FICHE TECHNIQUE

RÉF. ARTICLE	387-1025	LANGUE	FR



ARTICLE / MODÈLE

Planche à découper SARO en polyéthylène, pieds antidérapants, jaune

GTIN	4017337387069
ORIGINE	Espagne
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	39241000

ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Conforme aux normes HACCP
- Lavable au lave-vaisselle jusqu'à 60 °C
- Poids (net/brut) : 2 / 3 kg
- Dimensions : L 500 x P 300 x H 15 mm
- Jaune pour la volaille crue

Sous réserve de modifications techniques et d'erreurs. Les designs et illustrations peuvent différer de l'original.

FICHE TECHNIQUE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

RÉF. ARTICLE	387-1025	LANGUE	FR

ARTICLE / MODÈLE	Planche à découper SARO en polyéthylène, pieds antidérapants, jaune

GTIN	4017337387069
ORIGINE	Espagne
NUMÉRO TARIFAIRE DOUANIER	39241000

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- Éliminez les matériaux d'emballage en toute sécurité afin d'éviter tout risque d'étouffement.
- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement la planche à découper afin d'éliminer les résidus de fabrication.
- Vérifiez les pieds antidérapants avant chaque utilisation et assurez-vous que la planche à découper repose de manière stable.
- Évitez l'exposition directe au soleil ou aux sources de chaleur afin d'empêcher toute déformation du matériau.
- En cas de dommages visibles ou de traces de coupures profondes, remplacez la planche à découper afin de garantir le respect des normes d'hygiène.

INFORMATIONS FABRICANT & GPSR

REVENDEUR	Saro Gastro-Products GmbH, Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, GERMANY
RESPONSABLE UE	0

Sous réserve de modifications techniques et d'erreurs. Les designs et illustrations peuvent différer de l'original.