



cocinar hace bien

Tabla de bambú 30 x 40

Categoría: Bazar | Código: 60050203

Descripción

La tabla de bambú doble faz 30×40 es un producto indispensable en su cocina. En ella puedes trozar, picar, cortar o rebanar diferentes tipos de alimentos. Sus caras están identificadas en dos colores para prevenir la contaminación cruzada de alimentos.

Datos técnicos

Medida



30 cm x 40 cm x 3 cm

Peso



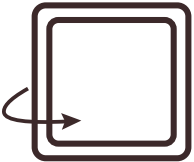
Peso de la tabla 2,2 kg
Robusta y durable

Lateral



Superficie de corte elevada mejora la fricción entre la mesa y tabla evitando deslizamientos al utilizar

Doble faz



Previene la contaminación cruzada

Antimicrobiana



Material con propiedades antimicrobianas

No conserva olores

No conserva olores ni ácidos de los alimentos.

Fibra de bambú vertical

El diseño con las fibras de bambú dispuestas verticalmente le otorga a la tabla mayor resistencia y durabilidad.

Esquinas redondeadas

Esquinas y bordes redondeados para facilitar y asegurar su manejo.

Madera de bambú

Realizada en madera natural de bambú, material utilizado en gastronomía profesional con propiedades antimicrobianas.

Canaleta recolectora

Recolecta líquidos y jugos de los alimentos. Evitando que se derramen sobre la mesada.



Bambú

Identificación de colores

Color rojo para cortar carnes.
Color verde para cortar frutas y verduras.

Ideal para utilizar



Carnes



Frutas y verduras

Productos relacionados

Ideal para complementar con:

- Cuchillo Carving
- Cuchillo Chef
- Cuchillo Utility

Tabla de bambú 30 x 40

Características



Alternativa ecológica y sustentable en comparación a la madera dura tradicional



Superficie de corte plana, resistente y de fácil guardado



El bamboo es de baja porosidad, lo cual aporta mayor resistencia a manchas y olores. Además, absorbe menos la humedad lo que las hace menos propensas a deformarse o agrietarse con el tiempo.

Cuidados e higienes



Lavar la tabla con agua caliente, cepillo y detergente neutro antes y luego de utilizarla. Se recomienda aplicar un aceite mineral ocasionalmente para preservar su acabado y durabilidad.

No dejar la tabla sumergida en agua durante largos períodos de tiempo.



Luego de lavar, dejar escurrir el agua en posición vertical y secar con un paño suave.

Almacenar la tabla bien seca, en ambientes limpios y secos.



NO recomendable para lavado en lavavajillas.
NO lavar con lavandina ni agentes agresivos de limpieza.
NO exponer al contacto directo con fuego.

Advertencias



Mantener siempre fuera del alcance de los niños.
Manipular con cuidado y extrema precaución.



NO exponer la tabla a fuego directo, material inflamable.



Los cambios bruscos de temperatura pueden provocar que el bambú se contraiga o expanda.
Evite golpes o cortes fuertes ya que pueden provocar daños a la superficie de la tabla.

Modos de uso

1

Lavar bien la tabla y secar con un paño suave.

2

Colocar la tabla sobre una superficie plana para un mejor apoyo.

3

Orientar la tabla con la canaleta roja hacia arriba si desea realizar cortes de carnes o con la canaleta verde hacia arriba para cortar frutas o verduras.

4

Al finalizar cada uso lavar en profundidad, dejar secar completamente antes de guardar.