

Доска деревянная с ручкой code: 505106

Перед первым использованием:

- Обработайте доску пищевым минеральным маслом или специальным маслом для разделочных досок.
- Нанесите масло равномерно на все поверхности, дайте ему впитаться и вытрите излишки.
- Не используйте арахисовое, подсолнечное, оливковое или другие пищевые масла, так как они могут стать липкими или прогорклыми.

Очистка и уход:

- Не мойте доску в посудомоечной машине и не оставляйте ее замачиваться в воде.
- После каждого использования мойте доску вручную теплой водой с мягким моющим средством.

- Тщательно ополосните и немедленно вытрите насухо чистой тканью.

- Оставьте доску в вертикальном положении до полного высыхания.

Периодическая глубокая очистка:

- Посыпьте доску крупной морской солью и добавьте небольшое количество лимонного сока.

- Потрите круговыми движениями, оставьте на 5–10 минут и тщательно смойте теплой водой.

- Оставьте доску в вертикальном положении до полного высыхания перед повторным нанесением масла. Сделана из бука



ХАРАКТЕРИСТИКИ

Цвет	Светлый деревянный
Не подходит для	посудомоечная машина
тип упаковки	наклейка
Маркетинг объёма упаковки	1
длина (мм)	390
ширина (мм)	160
высота (мм)	13

Форма	Прямоугольный
Подходит для	Контакт с пищей
толщина (мм)	13

ТРАНСПОРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

EAN	8711369505106
Код Intrastat	44199000
Количество на экспортную коробку	15
Единицы продаж на паллет	900
Длина экспортной коробки (мм)	395

Ширина экспортной коробки (мм)	175
Высота экспортной коробки (мм)	210
Пластиковая упаковка (грамм)	4
Страна происхождения	Польша
Количество упаковки GS1	1



HENDI

Tools for Chefs

Βес брутто (кг)

0.48
