

## ES Instrucciones de conservación y de uso TABLAS DE CORTAR DE MADERA Y BAMBÚ

- No lave el producto en el lavavajillas. Antes de utilizar el producto por primera vez, límpielo bien con agua caliente (65 °) y detergente; a continuación aclárelo con abundante agua. Después de utilizar el producto, límpielo bien con agua caliente y detergente y no lo deje en agua durante un tiempo prolongado.
- Asegúrese siempre de que los aparatos para limpiar estén limpios. En caso necesario, sustituya la esponja o el cepillo.
- Tras el aclarado, deje secar la tabla en posición vertical y guárdela solo cuando esté completamente seca.
- Conserve su tabla de cortar periódicamente con un poco de aceite de cocina comercial de sabor neutro. Frote simplemente la tabla y déjela secar durante la noche sobre una superficie que pueda absorber el exceso de aceite.
- El vinagre desinfecta la tabla de cortar de forma suave y natural. Para la desinfección periódica, recomendamos calentar la tabla de cortar a aprox. 65 °C durante varios minutos.



- Elimine las fibras de madera sobresalientes con un cepillo adecuado o con una cuchilla adecuada. ¡Preste atención a no lesionarse!
- Si la tabla de cortar muestra signos intensos de uso y decoloraciones, recomendamos sustituir el producto por uno nuevo.