



Planches à découper avec rainure Richelieu

Produit n° 340010150

Dimensions du produit - Largeur 16 po

Dimensions du produit - Longueur 20 po

DESCRIPTION

Planches à découper en bois avec rainure, idéale pour couper les viandes cuites.

AVANTAGES ET BÉNÉFICES

Planche de dimension idéale pour la coupe de rôtis de viande, de fruits ou de légumes. Les rainures sur certains modèles recueillent les jus et les empêchent de s'écouler 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 traitée à l'huile afin de conserver l'humidité du bois. Les fibres du bois absorbent le choc des lames de 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.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Produit n°	340010150
Type de fabrication	Lamellé-collé
Rainurée	Oui
Dimensions du produit - Hauteur	3/4 po
Fini	Érable
Matériau	Érable
Modèle	Rectangulaire

INFORMATION IMPORTANTE

* 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

EXCLUSION DE RESPONSABILITÉ

Nous recommandons un entretien à l'huile végétale tous les 3 mois afin de prolonger sa durée de vie.

PHOTOS DU PRODUIT

