

Tagliere con bordo code: 505205

Prima del primo utilizzo:

- Tratta il tagliere con olio minerale di qualità alimentare o un olio apposito per taglieri.
 - Applica l'olio uniformemente su tutte le superfici, lascialo assorbire e rimuovi l'eccesso.
 - Non utilizzare oli di arachidi, di girasole, di oliva o altri oli da cucina, poiché potrebbero diventare appiccicosi o rancidi.
- Pulizia e manutenzione:
- Non lavare la tavola in lavastoviglie né lasciarla a mollo in acqua.
 - Dopo ogni utilizzo, pulire la tavola a mano con acqua tiepida e un detergente leggero.

- Risciacquare abbondantemente e asciugare immediatamente con un panno pulito.

- Lasciare la tavola in posizione verticale fino a completa asciugatura.

Pulizia profonda occasionale:

- Cospargere il sale marino grosso sulla tavola e aggiungere una piccola quantità di succo di limone.

- Strofinare con movimenti circolari, lasciare agire per 5-10 minuti e risciacquare accuratamente con acqua calda.

- Lasciare la tavola in posizione verticale fino a completa asciugatura prima di applicare nuovamente l'olio. In solido legno di faggio.
Con scolatoio.



Codice	LxW	Height as thickness (W)
505205	390x230	16