HENDI
Tools for Chefs

Tagliere code: 506912

Prima del primo utilizzo:
- Tratta il tagliere con olio minerale di qualità alimentare o un olio apposito per taglieri.
- Applica l'olio uniformemente su tutte le superfici, lascialo assorbire e rimuovi l'eccesso.
- Non utilizzare oli di arachidi, di girasole, di oliva o altri oli da cucina, poiché potrebbero diventare appiccicosi o rancidi.
Pulizia e manutenzione:
- Non lavare la tavola in lavastoviglie né lasciarla a mollo in acqua.
- Dopo ogni utilizzo, pulire la tavola a mano con acqua tiepida e un detergente leggero.
- Risciacquare abbondantemente e asciugare immediatamente con un panno pulito.
- Lasciare la tavola in posizione verticale fino a completa asciugatura.
Pulizia profonda occasionale:
- Cospargere il sale marino grosso sulla tavola e aggiungere una piccola quantità di succo di limone.
- Strofinare con movimenti circolari, lasciare agire per 5–10 minuti e risciacquare accuratamente con acqua calda.
- Lasciare la tavola in posizione verticale fino a completa asciugatura prima di applicare nuovamente l'olio. In caucciù / legno.
Non adatto alla lavastoviglie.





SPECIFICAZIONI

Colore	Legna	Quantità di imballaggio per il marketing	1
Misura GN	GN12	Forma	rettangolare
Non adatto a	Lavastoviglie	Adatto a	Contatto alimentare
Tipo di imballo (mm)	Etichetta	Spessore (mm)	45
Larghezza (mm)	265		
Profondità (mm)	325		
Altezza (mm)	45		

SPECIFICHE DI TRASPORTO

EAN	8711369506912	Larghezza del cartone di esportazione (mm)	293
Codice Intrastat	44199000	Altezza del cartone di esportazione (mm)	290
Quantità per cartone da esportazione	6	Materiale imballo plastica (g)	10
Unita´di vendita per Pallet	192	Paese di origine	Cina

HENDI
Tools for Chefs

Lunghezza del cartone di esportazione (mm)	355	Quantità di imballaggio GS1	1
		Peso lordo (kg)	2.69