FICHA TÉCNICA

Referência 1132570515

Designação TABUA CORTE BAMBU C/PEGA 39,5X11X1,5CM /12/36

TÁBUA CORTE C/ PEGA | CUTTING BOARD W/ HANDLE | PLANCHE À DÉCOUPER AVEC POIGNÉE





Linha

Referência	Medidas (CM)	Capacidade	Espessura	Cor	Temperatura	Pack	EAN
1132570515	39,5x11x1,5	-	1,5cm	NT	-	12/036	5605700254695

ANOTAÇÕES

Tábua de corte fabricada em 100% bambú natural.
Ideal para cortar alimentos ou servir à mesa com petiscos ou entradas.
Leve, resistente e muito pouco porosa.
Naturalmente bactericida, sendo por isso bastante higiénica.
Difícil de deformar ou rachar devido ao coeficiente de contração baixo e à alta resistência à humidade do bambú.
Torna-se uma escolha sustentável, pois o bambú cresce de forma muito rápida.
Cuidados:
Lave com água morna e sabão neutro após todas as utilizações.
Seque com toalha de papel ou pano.
Guarde a tábua seca e em local arejado.
Trate regularmente com óleo alimentar ou cera de abelha para ajudar a selar e endurecer a superficie, manter o aspeto e aumentar a durabilidade.

NOTES

Cutting board made from 100% natural bamboo.
Ideal for cutting food or serving at the table with snacks or starters.
Light, resistant and very little porous.
Naturally bactericidal, making it very hygienic.
Difficult to deform or crack due to bamboo low contraction coefficient and high moisture resistance.
It becomes a sustainable choice, as bamboo grows very quickly.
Care:
Wash with warm water and mild soap after each use.
Dry with paper towel or cloth.
Store the board in a dry and airy place.
Treat regularly with cooking oil or beeswax to help seal and harden the surface, maintain appearance and increase durability.

REMARQUES

Planche à découper en bambou 100% naturel.
Idéal pour couper les aliments ou servir à table avec des collations ou des entrées.
Léger, résistant et très peu poreux.
Naturellement bactéricide, ce qui le rend très hygiénique.
Difficile à déformer ou à fissurer en raison du faible coefficient de contraction du bambou et de sa grande résistance à le humidité.
Cela devient un choix durable, car le bambou pousse très vite.
Soins:
Laver à le eau tiède et au savon doux après chaque utilisation.
Sécher avec du papier essuie-tout ou un chiffon.
Conservez la planche dans un endroit sec et aéré.
Traitez régulièrement avec de le huile de cuisson ou de la cire de abeille pour aider à sceller et durcir la surface, maintenir le apparence et augmenter la durabilité.

CERTIFICADO PARA USO ALIMENTAR
Este produto cumpre com o Regulamento (CE) nº 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de outubro de 2004, sobre os materiais e objetos destinados a entrar em contato com alimentos.

MESA	TABLE	TABLE
UTENSÍLIOS DE MESA	TABLEWARE	VAISSELLE
TÁBUAS | RECIPIENTES ACEPIPES	KITCHEN BOARDS | CONTAINERS	PLANCHES | PLATS HORS-D OEUVRE

30.01.2025