



TABLA DE CORTE DE FIBRA DE EXTREMO PERSONALIZADA

Las tablas de fibra de extremo se fabrican orientando la madera en la dirección más fuerte, seleccionada por su durabilidad, longevidad y carácter. Diseñadas para el uso diario, están hechas para envejecer con elegancia con el tiempo, reflejando el valor de la consistencia, la autenticidad y la dedicación presentes en cualquier proyecto creativo bien realizado.

Esta tabla es una herramienta de cocina confiable y un recordatorio de que la artesanía cuidadosa, ya sea en la cocina o fuera de ella, sigue siendo importante, perdura y se distingue.

DISFRUTA DE TU NUEVA TABLA

Esta tabla ha sido elaborada a mano con maderas duras cuidadosamente seleccionadas y diseñada para ofrecer décadas de servicio.

La construcción en fibra de extremo es la preferida por chefs profesionales porque es suave con los cuchillos y resiste naturalmente el desgaste visible.

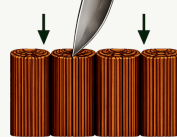
CÓMO FUNCIONA

El filo del cuchillo se desliza entre las fibras de la madera, lo que causa menos daño y ayuda a que la superficie se regenere con el tiempo.



POR QUÉ LA FIBRA DE EXTREMO MARCA LA DIFERENCIA

FIBRA DE EXTREMO



El cuchillo corta
entre las fibras
Menos daños

FIBRA LATERAL



El cuchillo corta a
través de las fibras
Más daños



SUAVE CON LOS CUCHILLOS

Conserva el filo de las hojas por más tiempo.



MENOS DAÑO VISIBLE

Las fibras se comprimen en lugar de cortarse.



SUPERFICIE AUTO-REGENERANTE

Las pequeñas marcas se vuelven menos visibles con el tiempo.



BELLEZA NATURAL

La fibra de extremo realza la belleza natural del interior del árbol.



SIN MICROPLÁSTICOS

A diferencia de las tablas de plástico, ninguna partícula de plástico entra en los alimentos.

INSTRUCCIONES DE CUIDADO



LIMPIEZA (DESPUÉS DE CADA USO)

- Lavar a mano únicamente con agua tibia y jabón suave
- No remojar ni sumergir.
- No colocar en el lavavajillas.
- Secar en posición vertical o de canto para permitir que el aire circule por ambos lados.



ACEITADO Y ACONDICIONAMIENTO

- Usar aceite mineral de grado alimenticio o Crema para Tablas Boxeur Bois.
- Aplicar cada 1-2 semanas con uso regular.
- Aplicar una capa generosa.
- Dejar actuar varias horas o durante la noche.
- Retirar el exceso.
- Volver a aplicar cuando la tabla se vea seca, pálida o áspera.



DESINFECCIÓN (SEGÚN SEA NECESARIO)

- Para olores o manchas: espolvorear sal gruesa, frotar con medio limón, enjuagar y secar.
- Para una desinfección más profunda: rociar ligeramente vinagre blanco, limpiar y secar inmediatamente.

QUÉ EVITAR



No usar
lavavajillas



No remojar



No usar lejía ni
limpiadores
abrasivos



No secar en
posición
horizontal

MANTÉN TU TABLA EN PERFECTO ESTADO

Reacondiona una o dos veces al año para renovar tu tabla. El proceso elimina una cantidad mínima de madera y restaura una apariencia casi original.



RESULTADO: UN ACABADO MUY SUAVE, CERCANO A LA APARIENCIA DEL DÍA 1

La tabla sufre menos daño con los cuchillos y el reacondicionamiento es más fácil y rápido.

CREMA PARA TABLAS BOXEUR BOIS NUTRE • PROTEGE • PRESERVA



Mezcla natural de aceite mineral y cera de abeja

Penetra profundamente y protege

Realza la belleza natural de la madera

Seguro para alimentos y fácil de aplicar

Usar después de engrasar para retener la humedad y crear una barrera protectora.