



HENDI

Tools for Chefs

Tabla para cortar pan code: 505502

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.

Hecha de madera de caucho.

Rejilla extraíble con estriado horizontal. 4 patas antideslizantes que garantizan la estabilidad durante el corte.

No apta para el lavavajillas.

- + Rejilla extraíble para recoger y retirar fácilmente la migajas de pan.
- + Pies antideslizantes
- + Hecha de madera: natural y duradero
- + No apta para el lavavajillas.



CÃ³digo

LxW

Height as thickness (W)

505502

475x322

20