

**TAGLIERE ARTIGIANALE IN FAGGIO E NOCE SENO&SENO
RETTANGOLARE cm. 39x29x4,5**

TAGLIERE A CEPPO TASSELLATO FATTO A MANO IN LEGNO CON PIEDINI ANTISCIVOLO



vedi prodotto online

CODICE: 0700046281762

MARCA: SENO & SENO



SOLUZIONI FOODSERVICE

CARATTERISTICHE:

Questo Tagliere è REALIZZATO A MANO da AtelierWoo per Seno&Seno con una tecnica antica, quella del ceppo da macellaio; si tratta di una doppia laminazione grazie alla quale la venatura di tutti i pezzi si presenta (di testa), a formare la superficie di lavoro.

VANTAGGI:

- Il taglio del cibo avviene in maniera completa.
- La lama del coltello perde il filo più lentamente.
- La superficie acquista bellezza grazie ai giochi di geometrie, colori e venature.

Il materiale con cui è costruito è LEGNO DI FAGGIO essiccato all'aria in modo naturale e proveniente da ritagli di lavorazione di un'azienda che produce manici e impugnature per attrezzi agricoli, si tratta dunque di legno nuovo, scartato solo per ragioni dimensionali e NOCE NAZIONALE nuovo.

In ottica di economia circolare e riduzione degli sprechi, AtelierWoo utilizza una materia prima ecologica, di ottima qualità e facilmente smaltibile a fine utilizzo.

Gli incollaggi sono effettuati con colla alifatica waterproof, compatibile con gli alimenti (Titebond III).

Il tagliere, dopo essere stato spianato, levigato e marchiato a mano con estrema cura e passione, viene infine trattato con olio di vaselina (prodotto inerte e sicuro per il contatto con gli alimenti).

CURA E MANUTENZIONE

Questo manufatto è pensato per durare a lungo, a condizione che lo si tratti con le dovute cure.

Dopo ogni utilizzo va lavato a mano con acqua corrente e una normale spugnetta per le stoviglie con una goccia di comune detersivo per piatti.

Una volta risciacquato abbondantemente da entrambi i lati, va riposto in verticale ad asciugare all'ombra e all'aria, lontano da fonti di calore.

Non lavare in lavastoviglie, non lasciare immerso in acqua.

E' preferibile utilizzare solo coltelli a lama dritta (non seghettata) per ridurre al minimo i segni che si possono creare sulla superficie.

Per mantenere la lucentezza e proteggere il tagliere, si consiglia di ungerlo mensilmente con qualche goccia di olio di vaselina

(reperibile in farmacia, nei negozi di prodotti per enologia e apicoltura oppure su internet), applicandolo con un panno pulito o un batuffolo di cotone.