

DE **Pflegeanleitung & Gebrauchshinweise**
SCHNEIDEBRETTER KUNSTSTOFF

- Vor Erstgebrauch gründlich reinigen. Schneidebretter aus Kunststoff reinigen Sie am besten in der Spülmaschine (65°C).
 - Es wird empfohlen, das Brett bei starker Verschmutzung per Hand vorzuspülen.
 - Der Artikel ist bis ca. 100°C temperaturbeständig.
Achtung: Auch bei niedrigen Temperaturen kann es zu Verformungen des Produktes kommen. Vermeiden Sie bitte daher das Schneidebrett unter Spannung im Spülwagen einzuklemmen.
 - Bei abfärbenden Lebensmitteln wie Ketchup, Tomaten, Rote Bete, Karotten etc. kann es zu natürlichen Verfärbungen des Brettes kommen.
 - Wenn das Schneidebrett sehr starke Gebrauchsspuren und Verfärbungen aufweist, empfehlen wir, den Artikel gegen einen neuen auszutauschen.
-  • Hochstehende Kunststofffasern und tiefe Schnitte mit einem geeigneten Hobel entfernen oder mit einer geeigneten Messerklinge abziehen. Bitte achten Sie darauf, dass Sie sich hierbei nicht verletzen!