

## PT Instruções de manutenção e de utilização PLÁSTICO

- Lavar bem antes da primeira utilização. Lave as tábuas de cortar em plástico após cada utilização, preferencialmente na máquina de lavar louça (65 °C).
- Recomenda-se a lavagem preliminar manual da tábua no caso de sujidade intensa.
- O artigo é resistente à temperatura até aprox. 100 °C. Atenção: Mesmo com temperaturas baixas podem ocorrer deformações no produto. Evite, por isso, prender a tábua de cortar sob tensão no carrinho de lavagem.
- No caso de alimentos que tingem, como ketchup, tomate, beterraba vermelha, cenoura etc., podem ocorrer manchas naturais na tábua.
- Caso a tábua de cortar apresente sinais de desgaste muito acentuados e descolorações, recomendamos a substituição do artigo por um novo.



- Remover as fibras de plástico salientes e cortes profundos com uma plaina adequada ou retirar com uma lâmina de faca adequada. Certifique-se que não se fere durante o processo!