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.

- Mit Saftrille
- Auch zum Servieren geeignet
- Beide Seiten sind zum Schneiden geeignet
- Nicht spülmaschinengeeignet







Code	LxW	Height as thickness (W)
505205	390x230	16