



GUIDE D'ENTRETIEN DES BILLOTS PROFESSIONNELS

LOUCHEBEM®

le billot de référence des artisans bouchers - charcutiers



Tout d'abord, nous vous remercions de la confiance que vous nous avez accordée. Sans avoir la prétention de vous apprendre à entretenir votre billot, nous vous conseillons de suivre ces quelques recommandations.

IMPORTANT :

La qualité de l'entretien de votre billot garantit sa durée de vie et la stabilité de l'ensemble des assemblages. Il est primordial de le préserver de l'humidité apportée par les viandes lors des opérations de découpe. Le bois, matière vivante, réagit comme une éponge face à l'humidité. Il peut gonfler jusqu'à l'éclatement!

UNE SOLUTION SIMPLE POUR L'ENTRETIEN ET LA PRESERVATION DE VOTRE BILLOT :

Il est neuf, il a besoin d'être "culotté" pendant les premiers mois par un apport quotidien en matière grasse sur toute sa surface.

Après le raclage quotidien de votre billot, un apport en matière grasse est nécessaire sur toute sa surface (graisse de rognons de veau, panne de porc, ...)

Un corps gras nourrit le bois tout en l'imperméabilisant.

DERNIERES PRECAUTIONS :

Vous partez en vacances, vous pouvez recouvrir toute la surface de travail de matière grasse.

Egalement, évitez d'installer votre billot à proximité d'une forte source de chaleur, fourneaux, étuve,...

Dernier point, n'utilisez pas votre billot comme table de déssachage.

UN BILLOT NE SE LAVE JAMAIS AVEC DE L'EAU, IL SE RACLE