

Holzschneidbrett code: 506912

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. Hochwertiges Kautschuk-Holz, mit Griffmulden.



SPEZIFIKATIONEN

Farbe	Holz
GN-Größe	GN12
Nicht geeignet für	Geschirrspüler
Verpackungsart	Sticker
Länge (mm)	265
Tiefe (mm)	325
Höhe (mm)	45

Verpackungsmenge vermarktet	1
Form	Rechteckig
Geeignet für	Lebensmittelkonformität
Dicke (mm)	45

TRANSPORTSPEZIFIKATIONEN

EAN	8711369506912
Intrastat-Nummer	44199000
Menge pro Exportkarton	6
Verkaufseinheiten pro Palette	192

Exportkartonbreite (mm)	293
Export-Kartonhöhe (mm)	290
Verpackungsmaterial Kunststoff (g)	10
Ursprungsland	China



HENDI

Tools for Chefs

Exportkartonlänge (mm)	355	GS1- Verpackungsmenge	1
		Bruttogewicht (kg)	2.69