

D Pflegeanleitung

Bitte beachten Sie bei diesem Brett einige Pflegetipps:

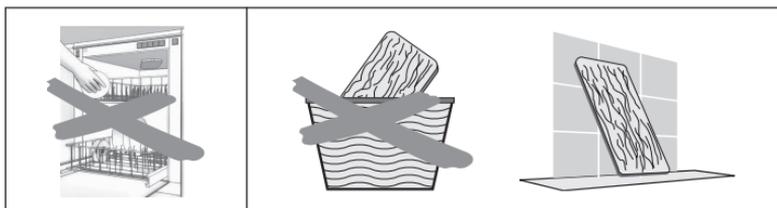
- Spülen und Reinigen wie „gutes Porzellan“. Bitte nicht in die Spülmaschine geben. Vor Erstgebrauch gründlich mit heißem Wasser (65°C) und Spülmittel reinigen, anschließend mit viel Wasser nachspülen. Nach Gebrauch immer gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen und nicht längere Zeit im Wasser liegen lassen.
- Bitte achten Sie stets auf saubere Spülgeräte. Spülschwamm bzw. Spülbürste gegebenenfalls austauschen.
- Nach dem Spülgang aufrecht trocknen lassen und das Brett erst verstauen, wenn es komplett getrocknet ist.
- Pflegen Sie Ihr Schneidebrett in regelmäßigem Abstand mit etwas handelsüblichem und geschmacksneutralem Speiseöl. Einfach einreiben und über Nacht auf einer Unterlage - welche das überschüssige Öl einsaugen kann - trocknen lassen.
- Essig desinfiziert das Schneidebrett auf schonende und natürliche Weise. Zur regelmäßigen Desinfizierung empfehlen wir das Schneidebrett für mehrere Minuten auf ca. 65°C zu erhitzen.



Hochstehende Holzfasern mit einem geeigneten Hobel entfernen oder mit einer geeigneten Messerklinge abziehen.

Bitte achten Sie darauf, dass Sie sich hierbei nicht verletzen!

- Falls das Schneidebrett sehr starke Gebrauchsspuren und ggf. Verfärbungen aufweist, empfehlen wir, den Artikel gegen einen neuen auszutauschen.



GB Care tips

As with all the other high-quality wood products in your home, there are a few tips which you should also take note of for looking after this board.

- Rinse and clean it like “good quality chinaware”. Please do not put it in the dishwasher. Before using it for the first time, clean it thoroughly using hot water (65°C) and washing-up liquid, and then rinse it off with lots of water. After using it always clean it thoroughly using hot water and washing-up liquid and don't leave it in the water for a long time.
- After rinsing, leave it to dry in an upright position and only put the board away once it is completely dry.
- Look after your chopping board by applying some normal, tasteless cooking oil to it at regular intervals. Simply rub it in and leave it to dry overnight on a pad which can soak up the excess oil.
- Vinegar disinfects the chopping board in a gentle and natural manner.

For disinfecting it regularly we recommend heating the chopping board to a temperature of about 65°C for several minutes.



Use a suitable plane or knife blade to remove any protruding wood fibres.

Please take care not to injure yourself when doing this!

- If the chopping board shows very obvious signs of use and/or discoloration, we recommend replacing the item with a new one.