



Hinweise für den Umgang mit dem Schneidebrett



Das Schneidebrett darf erst dann über die Bratfläche gelegt werden, wenn diese ganz abgekühlt ist.



Holz ist ein Naturprodukt. Auf Ihrem Schneidebrett können Verkrümmungen und Risse sowie farbliche Unterschiede vorhanden sein oder entstehen.

• Wir empfehlen, das Schneidebrett nach jedem Gebrauch sorgfältig zu reinigen. Mit der richtigen Pflege wird Sie das Schneidebrett lange in Ihrer Küche begleiten.

Reinigung

• Nach jedem Gebrauch das Schneidebrett feucht abwischen und alle Speisereste gründlich entfernen. Das feuchte Schneidebrett auf einer trockenen Unterlage aufrechtstehend trocknen lassen. Achten Sie darauf, dass während des Trocknens die Luft auf beiden Seiten des Schneidebretts zirkulieren kann.

• Beachten Sie bei der Reinigung, dass Schneidebretter aus Holz niemals in Wasser eingetaucht oder gar eingeweicht werden sollten, da sie sich sonst verformen und verziehen können.

Pflege

• Für eine intensive Pflege können Sie Ihr Schneidebrett mit einem Speiseöl wie z. B. Sonnenblumenöl oder Leinöl einreiben.

- Das Schneidebrett muss trocken sein.

- Mit einem weichen, sauberen Lappen oder handelsüblichem Küchenpapier wenig Öl gleichmässig auf das Schneidebrett auftragen und einwirken lassen.



Schneidebretter aus Holz eignen sich nicht für die Reinigung im Geschirrspüler!

Consignes de manipulation de la planche à découper



Laissez refroidir complètement la surface de rôtissage avant d'y déposer la planche à découper.



Le bois est un produit naturel. Des irrégularités et des fentes, de même que des différences de teinte peuvent être présentes ou apparaître sur la planche à découper.

• Nous vous recommandons de nettoyer soigneusement la planche à découper après chaque utilisation. En l'entretenant correctement, vous pourrez vous en servir longtemps dans votre cuisine.

Nettoyage

• Nettoyez la planche à découper à l'aide d'un chiffon humide et éliminez soigneusement les restes d'aliments après chaque utilisation. Laissez sécher la planche à découper humide à la verticale sur une surface sèche. Veillez à ce que l'air puisse circuler de part et d'autre de la planche à découper pendant que celle-ci sèche.

• Notez que les planches à découper en bois ne doivent jamais tremper ou être plongées dans l'eau, car elles risqueraient de se déformer et de se gondoler.

Entretien

• Pour un entretien plus approfondi, vous pouvez enduire la planche à découper avec une huile alimentaire, p. ex. de l'huile de tournesol ou de l'huile de lin.

- La planche à découper doit être sèche.

- A l'aide d'un chiffon doux et propre ou d'un essuie-tout, appliquez un peu d'huile de manière homogène sur la planche à découper et laissez agir.



Les planches à découper en bois ne peuvent pas aller au lave-vaisselle!



Indicazioni per l'utilizzo del tagliere



Il tagliere può essere posato sulla superficie per arrostitire solo quando questa è completamente raffreddata.



Il legno è un prodotto naturale. Sul tagliere possono esservi o formarsi deformazioni, fessurazioni e differenze di colore.

- Consigliamo di pulire accuratamente il tagliere dopo ogni utilizzo. La cura corretta vi consentirà di utilizzare a lungo il tagliere in cucina.

Pulizia

- Strofinare il tagliere con un panno umido e rimuovere accuratamente tutti i residui di cibo dopo ogni utilizzo. Lasciar asciugare il tagliere umido in verticale su un appoggio asciutto. Fare attenzione che l'aria possa circolare su entrambi i lati del tagliere mentre è ad asciugare.
- Per la pulizia tener presente che i taglieri in legno non andrebbero mai immersi in acqua o addirittura messi in ammollo, perché altrimenti possono deformarsi e incurvarsi.

Cura

- Per un trattamento intensivo potete strofinare il tagliere con un olio da cucina come, p. es., olio di semi di girasole o di lino.
- Il tagliere deve essere asciutto.
- Applicare un po' d'olio in modo uniforme sul tagliere con un panno morbido e pulito o della comune carta da cucina, quindi lasciar agire.



I taglieri in legno non sono adatti al lavaggio in lavastoviglie!

Note on using the chopping board



Do not place the chopping board on the frying surface until it has cooled completely down.



Wood is a natural product. Your chopping board may have or may over time develop warps and cracks and variations in colour.

- We recommend the chopping board always be cleaned after use. Properly cared for, the chopping board will be a companion in your kitchen for years to come.

Cleaning

- Always wipe the chopping board with a damp cloth after use, making sure you remove all traces of food particles. Stand the damp chopping board upright on a dry surface and allow to dry. While drying, ensure air can circulate on both sides of the chopping board.
- When cleaning, wooden chopping boards should never be immersed or soaked in water as this can deform or warp them.

Care

- For intensive care, rub your chopping board with cooking oil such as sunflower oil or linseed oil.
- The chopping board must be dry.
- Apply a little oil evenly to the chopping board with a soft, clean cloth or standard kitchen towel and leave to soak in.



Wooden chopping boards are not suitable for cleaning in the dishwasher!