

Chlebak z deską do krojenia

Informacja o produkcie

Chlebak

- Przed pierwszym użyciem, a następnie regularnie należy umyć chlebak gorącą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. Chlebak **nie** nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.
- Do czyszczenia nie należy używać szorujących ani żrących środków czyszczących, twardych szczotek itp.
- Chlebak postawić w suchym miejscu i używać go wyłącznie do przechowywania chleba lub innego pieczywa.
- Chlebak nie nadaje się do podgrzewania w piekarniku, na płycie kuchennej ani w kuchenie mikrofalowej.

Bambusowa pokrywa / deska do krojenia

- **Aby użyć bambusowej pokrywy jako deski do krojenia, należy koniecznie zdjąć ją z chlebaka.** Nie kroić pieczywa na nałożonej na chlebaku pokrywie. Chlebak może się przemieścić, stwarzając niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała!
- Deskę do krojenia należy szybko umyć ręcznie przy użyciu ciepłej wody, ewentualnie z dodatkiem niewielkiej ilości łagodnego płynu do mycia naczyń. Deska do krojenia nie może przez dłuższy czas leżeć w wodzie do zmywania. Nie wolno jej również myć pod bieżącą wodą. Następnie pozostawić deskę w pozycji pionowej do całkowitego wyschnięcia. Deska do krojenia **nie** nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.
- Aby długo cieszyć się funkcjonalnością deski do krojenia, zalecamy regularne olejowanie bambusowego drewna. Postępować w następujący sposób:
 1. Umyć deskę do krojenia zgodnie z powyższym opisem, a następnie pozostawić ją w pozycji pionowej do całkowitego wyschnięcia.
 2. Przygotować kilka kropel oleju spożywczego (ale nie lnianego!). Naoliwić drewno bambusowe za pomocą pędzelka lub niestrzępiącej się szmatki. Nadmiar oleju wytrzeć ściereczką.
 3. Przed ponownym użyciem deski do krojenia należy odczekać, aż olej dobrze się wchłonie. W razie konieczności umieścić pod deską podkładkę, aby uniknąć plam na podłożu.

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.pl