HANDGEFERTIGTES SCHNEIDEBRETT AUS BUCHE UND WALNUSS SENO&SENO RECHTECKIG cm. 39x29x4,5

vedi prodotto online

CODICE: **0700046281762**
MARCA: **Chef secret**

EIGENSCHAFTEN:
Dieses Schneidebrett wurde von AtelierWoo für SENO&SENO mit einer alten Technik, der des Metzgerblocks, HANDGEFERTIGT; Es handelt sich um eine doppelte Laminierung, durch die die Maserung aller Teile (am Kopfende) zum Vorschein kommt und die Arbeitsfläche bildet.

VORTEILE:
- Lebensmittel werden komplett zerschnitten.
- Die Messerklinge verliert langsamer an Schärfe.
- Die Oberfläche erhält Schönheit durch das Spiel von Geometrien, Farben und Maserungen.

Das Material, aus dem es gebaut ist, ist auf natürliche Weise an der Luft getrocknetes BUCHENHOLZ und stammt aus Abfällen eines Unternehmens, das Griffe und Griffe für landwirtschaftliche Werkzeuge herstellt. Es handelt sich also um Neuholz, das nur aus Dimensionsgründen weggeworfen wird, und WALNUSS NATIONAL ist neu.
Im Hinblick auf Kreislaufwirtschaft und Abfallreduzierung verwendet AtelierWoo einen ökologischen Rohstoff von ausgezeichneter Qualität, der am Ende der Nutzung leicht entsorgt werden kann.
Die Kleber werden mit wasserfestem, lebensmittelverträglichem aliphatischem Kleber (Titebond III) hergestellt.
Nachdem das Schneidebrett mit äußerster Sorgfalt und Leidenschaft von Hand geglättet, geschliffen und markiert wurde, wird es abschließend mit Vaselineöl (inertes und sicheres Produkt für den Kontakt mit Lebensmitteln) behandelt.

PFLEGE UND WARTUNG
Dieses Produkt ist auf eine lange Lebensdauer ausgelegt, sofern es mit der gebotenen Sorgfalt behandelt wird.
Nach jedem Gebrauch sollte es von Hand mit fließendem Wasser und einem normalen Spülschwamm mit einem Tropfen handelsüblichem Spülmittel abgewaschen werden.
Nachdem es auf beiden Seiten gründlich abgespült wurde, sollte es zum Trocknen senkrecht im Schatten und an der Luft, fern von Wärmequellen, aufgestellt werden.
Nicht in der Spülmaschine waschen, nicht in Wasser tauchen lassen.
Verwenden Sie vorzugsweise nur Messer mit gerader Klinge (nicht gezahnt), um die Entstehung von Spuren auf der Oberfläche zu minimieren.
Um den Glanz zu erhalten und das Schneidebrett zu schützen, empfiehlt es sich, es monatlich mit ein paar Tropfen Vaselineöl einzufetten
(erhältlich in Apotheken, in Wein- und Imkereigeschäften oder im Internet), mit einem sauberen Tuch oder Wattebausch auftragen.

Seno&Seno S.p.A.
via Luigi Pasteur, 10 - Vr - 045.820.17.88 - info@senoeseno.it
shop.senoeseno.it - www.senoeseno.it