

# TAGLIERE A CEPPO

Design di AtelierWoo in esclusiva per Seno&Seno

## Caratteristiche

Questo Tagliere è realizzato con una tecnica antica, quella del ceppo da macellaio; si tratta di una doppia laminazione grazie alla quale la venatura di tutti i pezzi si presenta "di testa", a formare la superficie di lavoro.

Questa modalità costruttiva ha diversi vantaggi:

- Il taglio del cibo avviene in maniera completa
- La lama del coltello perde il filo più lentamente
- La superficie acquista bellezza grazie ai giochi di geometrie, colori e venature.

Il materiale con cui è costruito è legno di faggio al 90%, essiccato all'aria in modo naturale e proveniente da ritagli di lavorazione di un'azienda che produce manici e impugnature per attrezzi agricoli. Si tratta dunque di legno nuovo, scartato solo per ragioni dimensionali. Il restante 10% è legno di noce nazionale che va apprezzare la texture rendendola unica con il contrasto di colori.

In ottica di economia circolare e riduzione degli sprechi, AtelierWoo utilizza una materia prima ecologica, di ottima qualità e facilmente smaltibile a fine utilizzo.

Gli incollaggi sono effettuati con colla alifatica waterproof, compatibile con gli alimenti (Titebond III).

Il tagliere, dopo essere stato spianato, levigato e marchiato a mano con estrema cura e passione, viene infine trattato con olio di vaselina (prodotto inerte e sicuro per il contatto con gli alimenti).

Eventuali piccole imperfezioni sono dovute alla lavorazione interamente manuale e alle caratteristiche naturali del legno. Si raccomanda comunque di attenersi scrupolosamente alle procedure per la manutenzione qui di seguito descritte.

## Cura e manutenzione

Questo manufatto è pensato per durare a lungo, a condizione che lo si tratti con le dovute cure. Dopo ogni utilizzo va lavato a mano con acqua corrente e una normale spugna per le stoviglie con una goccia di comune detersivo per piatti. Una volta risciacquato abbondantemente da entrambi i lati e asciugato per bene con uno strofinaccio, va riposto in verticale ad asciugare all'ombra e all'aria, lontano da fonti di calore. Non lavare in lavastoviglie, non lasciare immerso in acqua.

E' preferibile utilizzare solo coltelli a lama dritta (non seghettata) per ridurre al minimo i segni che si possono creare sulla superficie.

Per mantenere la lucentezza e proteggere il tagliere, si consiglia di ungerlo mensilmente con un cucchiaino di olio di vaselina (reperibile in farmacia, nei negozi di prodotti per enologia e apicoltura oppure su internet), applicandolo con un panno pulito o un batuffolo di cotone.

Grazie di cuore per aver scelto il nostro artigianato artistico sostenibile.



**AtelierWoo**

L'anima che c'è dentro le cose