

Бамбуковые разделочные доски WMF

Для нарезки, рубки и разделывания вам необходима доска, не повреждающая кромку ножей. Разделочные доски из бамбука тверже дубовых и березовых досок, но при этом более гибкие и чрезвычайно износостойчивые.

Выступающий край увеличивает площадь рабочей поверхности и экономит место для хранения. За счет диагонального края доску легко брать, поднимать и работать с ней в процессе готовки. Стильный дизайн прекрасно подойдет для сервировки стола.

Инструкции по уходу

- Не помещайте разделочные доски из бамбука в посудомоечную машину.
- Необходимо мыть и вытирать вручную.
- Сохнувшее изделие рекомендуется хранить в вертикальном положении.
- Для обработки и восстановления внешнего вида рекомендуется периодически протирать доску небольшим количеством растительного масла.