

Dolomiti-Präsentationsständer mit Cloche GN 1/1, gekühlt H: 55 CM

Peso lordo

7 kg

Material

- Lackiertes Buchenholz
- Massives europäisches Eichenholz
- Lackierter Stahl

Descrizione

• Displayhöhe: 55 cm
• Hochwertige GN-Rolltop-Abdeckung mit integrierten Griffen
• GN 1/1 Tablett aus Edelstahl 18/10

Pulizia

Anleitung zur Reinigung:
Wir empfehlen, die Teile des Produkts, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, vor dem ersten Gebrauch zu waschen.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch wie folgt:

– Holzteile sollten niemals in Wasser getaucht werden. Reinigen Sie sie mit einem feuchten Tuch unter Verwendung von sauberem, lauwarmem Wasser und neutraler

Seife und trocknen Sie sie sofort.

– Metallteile können von Hand mit sauberem, lauwarmem Wasser und neutraler Seife gewaschen und anschließend gründlich getrocknet werden.

– Kunststoffteile können ebenfalls mit sauberem, lauwarmem Wasser und milder Seife von Hand gewaschen und anschließend getrocknet werden.

– Vermeiden Sie die Verwendung von Scheuerschwämmen, scharfen Reinigungsmitteln, Hochdruckreinigern oder Geschirrspülern!

– Lagern Sie das Produkt nach dem Waschen in einem sauberen Innenraum, geschützt vor Feuchtigkeit und direkter Sonneneinstrahlung.
Reinigung und Pflege
Wischen Sie die Oberfläche mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab. Sie können eine milde Seife oder ein Reinigungsmittel verwenden. Trocknen Sie die Oberfläche vollständig mit einem weichen Tuch in gerader Bewegung ab.
Geöltes Holz
Das neue Produkt kann Spuren von überschüssigem Öl aufweisen, die mit einem weichen Tuch entfernt werden können. Zur Reinigung empfehlen wir die Verwendung eines mit Wasser angefeuchteten Tuches. Verwenden Sie keine Lösungs-, Reinigungs- oder Scheuermittel. Nicht in Wasser tauchen, nach der Reinigung sofort trocknen. Geölte Oberflächen können mit einem weichen Tuch und geruchsneutralem Pflanzenöl nachgeölt werden.

ZEPÉ SAS
www.zepe.com
buffet@zepe.com
Pec zepe@pec.it

Via Julius Durst Str. 72/A,
39042 Bressanone-Brixen (BZ) Italy
T +39 0472 200 334 | F +39 0472 200 959
N. REA BZ – 132041