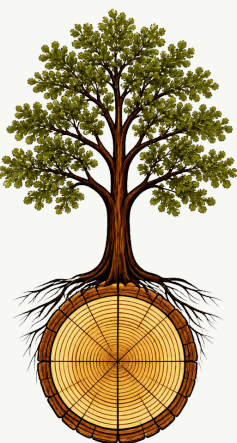




PLANCHE À DÉCOUPER EN BOIS DE BOUT SUR MESURE



Les planches en bois de bout sont fabriquées selon l'orientation la plus résistante du bois, choisie pour sa durabilité, sa longévité et son caractère. Conçues pour un usage quotidien, elles vieillissent avec élégance au fil du temps, reflétant la valeur de la constance, de l'authenticité et du savoir-faire dans tout projet créatif bien réalisé.

Cette planche est un outil de cuisine fiable et rappelle qu'un savoir-faire soigné, en cuisine comme ailleurs, continue de se distinguer et de faire la différence.

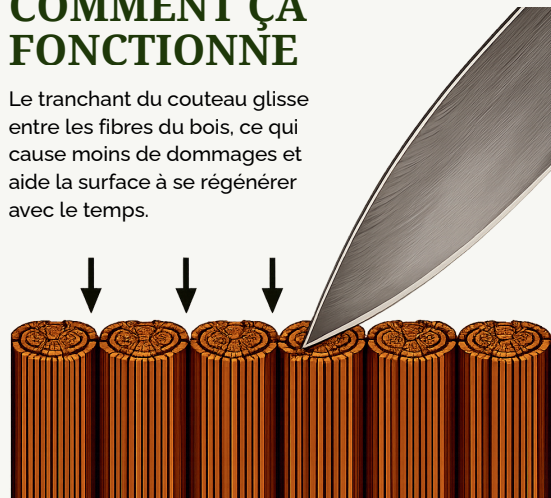
PROFITEZ DE VOTRE NOUVELLE PLANCHE

Cette planche est fabriquée à la main à partir de bois durs soigneusement sélectionnés et conçue pour offrir des décennies de service.

La construction en bois de bout est privilégiée par les chefs professionnels, car elle est plus douce pour le tranchant des couteaux et résiste naturellement à l'usure visible.

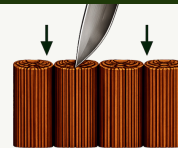
COMMENT ÇA FONCTIONNE

Le tranchant du couteau glisse entre les fibres du bois, ce qui cause moins de dommages et aide la surface à se régénérer avec le temps.



POURQUOI LE BOIS DE BOUT FAIT TOUTE LA DIFFÉRENCE

BOIS DE BOUT



Le couteau coupe entre les fibres du bois.

Moins de dommages

BOIS DE FIL



Le couteau coupe à travers les fibres du bois.

Plus de dommages



PLUS DOUX POUR LES COUTEAUX

Conserve le tranchant des lames plus longtemps.



MOINS DE DOMMAGES VISIBLES

Les fibres se compriment plutôt que de se sectionner.



SURFACE AUTO-RÉGÉNÉRANTE

Les petites marques deviennent moins visibles avec le temps.



BEAUTÉ NATURELLE

Le bois de bout met en valeur la beauté naturelle du cœur du bois.



SANS MICROPLASTIQUES

Contrairement aux planches en plastique, aucune particule de plastique ne pénètre dans les aliments.

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN



NETTOYAGE (APRÈS CHAQUE UTILISATION)

- Laver à la main uniquement avec de l'eau tiède et un savon doux.
- Ne pas faire tremper ni immerger.
- Ne jamais placer au lave-vaisselle.
- Sécher à la verticale ou sur le côté afin de permettre à l'air de circuler des deux côtés.



HUILE & ENTRETIEN

- Utiliser une huile minérale de qualité alimentaire ou la Crème pour planches Boxeur Bois.
- Appliquer toutes les 1 à 2 semaines en cas d'utilisation régulière.
- Appliquer une couche généreuse.
- Laisser pénétrer plusieurs heures ou toute la nuit.
- Essuyer l'excédent.
- Réappliquer de l'huile lorsque la planche semble sèche, pâle ou rugueuse.



DÉSINFECTION (AU BESOIN)

- Pour les odeurs ou les taches : saupoudrer de gros sel, frotter avec un demi-citron, rincer et sécher.
- Pour une désinfection plus en profondeur : vaporiser légèrement du vinaigre blanc, essuyer et sécher immédiatement.

À ÉVITER



Ne pas mettre au lave-vaisselle



Ne pas faire tremper



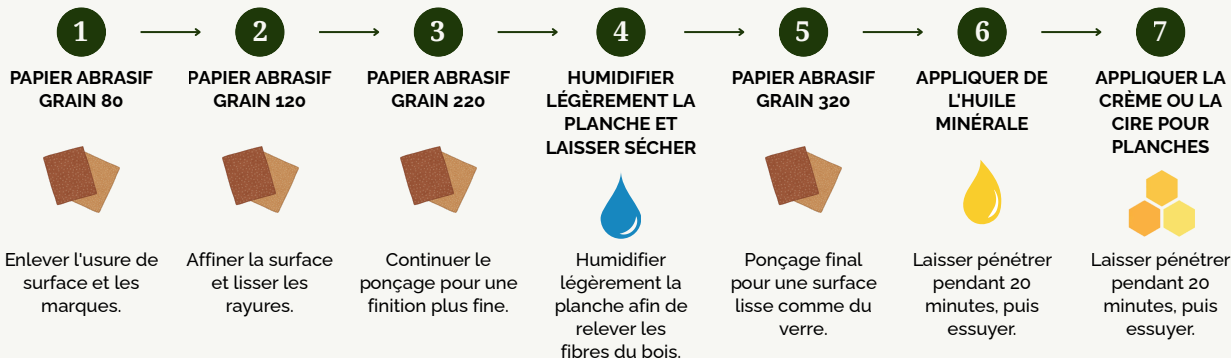
Ne pas utiliser d'eau de Javel ni de nettoyeurs agressifs



Ne pas faire sécher à plat

GARDEZ VOTRE PLANCHE EN PARFAIT ÉTAT

Rafraîchissez votre planche une ou deux fois par an. Ce processus enlève une quantité minimale de bois et lui redonne une apparence presque identique à l'origine.



RÉSULTAT : UNE FINITION TRÈS LISSE, PROCHE DE SON APPARENCE D'ORIGINE

La planche subit moins d'usure causée par les couteaux, et son rafraîchissement est plus facile et plus rapide.

CRÈME POUR PLANCHES BOXEUR BOIS NOURRIT • PROTÈGE • PRÉSERVE



Mélange naturel d'huile minérale et de cire d'abeille.



Nourrit en profondeur et protège.



Met en valeur la beauté naturelle du bois.



Sans danger pour les aliments et facile à appliquer.

Utiliser après l'huilage pour emprisonner l'humidité et créer une barrière protectrice.