



HENDI

Tools for Chefs

Planche à découper la viande code: 505205

Avant la première utilisation :

- Traitez la planche avec de l'huile minérale alimentaire ou une huile spécialement dédiée aux planches à découper.
- Appliquez l'huile uniformément sur toutes les surfaces, laissez-la s'imprégner, puis essuyez l'excès.
- N'utilisez pas d'huile d'arachide, de tournesol, d'olive ou autres huiles de cuisson, car elles peuvent devenir collantes ou rancies.

Nettoyage et entretien :

- Ne nettoyez pas la planche au lave-vaisselle et ne la laissez pas tremper dans l'eau.
- Après chaque utilisation, nettoyez la planche à la main avec de l'eau tiède et un détergent doux.

- Rincez abondamment et séchez immédiatement avec un chiffon propre.

- Laissez la planche debout jusqu'à ce qu'elle soit complètement sèche.

Nettoyage en profondeur occasionnel :

- Saupoudrez du gros sel de mer sur la planche et ajoutez une petite quantité de jus de citron.

- Frottez en effectuant des mouvements circulaires, laissez reposer pendant 5 à 10 minutes, puis rincez abondamment à l'eau tiède.

- Laissez la planche debout jusqu'à ce qu'elle soit complètement sèche avant d'appliquer à nouveau de l'huile.

Hêtre massif.

Avec rigole



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