

FRA Instructions d'entretien et consignes d'utilisation PLANCHES À DÉCOUPER EN BOIS ET BAMBOU

- Ne pas mettre au lave-vaisselle. Avant la première utilisation, nettoyer avec de l'eau chaude (65°C) et du liquide vaisselle, puis rincer avec beaucoup d'eau. Après utilisation, toujours nettoyer soigneusement avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle et ne pas laisser tremper longtemps dans l'eau.
- Toujours veiller à ce que les ustensiles de rinçage soient propres. Changer éventuellement l'éponge et la brosse.
- Au terme du rinçage, bien laisser sécher et ne ranger la planche que lorsqu'elle est entièrement sèche.
- Entretenir la planche à intervalles réguliers en y appliquant une fine couche d'huile alimentaire usuelle et insipide. Enduire tout simplement d'huile et laisser sécher la nuit sur un support pouvant absorber l'huile excédentaire.
- Le vinaigre désinfecte la planche à découper de manière naturelle, tout en la préservant.
- Pour désinfecter régulièrement la planche, nous recommandons de la chauffer pendant plusieurs minutes à une température d'env. 65°C.



- Éliminer les fibres de bois en saillie avec un rabot adapté ou à l'aide d'une lame de couteau appropriée. Attention à ne pas vous blesser !
- Si la planche à découper présente d'importants signes d'usure et d'éventuelles taches, nous recommandons de la remplacer.