Planche à découper en érable

340010150

Planche à découper en érable rainurée pour la viande cuite

Les avantages et bénéfices

- Planche de dimension idéale pour la découpe de la viande cuite.
- Les rainures retiennent les jus de cuisson ce qui les empêchent de déborder de la planche.
- La fabrication en bois lamellé-collé offre l'avantage d'avoir une planche d'épaisseur uniforme et une surface de découpe régulière.
- 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 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 L x P
340010150	PL.VIANDE RAIN.3/4X16X20 ÉRABL	**3/4" x 16" x 20'' (19x406x508mm)**