

Snijplank met greep code: 505106

Vóór het eerste gebruik:

- Behandel de plank met voedselveilige minerale olie of speciale snijplankolie.
- Breng de olie gelijkmatig aan op alle oppervlakken, laat het intrekken en veeg overtollige olie af.
- Gebruik geen pinda-, zonnebloem-, olijf- of andere bak- en braadoliën, omdat deze kunnen bederven en een kleverige laag kunnen achterlaten.

Reiniging en onderhoud:

- Reinig de plank niet in een vaatwasser en laat hem niet in water weken.
- Reinig de plank na elk gebruik met de hand met warm water en een mild afwasmiddel.

- Spoel de plank grondig af, droog deze direct met een schone doek en laat hem vervolgens volledig aan de lucht drogen.
- Laat de plank rechtop staan totdat deze volledig droog is. Grondige reiniging (indien nodig)::
- Strooi grof zeezout over de plank en voeg een kleine hoeveelheid citroensap toe.
- Schrob de plank met ronddraaiende bewegingen, laat het 5-10 minuten inwerken en spoel vervolgens grondig af met warm water.
- Laat de plank rechtop staan totdat deze volledig droog is voordat u opnieuw olie aanbrengt. Massief beukenhout.

- + Met greep en ophangoog.
- + Ook geschikt voor serveren.
- + Beide zijden geschikt voor snijden.
- + Niet geschikt voor vaatwasser.



Code	LxW	Height as thickness (W)
505106	390x160	13