

Cutting Board

(tabla para cortar)

Artículo #: Grande—370002, Pequeña—370001, Mini—370003

Grande: 40 cm x 30 cm / 15.75" x 11.8"

Pequeña: 35 cm x 25 cm / 13.8" x 9.8"

Mini: 22.5 cm x 20.5 cm / 8.9" x 8.1"

Ayuda a reducir los plásticos en la cocina al deshacerte de tu tabla de cortar de plástico. Moldeada con cáscaras de arroz naturales, es una alternativa más sostenible a las tablas de cortar de plástico.



EL PROBLEMA

Deseas preparar frutas, carnes y verduras de manera segura, pero las tablas de plástico se manchan rápidamente, desafilan tus cuchillos y se pueden perforar y rayar fácilmente, lo que provoca que tu tabla albergue bacterias potencialmente peligrosas. Las tablas de madera estándar a menudo son difíciles de mantener y no se pueden lavar en la lavavajillas.

NORWEX® TIENE LA SOLUCIÓN

Reduce el uso de plástico y recicla tu vieja tabla de cortar de plástico; en su lugar, usa la tabla de cortar de Norwex y corta, pica y rebana convenientemente para obtener una comida deliciosa, ¡en todo momento!

PORQUÉ ES MEJOR

- Elaborada con materiales biodegradables, una alternativa más sostenible que el plástico.
- La composición extremadamente duradera protege los mostradores de daños ocasionados por los cuchillos.
- El soporte de silicona de grado alimenticio mantiene la tabla en su lugar mientras cortas y preparas tu comida de manera segura.

NO CONTIENE

- Subproductos tóxicos
- Sustancias nocivas como la melamina
- Metales pesados
- BPA

QUÉ LES ENCANTARÁ A TUS CLIENTES

- Práctica abertura para colgar o almacenar.
- Fácil de limpiar.
- Apta para lavavajillas (*evitar las temperaturas altas*).
- Tres tamaños convenientes para una variedad de trabajos.

MODO DE USO

- Colocar la tabla para cortar sobre una superficie de cocina estable.
- Después de su uso, eliminar todas las partículas de comida y otros residuos.
- Frotar con agua caliente y jabón, y dejarla secar por completo antes de guardarla.

CONSEJOS PARA LA DEMOSTRACIÓN

- Permite que la Anfitriona use la tabla de cortar como bandeja para servir bocadillos durante la Demostración.
- Lleva a las invitadas a la cocina y demuestra lo fácil que es cortar una pieza de fruta o verdura en la tabla para cortar.
- Circúlala entre las invitadas para que sientan lo ligera y resistente que es.
- Menciona lo útil que es tener tres tamaños: la grande es perfecta para preparar grandes cantidades; la pequeña es ideal para preparar cantidades pequeñas, y la mini es ideal para cortar sándwiches, guarniciones, frutas, etc.

SABÍAS QUÉ

- Las cáscaras de arroz tienen muchos usos increíbles. Por ejemplo, se pueden usar como combustible de biomasa, derivado de materiales a base de carbono contenidos en organismos vivos que pueden gasificarse, algunas plantas de energía en Asia funcionan completamente con cáscara de arroz molida.

PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS

- Veggie and Fruit Scrub Cloth (pañó limpiador de frutas y vegetales)
- Dish Cloths (pañó lavaplatos)
- Fresh Produce Wash (líquido para lavar frutas y vegetales frescos)
- Dishwashing Liquid (líquido lavaplatos)
- BioZyme Dish Soap Concentrate (jabón para trastes concentrado)
- Silicone Food Storage Containers (juego de contenedores de silicona para alimentos)

1 año de garantía