

Tranchierbrett code: 505205

Vor der ersten Verwendung:

- Behandeln Sie das Schneidebrett mit lebensmittelechtem Mineralöl oder einem speziellen Schneidebrettöl.
- Tragen Sie das Öl gleichmäßig auf alle Oberflächen auf, lassen Sie es einziehen und wischen Sie überschüssiges Öl ab.
- Verwenden Sie kein Erdnuss-, Sonnenblumen-, Oliven- oder anderes Speiseöl, da diese klebrig oder ranzig werden können.

Reinigung und Wartung:

- Reinigen Sie das Brett nicht in der Spülmaschine oder lassen Sie es nicht im Wasser einweichen.
- Nach jedem Gebrauch das Brett von Hand mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel reinigen.

- Gründlich abspülen und sofort mit einem sauberen Tuch abtrocknen.

- Das Brett aufrecht stehen lassen, bis es vollständig getrocknet ist.

Gelegentliche Tiefenreinigung:

- Grobes Meersalz über das Brett streuen und eine kleine Menge Zitronensaft hinzufügen.

- Mit kreisenden Bewegungen schrubben, 5-10 Minuten einwirken lassen und gründlich mit warmem Wasser abspülen.

- Das Brett aufrecht stehen lassen, bis es vollständig getrocknet ist, bevor das Öl wieder aufgetragen wird.

Massives Buchenholz.

Mit Saftrille.



SPEZIFIKATIONEN

Farbe	Holz hell
Nicht geeignet für	Geschirrspüler
Verpackungsart	Sticker
Verpackungsmenge vermarktet	1
Länge (mm)	390
Tiefe (mm)	230
Höhe (mm)	16

TRANSPORTSPEZIFIKATIONEN

EAN	8711369505205
Intrastat-Nummer	44199000
Menge pro Exportkarton	10
Verkaufseinheiten pro Palette	450

Form	Rechteckig
Geeignet für	Lebensmittelkonformität
Dicke (mm)	16

Exportkartonbreite (mm)	235
Export-Kartonhöhe (mm)	185
Verpackungsmaterial Kunststoff (g)	7
Ursprungsland	Polen



HENDI

Tools for Chefs

Exportkartonlänge (mm)	395	GS1- Verpackungsmenge	1
		Bruttogewicht (kg)	1