

Skrzynka dębowa startowa Madeira GN 1/1 Fine Dine 505038

Producent: Fine Dine

Nr referencyjny: 505038

Cechy produktu

Długość (mm): 325
Szerokość (mm): 530
Wysokość (mm): 65
Rozmiar: GN 1/1
GN: GN 1/1
Materiał pojemnika wew.: Drewno
Kolor: Brązowy
Kolekcja: Madeira

Skrzynki bufetowe Madeira wykonane są z drewna dębowego, które jest piękne, trwałe i odporne. Mogą być używane jako pojemniki na pieczywo lub owoce, ale nadają się szczególnie do ekspozycji przy użyciu płyty dębowej lub tac melaminowych. Dzięki nim z łatwością stworzysz wielowymiarową kompozycję.

Systemy Bufetowe Madeira – Elegancja i Funkcjonalność w Naturalnym Wydaniu

Systemy bufetowe z kolekcji Madeira to połączenie naturalnego piękna drewna z funkcjonalnością, której oczekują profesjonaliści w branży gastronomicznej. Produkty tej linii zostały zaprojektowane z myślą o nowoczesnych bufetach hotelowych, restauracjach oraz cateringu, oferując stylowe i praktyczne rozwiązania do serwowania potraw.

W skład kolekcji wchodzą eleganckie stojaki, skrzynki, tace oraz pojemniki, które umożliwiają estetyczne i uporządkowane eksponowanie żywności, takich jak pieczywo, owoce, wypieki czy sztućce. Drewno, z którego wykonano te elementy, charakteryzuje się niezwykłą trwałością, odpornością na uszkodzenia i ponadczasowym wyglądem, co czyni je doskonałą inwestycją na długie lata.

Produkty z linii Madeira nie tylko wprowadzają do przestrzeni bufetowej ciepły, naturalny akcent, ale także pozwalają na tworzenie wielopoziomowych aranżacji, zwiększających atrakcyjność prezentowanych dań. Dzięki modularnej budowie można je łatwo łączyć z innymi elementami, takimi jak płyty Madeira czy tace melaminowe, tworząc spójne i efektowne kompozycje.

To idealne rozwiązanie dla lokali, które cenią sobie wysoką jakość, estetykę oraz funkcjonalność. Wybierając systemy bufetowe Madeira, inwestujesz w unikalny styl i wygodę obsługi, które zachwycą zarówno personel, jak i gości.

Instrukcja użytkowania, czyszczenia i konserwacji - Produkty Fine Dine wykonane z drewna

- Podczas użytkowania wyposażenia gastronomicznego wykonanego z drewna, postępuj według poniższych zaleceń:
- Używaj wyposażenia w pomieszczeniach zamkniętych i suchych. Produkty nie powinny być narażone na działanie szkodliwych warunków atmosferycznych oraz bezpośrednie działanie promieni słonecznych. W pomieszczeniach powinno utrzymywać się względnie stałą temperaturę oraz wilgotność powietrza

na poziomie od 40 do 60%. W przypadku zmiennych warunków klimatycznych drewno może zmieniać swoją objętość.
- Produkty umieszczaj z dala od czynnych źródeł ciepła, takich jak: grzejniki, kuchenki, piece i kominki.
- NIE ustawiaj gorących, wilgotnych lub zmrożonych przedmiotów i naczyń bez zastosowania podkładek. Może to powodować powstawanie odbarwień lub deformacji.
- W przypadku rozlania cieczy na powierzchnię należy niezwłocznie osuszyć powierzchnię do sucha i nie dopuszczać do tego, by woda lub inna ciecz pozostawała przez dłuższy czas na powierzchni produktu.
- Do mycia używaj delikatnie wilgotnej, dobrze wyciśniętą z wody ściereczki, a następnie wytrzyj do sucha.

UWAGA: Do mycia NIE UŻYWAJ zmywarek ani bieżącej wody

Elementy drewniane zabezpieczone są specjalnym olejem, który z biegiem czasu może ulec wytarciu. Dlatego aby zachować parametry użytkowe wyposażenia drewnianego, w razie konieczności należy je ponownie zabezpieczyć. W tym celu można użyć oleju naturalnego, lnianego, spożywczego lub dowolnego oleju do drewna odpowiedniego do zastosowań wewnętrznych.