Cuidado y Limpieza de Tablas



LAVADO Y LIMPIEZA

- Lave las tablas únicamente a mano con agua tibia y jabón líquido para trastes.
- Utilice una esponja suave y evite fibras metálicas o productos abrasivos.
- No sumerja las tablas en agua ni las deje en remojo por periodos prolongados.
- No utilice lavavajillas, ya que el calor y la humedad pueden deformar y agrietar la madera.
- Para una limpieza profunda ocasional, puede utilizar una solución de agua y vinagre blanco diluido.



SECADO Y CUIDADO

- Seque completamente la tabla con un paño limpio inmediatamente después del lavado.
- Deje escurrir la humedad restante en posición vertical y en un lugar ventilado.
- No guarde las tablas mientras aún estén húmedas.
- Evite secarlas directamente bajo el sol o cerca de fuentes intensas de calor.
- Mantenga ambas caras expuestas al aire para favorecer un secado uniforme.

PREVENCIÓN DE DAÑOS

- No corte ni golpee excesivamente en una misma zona para evitar desgastes irregulares.
- Evite arrastrar objetos pesados o utensilios metálicos sobre la superficie.
- No utilice cuchillos sin filo, ya que requieren mayor presión y deterioran la madera.
- Evite cambios bruscos de temperatura.
- No utilice las tablas como soporte para recipientes extremadamente calientes.

RECOMENDACIONES



- Aplique una capa ligera de aceite mineral grado alimenticio o cera de abeja cuando la superficie se vea seca.
- Como mantenimiento preventivo, se recomienda renovar el tratamiento protector aproximadamente cada 80 a 100 lavados o cuando la madera pierda brillo.
- Después de aplicar el aceite, retire el exceso y deje que la madera lo absorba antes de volver a utilizarla.
- Rote las tablas de uso frecuente para distribuir el desgaste de manera uniforme.

ALMACENAMIENTO

- Utilice tablas diferentes para carnes crudas, pescados, frutas y verduras para evitar la contaminación cruzada.
- No utilice la tabla como superficie para golpear, cortar alimentos congelados o colocar recipientes extremadamente calientes.
- Guarde las tablas en posición vertical y en un lugar limpio, seco y bien ventilado.
- No las almacene cuando aún estén húmedas.
- Manténgalas alejadas de fuentes directas de calor y de la humedad.

