

## ES Instrucciones de conservación y de uso PLÁSTICO

- Limpie la tabla a fondo antes de usarla por primera vez. Lo ideal es lavar las tablas de cortar de plástico en el lavavajillas (65 °C).
- Si la tabla está muy sucia, se recomienda lavarla primero a mano.
- El producto es resistente al calor hasta aprox. 200 °C. Atención: El producto se puede deformar incluso a temperaturas bajas. Por lo tanto, evite fijar la tabla de cortar bajo tensión en el carro del lavavajillas.
- En el caso de alimentos decolorantes como el ketchup, tomates, remolacha, zanahorias, etc., pueden producirse decoloraciones naturales de la tabla.
- Si la tabla de cortar muestra signos intensos de uso y decoloraciones, recomendamos sustituir el producto por uno nuevo.



- Elimine las fibras de plástico sobresalientes y los cortes profundos con un cepillo adecuado o con una cuchilla adecuada. ¡Preste atención a no lesionarse!