No use aceites de cocina como el de cacahuete, girasol u oliva, ya que pueden volverse pegajosos o rancios.

Limpieza y mantenimiento:

- No limpie la tabla en el lavavajillas ni la deje remojando en agua.
- Después de cada uso, limpie la tabla a mano con agua tibia y un detergente suave.

- Enjuague bien y seque inmediatamente con un paño limpio.

- Deje la tabla en posición vertical hasta que se seque completamente.

Limpieza profunda ocasional:

- Espolvoree sal marina gruesa sobre la tabla y añada una pequeña cantidad de zumo de limón.

- Frote con movimientos circulares, deje actuar durante 5-10 minutos y enjuague bien con agua tibia.

- Deje la tabla en posición vertical hasta que esté completamente seca antes de aplicar aceite nuevamente. Madera maciza de haya.

- + Con mango y ojal.
- + También se puede utilizar para servir.
- + Ambas caras se pueden utilizar para cortar.
- + No es apta para el lavavajillas.



CÃ³digo	LxW	Height as thickness (W)
505106	390x160	13