HENDI
Tools for Chefs

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	Form	Rechteckig
Nicht geeignet für	Geschirrspüler	Geeignet für	Lebensmittelkonformität
Verpackungsart	Sticker	Dicke (mm)	16
Verpackungsmenge vermarktet	1		
Länge (mm)	390		
Tiefe (mm)	230		
Höhe (mm)	16		

TRANSPORTSPEZIFIKATIONEN

EAN	8711369505205	Exportkartonbreite (mm)	235
Intrastat-Nummer	44199000	Export-Kartonhöhe (mm)	185
Menge pro Exportkarton	10	Verpackungsmaterial Kunststoff (g)	7
Verkaufseinheiten pro Palette	450	Ursprungsland	Polen

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