

DE **Pflegeanleitung & Gebrauchshinweise**
SCHNEIDEBRETTER HOLZ & BAMBUS

- 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 gegeben falls 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.