HENDI
Tools for Chefs

# Planche à découper code: 506912

Avant la première utilisation :
- Traitez la planche avec de l'huile minérale alimentaire ou une huile spécialement dédiée aux planches à découper.
- Appliquez l'huile uniformément sur toutes les surfaces, laissez-la s'imprégner, puis essuyez l'excès.
- N'utilisez pas d'huile d'arachide, de tournesol, d'olive ou autres huiles de cuisson, car elles peuvent devenir collantes ou rancies.
Nettoyage et entretien :
- Ne nettoyez pas la planche au lave-vaisselle et ne la laissez pas tremper dans l'eau.
- Après chaque utilisation, nettoyez la planche à la main avec de l'eau tiède et un détergent doux.
- Rincez abondamment et séchez immédiatement avec un chiffon propre.
- Laissez la planche debout jusqu'à ce qu'elle soit complètement sèche.
Nettoyage en profondeur occasionnel :
- Saupoudrez du gros sel de mer sur la planche et ajoutez une petite quantité de jus de citron.
- Frottez en effectuant des mouvements circulaires, laissez reposer pendant 5 à 10 minutes, puis rincez abondamment à l'eau tiède.
- Laissez la planche debout jusqu'à ce qu'elle soit complètement sèche avant d'appliquer à nouveau de l'huile.
Bois de Hévéa.
Avec poignées.





## CARACTÉRISTIQUES

| | | | |
|---|---|---|---|
| Couleur | Bois | Quantité d'emballage marketing | 1 |
| Taille GN | GN12 | Forme | Rectangulaire |
| Ne convient pas à | Lave-vaisselle | Convient à | Contact alimentaire |
| Type d'emballage | Autocollant | Epaisseur (mm) | 45 |
| Largeur (mm) | 265 | | |
| Profondeur (mm) | 325 | | |
| Hauteur (mm) | 45 | | |

## SPÉCIFICATIONS DE TRANSPORT

| | | | |
|---|---|---|---|
| EAN | 8711369506912 | Largeur de boîte d'exportation (mm) | 293 |
| Code Intrastat | 44199000 | Hauteur des cartons d'exportation (mm) | 290 |
| Quantité par carton d'exportation | 6 | Emballages en plastique (en grammes) | 10 |
| Unité de vente par palette | 192 | Pays d'origine | Chine |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Longueur du carton d'exportation (mm) | 355 | Quantité d'emballage GS1 | 1 |
| | | Poids brut (kg) | 2.69 |