



cocinar hace bien

# Tabla de bambú 30 x 40

Categoría: Bazar | Código: 60050203

## Descripción

La tabla de bambú doble faz 30x40 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



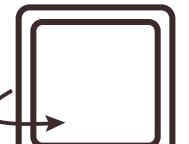
Peso de la tabla 2,2 kg  
Robusta y durable

### 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.

### 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 bambú 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.