



www.elcipresal.com

IGNIS(TERRA)
Lenga fine wood
by Tierra del Fuego



CUTTING BOARD CARE

Wooden cutting boards manufactured at Ignisterra are protected with a high purity mineral oil, which is completely food safe. This protection wears away with its use and washing. It is recommended to periodically apply an even coat of mineral oil or Butcher Block conditioner that is food safe.

Wooden cutting boards manufactured at Ignisterra ensures that they do not harm or dull your knives edge when cutting food. However, it is normal for the board to wear evenly with use.

Wooden cutting boards manufactured at Ignisterra are easy to clean and we recommend that the board be washed by hand with warm water and non-harsh detergents.

Dry the excess water off immediately and let dry in a vertical position. Never store away your cutting board when humid. Cutting boards are not dishwasher compatible.

For deeper cleaning sprinkle salt over half a Lemon and use it as a sponge, apply evenly over the board.

USO Y CUIDADO DE SU TABLA DE PICAR

Las Tablas de Picar de madera de Ignisterra han sido protegidas con un Aceite Mineral de alta pureza y apto para el contacto con alimentos. Esta protección se va perdiendo con el uso y el lavado de la tabla. Se recomienda cada cierto tiempo volver a aplicar aceite mineral o aceite acondicionador de madera apto para el contacto con alimentos.

Las Tablas de Picar de madera de Ignisterra cumplen la función de no dañar el filo del cuchillo al cortar alimentos sobre ella, por lo que es normal que con el uso se vayan rallando.

Las Tablas de Picar de madera de Ignisterra son fáciles de limpiar y se recomienda lavar a mano con agua tibia y jabón neutro. Deje secar en posición vertical y no la guarde húmeda. No deben sumergirse en agua ni lavar en Lavavajillas.

Para limpieza más profunda espolvoree sal sobre medio limón y úselo como esponja fregadora.