HENDI
Tools for Chefs

Planche à découper la viande code: 505205

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.
Hêtre massif.
Avec rigole





CARACTÉRISTIQUES

Couleur	Bois clair	Forme	Rectangulaire
Ne convient pas à	Lave-vaisselle	Convient à	Contact alimentaire
Type d'emballage	Autocollant	Epaisseur (mm)	16
Quantité d'emballage marketing	1		
Largeur (mm)	390		
Profondeur (mm)	230		
Hauteur (mm)	16		

SPÉCIFICATIONS DE TRANSPORT

EAN	8711369505205	Largeur de boîte d'exportation (mm)	235
Code Intrastat	44199000	Hauteur des cartons d'exportation (mm)	185
Quantité par carton d'exportation	10	Emballages en plastique (en grammes)	7
Unité de vente par palette	450	Pays d'origine	Pologne

HENDI
Tools for Chefs

Longueur du carton d'exportation (mm)	395	Quantité d'emballage GS1	1
		Poids brut (kg)	1