



Planche en érable à grain de bout et rainurée, idéale pour la coupe de viande cuite.



Les avantages et bénéfices

- Planche de dimension idéale pour la découpe de viandes cuites.
- Ses rainures recueillent les jus de cuisson et les empêchent de déborder de la planche.
- La fabrication en grain de bout est idéale pour la découpe. Les fibres absorbent le choc des lames des couteaux et permettent à ces derniers de rester affûtés plus longtemps.
- La construction en grain de bout permet à la surface de la planche de rester lisse plus longtemps.
- Fabrication à partir de bois franc Canadien
- La planche est livrée huilée afin de conserver l'humidité du bois.
- Nous recommandons un entretien à l'huile végétale tous les 3 mois afin de prolonger sa durée de vie .

Les planches à découper en bois sont parfaitement adaptées pour la découpe de vos fruits, légumes, viandes, pain, etc. Une planche ne suffit pas, chaque planche pour chaque aliment. Richelieu vous propose une gamme complète de planches selon vos besoins.

COMMENT ENTRETENIR VOTRE PLANCHE :

- NE PAS TREMPER DANS L'EAU
- LAVER À LA MAIN À L'EAU TIÈDE
- NE PAS METTRE AU LAVE-VAISSELLE
- NE PAS EMPLOYER DE SAVON
- ENDUIRE RÉGULIÈREMENT D'HUILE VÉGÉTALE POUR EMPÊCHER LE DESSÈCHEMENT

Code	Description	Dimensions H x P x L
115540150	BLOC DÉP.RAIN.1,5X15,75X19,625	1 1/2" x 15 3/4" x 19 5/8" (38x400x498mm)