

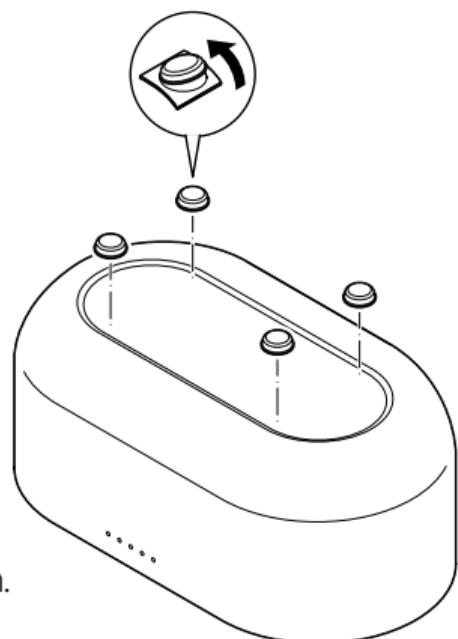
Tchibo

Huche à pain avec planche à découper

fr Fiche produit

Référence: 723 840

i Collez les pieds antidérapants comme indiqué sur l'illustration.



Huche à pain

- Avant la première utilisation et à intervalles réguliers par la suite, nettoyez la huche à pain à l'eau très chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle. La huche à pain ne passe pas au lave-vaisselle.
- Pour le nettoyage, n'utilisez en aucun cas des produits abrasifs ou caustiques, des brosses dures, etc.
- Il est impossible d'exclure totalement que certains vernis ou produits d'entretien pour meubles ainsi que certaines matières plastiques n'attaquent et ne ramollissent le matériau des pieds antidérapants. Pour éviter les traces indésirables sur les meubles, placez éventuellement un support non glissant sous l'article.
- Placez la huche à pain dans un endroit sec et utilisez-la uniquement pour stocker du pain ou d'autres produits de boulangerie.
- La huche à pain ne convient pas pour faire chauffer des aliments au four, sur une plaque de cuisson ou au micro-ondes.

Couvercle en bambou / planche à découper

- Pour utiliser le couvercle en bambou comme planche à découper, vous devez le retirer de la huche à pain. Ne coupez pas sur le couvercle en bambou encore en place. La huche à pain peut glisser, ce qui entraîne un risque de blessure!
- Nettoyez la planche à découper rapidement à la main avec un peu d'eau chaude et un peu de produit vaisselle doux le cas échéant. Pour nettoyer la planche à découper, ne la laissez pas tremper trop longtemps dans l'eau de vaisselle ni sous l'eau courante. Ensuite, laissez-la bien sécher en position verticale. La planche à découper ne passe pas au lave-vaisselle.
- Pour prolonger la durée de vie de la planche à découper, nous vous recommandons d'huiler le bambou à intervalles réguliers. Pour ce faire, procédez comme suit:
 1. Nettoyez la planche à découper en suivant la description ci-dessus, puis laissez-la bien sécher en position verticale.
 2. Utilisez un peu d'huile alimentaire (pas d'huile de lin!). Huilez le bambou avec un pinceau ou un chiffon non pelucheux. Enlevez l'excédent d'huile avec un chiffon.
 3. Laissez bien l'huile pénétrer dans le bambou avant d'utiliser à nouveau la planche à découper. Placez éventuellement un support sous la planche à découper afin de protéger vos meubles des taches d'huile.

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.fr.tchibo.ch