HENDI
Tools for Chefs

Tagliere per pane code: 505502

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. Realizzato in legno di gomma.
Griglia rimovibile – a volanti orizzontali.4 piedini antiscivolo che garantiscono stabilità durante il taglio.
Non lavabile in lavastoviglie.





SPECIFICAZIONI

Colore	Legno scuro	Quantità di imballaggio per il marketing	1
Non adatto a	Lavastoviglie	Spessore (mm)	20
Tipo di imballo (mm)	Etichetta		
Larghezza (mm)	475		
Profondità (mm)	322		
Altezza (mm)	20		

SPECIFICHE DI TRASPORTO

EAN	8711369505502	Larghezza del cartone di esportazione (mm)	165
Codice Intrastat	44199000	Altezza del cartone di esportazione (mm)	340
Quantità per cartone da esportazione	6	Materiale imballo plastica (g)	7
Unita´di vendita per Pallet	216	Paese di origine	Germania

HENDI
Tools for Chefs

Lunghezza del cartone di esportazione (mm)	505	Quantità di imballaggio GS1	1
		Peso lordo (kg)	1.96