

# FICHA TÉCNICA

**Referência** 1132574113

**Designação** TABUA QUEIJO BAMBU C/CAMPANULA Ø21X10CM /4/12

TÁBUA QUEIJO C/ CAMPÂNULA


CHEESE BOARD W/

PLANCHE FROMAGES AVEC CLOCHE



Linha



Referência	Medidas (CM)	Capacidade	Espessura	Cor	Temperatura	Pack	EAN
1132574113	Ø21x10	-	-	NT / TR	-	04/012	 5005700254504

## ANOTAÇÕES

Tábua de queijo fabricada em 100% bambú natural com campânula em AS, Copolímero Estireno-Acrilonitrilo, também conhecido como SAN.

Ideal para guardar ou servir queijos, bem protegidos do ambiente externos.

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 com o bambú:

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 superfície, manter o aspeto e aumentar a durabilidade.

## NOTES

Cheese board made of 100% natural bamboo with AS bell, Styrene-Acrylonitrile Copolymer, also known as SAN.

Ideal for storing or serving cheeses, well protected from the external environment.

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.

Bamboo 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

Plateau à fromage en bambou 100% naturel avec cloche AS, copolymère styrène-acrylonitrile, également connu sous le nom de SAN.

Idéal pour conserver ou servir les fromages, bien à l'abri de l'environnement extérieur.

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 l'humidité.

Cela devient un choix durable, car le bambou pousse très vite.

Entretien du bambou :

Laver à l'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 l'huile de cuisson ou de la cire d'abeille pour aider à sceller et durcir la surface, maintenir l'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

UTENSÍLIOS DE MESA

TÁBUAS | RECIPIENTES ACEPIPES

TABLE

TABLEWARE

KITCHEN BOARDS | CONTAINERS

TABLE

VAISSELLE

PLANCHES | PLATS HORS-D OEUVRE