

Longue vie aux gueuletons !



Conseils d'experts : Comment prendre soin de vos tablettes en bois ?

Prolongez la durée de vie de vos planches à découper en hêtre, en réalisant un entretien rapide et régulier. Pour ce faire, adoptez 4 gestes simples !

1. NETTOYAGE

À l'aide d'une brosse et de liquide vaisselle ; lavez, frottez et rincez votre planche à l'eau tiède.

Si vous souhaitez réaliser un nettoyage plus puissant, utilisez du vinaigre blanc et frottez au sel à l'aide d'un torchon. Laissez agir 10 minutes, puis rincez.

2. SÉCHAGE

Essuyez soigneusement votre planche à l'aide d'un torchon propre et laissez-la sécher à l'air libre afin que toute l'humidité s'évacue.

3. HYDRATATION

Pour que votre planche soit protégée et conserve un bel aspect, il est important de finir par l'application d'une huile alimentaire telle que l'huile de pépin de raisin.

Pour cela, utilisez un chiffon sec et frottez dans le sens des fibres jusqu'à ce que l'huile s'imprègne bien dans le bois.

4. RANGEMENT

Une fois que vos tablettes sont nettoyées, sèches et hydratées, retirez-les et stockez-les dans un endroit sec.

Hêtre ou ne pas hêtre... telle est la raison !

Pour vous proposer la meilleure expérience cuisson, nous avons choisi des matériaux d'exception ! Nos planches et billots sont fabriqués à partir de bois de hêtre français certifié PEFC.



Approvisionnement local et responsable



Bois résistant et solide



Évite la prolifération des microbes

Conseils d'experts : Comment conservez une grille en inox flamboyante ?

Découvrez nos astuces de pro pour nettoyer votre grille en inox



1. OPTER POUR LA PIERRE D'ARGENT

Mouillez l'éponge fournie avec, faites mousser sur la pierre d'argent et frottez sur la grille. Rincez et essuyez avec un chiffon microfibre.

2. APPLIQUER UN MÉLANGE SPÉCIAL

Remplissez un récipient d'eau chaude, ajoutez quelques gouttes de liquide vaisselle et un peu de bicarbonate de soude. Une fois la grille froide, frottez à l'aide d'une brosse adaptée.

Une question sur nos produits ? Besoin de plus de conseils ?



Nos experts sont à votre écoute !
✉ service-client@favex.fr



Consultez nos conseils en ligne.
www.favexmag.fr