

Broodsnijplank code: 505502

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. Gemaakt van rubberhout. Verwijderbaar rooster met daaronder een kruimelopvang. 4 antislipvoeten zorgen voor stabiliteit tijdens het snijden. Niet vaatwasmachinebestendig.

- + Verwijderbaar rooster voor het verzamelen en eenvoudig verwijderen van broodkruimels
- + Antislip voeten
- + Gemaakt van hout – natuurlijk en duurzaam
- + Niet vaatwasmachinebestendig.



Code	LxW	Height as thickness (W)
505502	475x322	20