Bloc de boucher rond en érable

200018150

Bloc en bois à grain de bout en érable pour la viande non-cuite

Les avantages et bénéfices

- Planche de dimension idéale pour la découpe de la viande non- cuite.
- 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 affutés 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
- Le bloc est livré huilé afin de conserver l'humidité du bois.
- Nous recommandons un entretien à l'huile végétale à tous les 3 mois afin de conserver l'humidité du bois et 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 REGULIEREMENT D'HUILE VÉGÉTALE POUR EMPÊCHER LE DESSÈCHEMENT

Code	Description	Dimensions H x Diamètre
200018150	BLOC DÉPECER ROND.2X18"	**2" x 18" (51x457mm)**