

PT Instruções de manutenção e de utilização **TÁBUAS DE CORTAR EM MADEIRA E BAMBU**

- Não lavar na máquina de lavar louça. Antes da primeira utilização lavar minuciosamente com água quente (65 °C) e detergente, enxaguar de seguida com água abundante.
Após a utilização lavar sempre minuciosamente com água quente e detergente e não deixar na água durante um período prolongado.
- Garanta sempre equipamentos de lavagem limpos. Se necessário, substituir a esponja ou esfregão para a lavagem.
- Após o ciclo de lavagem, deixar secar na vertical e guardar a tábua apenas quando esta estiver completamente seca.
- Trate periodicamente a sua tábua de cortar com um pouco de óleo alimentar convencional e sem sabor. Esfregar simplesmente e deixar secar durante a noite numa base que possa absorver o óleo em excesso.
- O vinagre desinfeta a tábua de cortar de modo delicado e natural. Para a desinfecção regular recomendamos aquecer a tábua de cortar durante vários minutos a aprox. 65 °C.



- Remover as fibras de madeira salientes com uma plaina adequada ou retirar com uma lâmina de faca adequada. Certifique-se que não se fere durante o processo!
- Caso a tábua de cortar apresente sinais de desgaste muito acentuados e eventualmente descolorações, recomendamos a substituição do artigo por um novo.