



Artikel: Holz-Schneidbrett

Gebrauchshinweise

Bitte lesen Sie die Gebrauchshinweise vor der ersten Benutzung aufmerksam durch und bewahren Sie sie auf.

Das Holz-Schneidbrett ist aus unbehandelten, hochwertigen Buchenholz.

Reinigung

Bitte vor der ersten Benutzung von Hand reinigen. Reinigen Sie das Holz-Schneidbrett nur von Hand unmittelbar nach jeder Benutzung mit Wasser und Reinigungsmittel und trocknen Sie es ab. Lassen Sie es an der Luft vollständig trocknen. Das Schneidbrett nie im Wasser liegen lassen und nicht in der Spülmaschine reinigen. Die Oberfläche bei größeren Verschmutzungen mit einem Schwamm gut abschrubben. So können sich keine Bakterien auf der Oberfläche festsetzen.

Hinweise

Holz ist ein Naturprodukt und kann auf Grund seiner Benutzung leicht die Farbe ändern. Bitte versuchen Sie diesen natürlichen Alterungsprozess nicht durch einreiben mit Öl zu beeinflussen. Das Öl wird ranzig und es setzen sich leichter Bakterien an. Mit der oben beschriebenen Reinigung haben Sie lange Freude an einem hygienisch einwandfreien Schneidbrett

Item: Wooden Cutting Board

Instruction manual

Please read the instruction manual thoroughly before using the serving board and save it for future reference. This serving board is made out of a high quality, untreated Beachwood.

Cleaning and care instructions

Clean the cutting board by hand before the first use. Clean it only by hand with water and a cleaning agent after each use. Dry the boards after cleaning then and continue to let them air dry separately until





they are completely dry. Do not soak the wood or the glass boards in water. They are also not dishwasher safe. By extensive buildup of food scrub the board with a sponge this way bacteria will not build up on the surface.

Instructions

Wood is a natural product where the color can fade after multiple uses. Please do not try and change the aging process of the wood by treating it with oil. The oil will become rancid which will cause light bacteria to build up. By using the cleaning process that is described above you will enjoy a hygienic and properly functioning cutting board.

Article : Planche à découper en bois

Mode d'emploi

Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation et rangez-le pour référence ultérieure. Cette planche à découper est faite en bois de hêtre non traité de haute qualité.

Nettoyage

Veillez nettoyer l'article à la main avant la première utilisation. Lavez uniquement à la main après l'utilisation et laissez sécher. Ne laissez pas la planche à découper dans l'eau et ne la mettez pas au lave-vaisselle. Dans le cas d'une coloration importante, frottez la surface avec une éponge. Cela empêchera le développement de bactéries.

Remarque

Le bois est un produit naturel et peut changer sa couleur suite à son utilisation. N'essayez pas de retarder le processus de vieillissement naturel en frottant de l'huile sur la planche à découper. L'huile deviendra rance et va causer le développement des bactéries. En suivant les conseils de nettoyage mentionné ci-dessus, vous pourrez profiter d'une planche à découper parfaitement hygiénique pendant longtemps.

elasto form KG, Franz-Sollfrank-Str. 6, 92237 Sulzbach-Rosenberg

