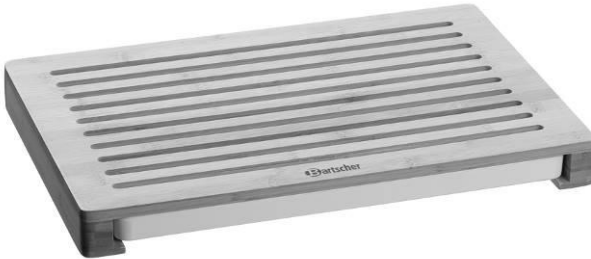
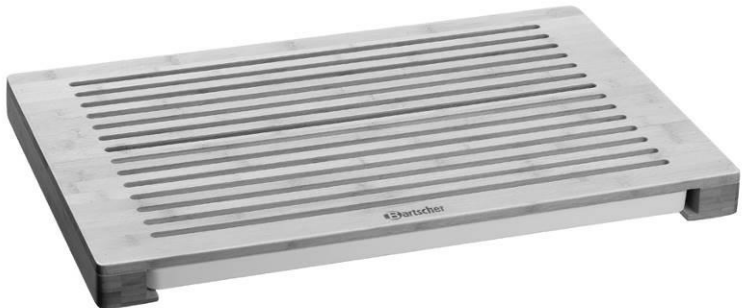


KSM450



A120120

KSM600



A120121

Dane techniczne

Nazwa	Deska do krojenia chleba	
Nr art.:	A120120	A120121
Nr modelu:	KSM450	KSM600
Materiał:	Deska do krojenia: drewno, tacka na okruszki: melamina	
Wykonanie:	▪ Kolor deski do krojenia: wygląd drewna, ▪ zintegrowana tacka na okruszki, zdejmowana; kolor: biały	
Wymiary:	szer. 450 x gł. 300 x wys. 43 mm	szer. 600 x gł. 400 x wys. 43 mm
Ciężar:	1,68 kg	3,15 kg

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

Właściwości

- ❖ Świeży chleb lub chrupiąca bagietka – - dzięki zintegrowanej tacy na okruszki bufet pozostanie zawsze czysty.
- ❖ Łatwe czyszczenie: zdejmowana tacka na okruszki
- ❖ Praktyczne: okruszki pieczywa spadają bezpośrednio na tackę

Wskazówki dot. pielęgnacji

- Rozpakować deskę do krojenia i usunąć materiał opakowaniowy zgodnie z zasadami ochrony środowiska.
- Przed rozpoczęciem użytkowania deskę należy dokładnie wyczyścić.
- Wyjąć zintegrowaną **wykonaną z melaminy tackę na okruchy**, przemyć ją ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką z łagodnym detergentem.
- Drewnianą deskę do krojenia oczyścić miękką, wilgotną ściereczką, nasączoną w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego detergentu. Spłukać czystą wodą i przetrzeć czystą ściereczką, aby usunąć resztki detergentu. Na koniec deskę dokładnie osuszyć.
- Jeśli chcą Państwo unikać stosowania detergentów do drewnianej deski, można zastosować naturalny sposób czyszczenia przy użyciu soli i cytryny, polegający na posypaniu deski grubą solą, a następnie przetarciu jej połówką cytryny. Po zabiegu należy pozostawić deskę na krótko, aby środek zadziałał, a następnie przetrzeć ją czystą szmatką lub gąbką. W ten sposób drewniana deska będzie optymalnie i w naturalny sposób oczyszczona.
- Należy pamiętać, aby drewnianych desek nigdy nie zanurzać ani nie namaczać w wodzie, w przeciwnym razie mogą się one odkształcać i wypaczać. Nie myć drewnianej deski w zmywarce.
- Do czyszczenia deski do krojenia chleba nie używać żadnych żrących ani ściernych detergentów, wełny stalowej czy gąbek ściernych.
- Nie używać żadnych chlorowych wybielaczy ani produktów na bazie chloru.
- Jeśli deska do krojenia chleba ma być przez dłuższy czas nieużywana, należy dokładnie ją oczyścić i wysuszyć, jak opisano we wskazówkach, oraz przechowywać w suchym i czystym miejscu.