

Tabla de cortar code: 506912

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 de caucho.

Con agarraderas.

- + Muy robusta.
- + Con agarraderas talladas a profundidad.
- + Con un ligero patrón de ajedrez.
- + No es apta para el lavavajillas.



Código

506912

LxWxH (W)

265x325x(H)45