HENDI
Tools for Chefs

Baguette-Brett code: 505403

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.
Massivholz aus Buche.
Kombiniertes Modell, 1 Seite gerillt und 1 Seite glatt.
Nicht spülmaschinengeeignet.





SPEZIFIKATIONEN

Nicht geeignet für	Geschirrspüler	Geeignet für	Lebensmittelkonformität
Verpackungsmenge vermarktet	1	Dicke (mm)	18
Form	Rechteckig		
Länge (mm)	530		
Tiefe (mm)	325		
Höhe (mm)	18		

TRANSPORTSPEZIFIKATIONEN

EAN	8711369505403	Exportkartonbreite (mm)	335
Intrastat-Nummer	44199000	Export-Kartonhöhe (mm)	165
Menge pro Exportkarton	8	Verpackungsmaterial Kunststoff (g)	2
Verkaufseinheiten pro Palette	112	Ursprungsland	Polen
Exportkartonlänge (mm)	555	GS1-Verpackungsmenge	1

HENDI
Tools for Chefs

Bruttogewicht (kg)	1.967