HENDI
Tools for Chefs

Brotschneidbrett code: 505502

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. Aus Gummibaumholz gefertigt.
Abnehmbarer Oberteil mit horizontalen Fugen. Rutschfest, für mehr Stabilität beim Schneiden.
Nicht spülmaschinengeeignet.





SPEZIFIKATIONEN

Farbe	Holz dunkel
Nicht geeignet für	Geschirrspüler
Verpackungsart	Sticker
Länge (mm)	475
Tiefe (mm)	322
Höhe (mm)	20

Verpackungsmenge vermarktet	1
Dicke (mm)	20

TRANSPORTSPEZIFIKATIONEN

EAN	8711369505502
Intrastat-Nummer	44199000
Menge pro Exportkarton	6
Verkaufseinheiten pro Palette	216

Exportkartonbreite (mm)	165
Export-Kartonhöhe (mm)	340
Verpackungsmaterial Kunststoff (g)	7
Ursprungsland	Deutschland

Exportkartonlänge (mm)	505	GS1-Verpackungsmenge	1
		Bruttogewicht (kg)	1.96