

Baguette-Brett code: 505403

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.

Massivholz aus Buche.

Kombiniertes Modell, 1 Seite gerillt und 1 Seite glatt.

Nicht spülmaschinengeeignet.



SPEZIFIKATIONEN

Nicht geeignet für	Geschirrspüler
Verpackungsmenge vermarktet	1
Form	Rechteckig
Länge (mm)	530
Tiefe (mm)	325
Höhe (mm)	18

TRANSPORTSPEZIFIKATIONEN

EAN	8711369505403
Intrastat-Nummer	44199000
Menge pro Exportkarton	8
Verkaufseinheiten pro Palette	112
Exportkartonlänge (mm)	555

Geeignet für	Lebensmittelkonformität
Dicke (mm)	18

Exportkartonbreite (mm)	335
Export-Kartonhöhe (mm)	165
Verpackungsmaterial Kunststoff (g)	2
Ursprungsland	Polen
GS1-Verpackungsmenge	1



HENDI

Tools for Chefs

Bruttogewicht (kg)	1.967
--------------------	-------