HENDI
Tools for Chefs

Tagliere con bordo code: 505205

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 solido legno di faggio.
Con scolatoio.





SPECIFICAZIONI

Colore	Legno chiaro	Forma	rettangolare
Non adatto a	Lavastoviglie	Adatto a	Contatto alimentare
Tipo di imballo (mm)	Etichetta	Spessore (mm)	16
Quantità di imballaggio per il marketing	1		
Larghezza (mm)	390		
Profondità (mm)	230		
Altezza (mm)	16		

SPECIFICHE DI TRASPORTO

EAN	8711369505205	Larghezza del cartone di esportazione (mm)	235
Codice Intrastat	44199000	Altezza del cartone di esportazione (mm)	185
Quantità per cartone da esportazione	10	Materiale imballo plastica (g)	7
Unita´di vendita per Pallet	450	Paese di origine	Polonia

HENDI
Tools for Chefs

Lunghezza del cartone di esportazione (mm)	395	Quantità di imballaggio GS1	1
		Peso lordo (kg)	1