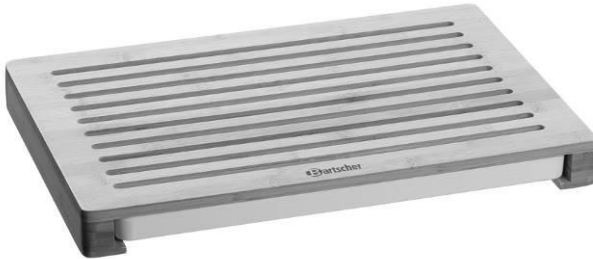
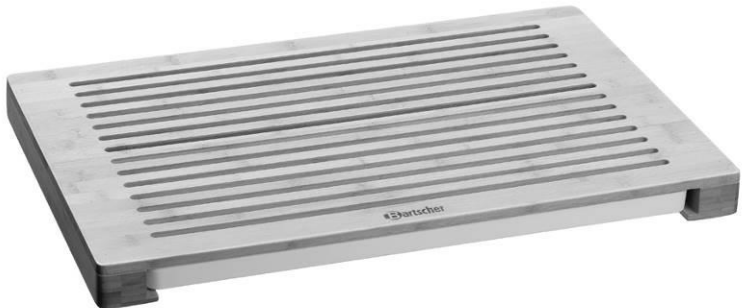


**KSM450**



**A120120**

**KSM600**



**A120121**

## Datos técnicos

<b>Denominación:</b>	<b>Tabla para cortar pan</b>	
Código:	<b>A120120</b>	<b>A120121</b>
Nº de modelo:	<b>KSM450</b>	<b>KSM600</b>
Material:	Tabla para cortar: madera, bandeja para migas: melamina	
Modelo:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Color de la tabla para cortar pan: aspecto de madera,</li> <li>▪ bandeja integrada para migas, extraíble; color: blanca</li> </ul>	
Medidas:	An. 450 x prof. 300 x al. 43 mm	An.600 x prof. 400 x al. 43 mm
Peso:	1,68 kg	3,15 kg

¡Se reserva el derecho a introducir modificaciones técnicas!

## Propiedades



- ❖ Pan recién hecho o una crujiente barra – - con la bandeja para migas integrada de melamina, la mesa de bufé se mantiene siempre limpia.
- ❖ Limpieza fácil: bandeja para migas extraíble
- ❖ Práctica: las migas de pan caen directamente en la bandeja

## Instrucciones de limpieza

- Desembale la tabla para cortar pan y elimine el material de embalaje de acuerdo con las normas medioambientales.
- Antes de empezar a utilizar la tabla, debe limpiarse bien.
- Extraiga la bandeja para migas de melanina, límpiela con agua caliente y un paño suave o una esponja con detergente suave.
- Limpie la tabla de madera para cortar pan con un paño suave y húmedo, mojado en agua caliente con un poco de detergente suave. Enjuáguela con agua y pase un paño limpio para eliminar los restos de detergente. Al final seque minuciosamente la tabla.
- Si quiere evitar el uso de detergentes para limpiar la tabla de madera, puede aplicar un método de limpieza natural utilizando sal y limón que consiste en esparcir sal gruesa sobre la tabla y frotarla con una mitad de limón. Después deje actuar durante un tiempo y límpiela con una esponja o un trapo limpio. De esta forma la tabla de madera estará limpia de forma óptima y natural.
- Recuerde que las tablas de madera nunca se deben sumergir ni remojar en el agua, de lo contrario pueden deformarse y torcerse. No lave la tabla de madera en el lavavajillas.
- Para limpiar la tabla para cortar pan no utilice ningún detergente agresivo ni abrasivo, lana de acero ni un estropajo.
- No utilice ningún blanqueador ni productos a base de cloro.
- Si la tabla para cortar pan se queda durante más tiempo sin uso, limpie y séquela minuciosamente, siguiendo las instrucciones descritas anteriormente y guárdela en un lugar seco y limpio.