HENDI
Tools for Chefs

Vágódeszka code: 505205

Az első használat előtt:
- A vágódeszkát kezelje élelmiszeripari minőségű ásványi olajjal vagy kifejezetten vágódeszkák ápolására szolgáló olajjal.
- Vigye fel egyenletesen az olajat minden felületre, hagyja, hogy beszívódjon, majd törölje le a felesleget.
- Ne használjon mogyoró-, napraforgó-, olíva- vagy más főzőolajokat, mivel ezek ragacsosá vagy avassá válhatnak.

Tisztítás és karbantartás:
- Ne tisztítsa a deszkát mosogatógépben, és ne hagyja vízben ázni.
- Használat után minden alkalommal tisztítsa meg a táblát kézzel, meleg vízzel és enyhe mosószerrel.
- Alaposan öblítse le, és azonnal szárítsa meg egy tiszta ruhával.
- Hagyja a táblát függőlegesen állva, amíg teljesen meg nem szárad.

Alkalmi alapos tisztítás:
- Szórjon durva szemű tengeri sót a deszkára, és adj hozzá egy kevés citromlevet.
- Dörzsölje körkörös mozdulatokkal, hagyd állni 5–10 percig, majd alaposan öblítsd le meleg vízzel.
- Hagyja a deszkát függőlegesen állni, amíg teljesen meg nem szárad, mielőtt újra olajat alkalmazna. Masszív bükkfa. Lécsatornával.





MŰSZAKI ADATOK

Szín	Világos fa	Alak	Téglalap alakú
Nem alkalmas	Mosogatógép	Alkalmas	Élelmiszerrel érintkező anyag (FCM)
Csomagolás típusa	Matrica	Vastagság (mm)	16
Marketing csomagolómennyiség	1		
Hossz (mm)	390		
Szélesség (mm)	230		
Magasság (mm)	16		

SZÁLLÍTÁSI ELŐÍRÁSOK

EAN	8711369505205	Exportkarton szélessége (mm)	235
Instant kód	44199000	Exportkarton magassága (mm)	185
Mennyiség egy exportdobozon	10	Műanyag csomagolás (g)	7
Raklaponkénti értékesítési egység	450	Származási ország	Lengyelország
Exportdoboz hossza (mm)	395	GS1 csomagolási mennyiség	1

Bruttó súly (kg)	1