

CONSEIL D'ENTRETIEN

PLANCHE BAMBOU

- Laver à la main avec un détergent à vaisselle doux et sécher immédiatement avec un linge.
- Ne pas mettre la planche dans le lave-vaisselle ou plonger dans l'eau. Comme tous les autres bois, le bambou peut se déformer ou se fissurer.
- Appliquer de l'huile minérale avant la première utilisation. Il est également recommandé d'appliquer de l'huile une fois par mois afin de préserver la beauté du bambou. Utiliser seulement de l'huile minérale. Les huiles végétales peuvent rancir et risquent d'abîmer votre planche à découper.
- Si vous coupez de la viande crue sur la planche, désinfecter avec une solution de peroxyde d'hydrogène / eau ou quelques gouttes de vinaigre. Rincer abondamment à l'eau claire.
- Si la planche est tachée, ajouter du sel sur une éponge douce humide et utiliser le sel pour frotter la tâche.
- Prévoyez de poncer la planche avec de la toile émeri pour éviter les petites échardes.

CONSEIL D'ENTRETIEN

PLANCHE BAMBOU

- Laver à la main avec un détergent à vaisselle doux et sécher immédiatement avec un linge.
- Ne pas mettre la planche dans le lave-vaisselle ou plonger dans l'eau. Comme tous les autres bois, le bambou peut se déformer ou se fissurer.
- Appliquer de l'huile minérale avant la première utilisation. Il est également recommandé d'appliquer de l'huile une fois par mois afin de préserver la beauté du bambou. Utiliser seulement de l'huile minérale. Les huiles végétales peuvent rancir et risquent d'abîmer votre planche à découper.
- Si vous coupez de la viande crue sur la planche, désinfecter avec une solution de peroxyde d'hydrogène / eau ou quelques gouttes de vinaigre. Rincer abondamment à l'eau claire.
- Si la planche est tachée, ajouter du sel sur une éponge douce humide et utiliser le sel pour frotter la tâche.
- Prévoyez de poncer la planche avec de la toile émeri pour éviter les petites échardes.