Инструкция по уходу за доской из бамбука

Преимущества бамбуковых разделочных досок:

- Обладают необходимой упругостью при нарезании крошащихся, мокрых, твёрдых и тягучих продуктов.
- Натуральный материал гипоаллергенный и гигиенична.

Как ухаживать за разделочной доской:

1.Изделие нужно обязательно мыть вручную в тёплой воде сразу после использования. Замачивание доски в раковине повредит её: от воды материал может испортиться.

2.После мытья необходимо протереть изделие мягкой тряпочкой. Сушите доску, уложив её на плоскую поверхность так, чтобы она не деформировалась. Если постоянно ставить её набок, то постепенно она будет выгибаться в определённую сторону.

3.Периодически протирайте изделие раствором уксуса или чистого лимонного сока. Особенно это важно после нарезания сырого мяса, рыбы и сильно пахнущих продуктов.

4.Обрабатывайте минеральным маслом или мазью. Это создаст защиту для влаги.