

ITA Indicazioni per il lavaggio e istruzioni per l'uso TAGLIERI IN LEGNO E BAMBU

- Non lavare in lavastoviglie. Prima del primo utilizzo, lavare con cura con acqua calda (65°C) e detersivo per stoviglie, quindi risciacquare con abbondante acqua. Dopo ogni utilizzo, pulire sempre con cura il prodotto con acqua calda e detersivo per piatti non lasciarlo immerso in acqua a lungo.
- Assicurarsi che gli attrezzi per la pulizia siano puliti. Eventualmente sostituire spugna e/o spazzolino per stoviglie.
- Dopo il lavaggio lasciare asciugare in posizione verticale e riporre il prodotto solo quando questo si è completamente asciugato.
- Trattare periodicamente il tagliere con un poco di olio da cucina d'uso comune e dal sapore neutro. Applicarlo semplicemente strofinandolo sulla superficie e lasciare asciugare per tutta la notte su di una base che possa assorbire l'olio in eccesso.
- L'aceto disinfetta il tagliere senza danneggiarlo e in modo naturale. Per la disinfezione periodica si raccomanda di riscaldare il tagliere per diversi minuti a circa 65°C.



- Rimuovere le fibre di legno sporgenti con una pialla o con la lama di un coltello idonee a tale scopo. Fare attenzione a non ferirsi!
- Quando il tagliere presenta tracce d'usura molto pronunciate e/o scolorimenti, si raccomanda di sostituirlo con uno nuovo.