

NL Handleiding: Continenta Multifunctioneel Snijplank met RVS Lade - 39 x 27 cm

Producttitel

Continenta Multifunctioneel Snijplank met RVS Lade - 39 x 27 cm

Inhoud van het product

- 1x Houten snijplank (Lengte 39 cm, Breedte 27 cm, Afwerking: Kopshout/Stirnholz)
- 1x RVS gastronomobak (schuift onder de snijplank)
- Materiaal: Rubberhout, Roestvrij Staal (RVS)

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Ideaal voor het snijden van groenten, fruit, vlees en brood; gesneden ingrediënten direct in de RVS-lade schuiven
- Vaatwasserbestendig: Nee (houten snijplank); de RVS gastronomobak mag wel worden afgespoeld onder de kraan
- Reiniging: Reinig de houten snijplank met de hand — gebruik warm water en een kleine hoeveelheid afwasmiddel; droog direct af na het reinigen
- Onderhoud hout: Behandel het houtoppervlak regelmatig met voedingsveilige olie (bijv. snijplankolie of minerale olie) om het hout te voeden en de levensduur te verlengen
- Niet weken: Leg de houten snijplank nooit langdurig in water om krimpen, scheuren of beschadiging van de afwerking te voorkomen
- Bewaring: Bewaar de snijplank rechtop of plat op een droge, goed geventileerde plek
- Oppervlak: De Stirnholz/kopshout-afwerking zorgt voor een zelfherstellend snijvlak — messen glijden soepel en snijsporen blijven minimaal bij correct gebruik en onderhoud

Onderhouds- en reinigingsinstructies

- Reinigen: Was af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het product direct en grondig af na het wassen.
- Niet weken: Laat het product nooit langdurig in water staan – dit veroorzaakt zwellen, scheuren en vervorming.
- Inwrijven: Behandel het hout regelmatig met voedselgeschikt olie (bijv. minerale olie of lijnolie) om uitdroging te voorkomen en het hout te conditioneren.
- Geuren: Wrijf het oppervlak in met citroen en grof zout om geuren en vlekken te verwijderen.
- Opslag: Bewaar het product op een droge, goed geventileerde plaats, uit de buurt van directe zon of warmtebronnen.

Veiligheidsinstructies

- Splinters: Controleer het product vóór elk gebruik op splinters of scheuren. Gebruik het product niet meer als het beschadigd is.
- Warmte: Houd houten keukengerei uit de buurt van open vuur, hete kookplaten en andere directe

hittebronnen.

- Hygiëne: Gebruik geen beschadigd of gescheurd hout, omdat zich hierin bacteriën kunnen nestelen.
- Voedselveiligheid: Gebruik uitsluitend hout dat geschikt is voor contact met voedingsmiddelen.

Leeftijdsrestricties

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Instructies voor verwijdering

- Hout is biologisch afbreekbaar. Klein, onbehandeld hout kan worden gecomposteerd.
- Behandeld of geverfd hout (bijv. gelakt of geolied) hoort bij het restafval of het grofvuil – raadpleeg uw gemeente.
- Breng grotere houten producten naar de milieustraat.

Waarschuwingen

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.

Gevaarinformatie

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

EN User Manual: Continenta Multifunctional Cutting Board with Stainless Steel Drawer - 39 x 27 cm

Product Title

Continenta Multifunctional Cutting Board with Stainless Steel Drawer - 39 x 27 cm

Contents of the Product

- 1x Wooden cutting board (Length 39 cm, Width 27 cm, Finish: End-grain/Stirnholz)
- 1x Stainless steel gastronorm tray (slides under the cutting board)
- Material: Rubberwood, Stainless Steel (RVS)

User Instructions

- Use: Ideal for cutting vegetables, fruit, meat and bread; slide chopped ingredients directly into the stainless steel drawer
- Dishwasher safe: No (wooden cutting board); the stainless steel gastronorm tray can be rinsed under the tap
- Cleaning: Clean the wooden cutting board by hand — use warm water and a small amount of washing-up liquid; dry immediately after cleaning
- Wood maintenance: Treat the wood surface regularly with food-safe oil (e.g. cutting board oil or mineral oil) to nourish the wood and extend its lifespan
- Do not soak: Never leave the wooden cutting board submerged in water to prevent warping, cracking or damage to the finish
- Storage: Store the cutting board upright or flat in a dry, well-ventilated place
- Surface: The Stirnholz/end-grain finish provides a self-healing cutting surface — knives glide smoothly and cut marks remain minimal with proper use and maintenance

Maintenance and Cleaning Instructions

- Cleaning: Wash with warm water and a mild washing-up liquid. Dry the product immediately and thoroughly after washing.
- No soaking: Never leave the product submerged in water for extended periods – this causes swelling, cracking and warping.
- Oiling: Regularly treat the wood with food-safe oil (e.g. mineral oil or linseed oil) to prevent drying out and to condition the wood.
- Odours: Rub the surface with lemon and coarse salt to remove odours and stains.
- Storage: Store in a dry, well-ventilated place, away from direct sunlight or heat sources.

Safety Instructions

- Splinters: Inspect the product for splinters or cracks before each use. Discontinue use if the product is damaged.
- Heat: Keep wooden kitchen utensils away from open flames, hot hobs, and other direct heat sources.

- Hygiene: Do not use cracked or damaged wood, as bacteria can harbour in crevices.
- Food safety: Only use wood that is suitable for contact with food.

Age Restrictions

Not applicable. This product is suitable for use by adults and children under the supervision of an adult.

Disposal Instructions

- Wood is biodegradable. Small pieces of untreated wood can be composted.
- Treated or painted wood (e.g. lacquered or oiled) should be disposed of as residual waste or bulky waste – consult your local authority.
- Take larger wooden products to a local recycling centre.

Warnings

- **P103:** Read label/these instructions before use.

Hazard Information

- -: This product contains no chemical hazards.

By following these guidelines, you ensure long-lasting and optimal performance of your product. For more information or specific inquiries, please contact customer service or the store where you purchased the product.

DE Gebrauchsanleitung: Continenta Multifunktionsbrett mit Edelstahlschublade - 39 x 27 cm

Produkttitel

Continenta Multifunktionsbrett mit Edelstahlschublade - 39 x 27 cm

Produktinhalt

- 1x Holzschneidebrett (Länge 39 cm, Breite 27 cm, Ausführung: Stirnholz)
- 1x Edelstahlbehälter (Gastronormbehälter, schiebt sich unter das Brett)
- Material: Gummibaumholz, Edelstahl (RVS)

Benutzeranleitung

- Verwendung: Ideal zum Schneiden von Gemüse, Obst, Fleisch und Brot; geschnittene Zutaten direkt in die Edelstahlschublade schieben
- Spülmaschinenfest: Nein (Holzschneidebrett); der Edelstahlbehälter kann unter fließendem Wasser abgespült werden
- Reinigung: Das Holzschneidebrett nur von Hand reinigen — mit warmem Wasser und etwas Spülmittel; nach der Reinigung sofort abtrocknen
- Holzpflege: Die Holzoberfläche regelmäßig mit lebensmittelechtem Öl (z. B. Schneidebrettöl oder Mineralöl) behandeln, um das Holz zu pflegen und die Lebensdauer zu verlängern
- Nicht einweichen: Das Holzschneidebrett niemals längere Zeit in Wasser liegen lassen, um Verformung, Rissbildung oder Beschädigung der Oberfläche zu vermeiden
- Aufbewahrung: Das Schneidebrett aufrecht oder flach an einem trockenen, gut belüfteten Ort lagern
- Oberfläche: Die Stirnholz-Ausführung sorgt für eine selbstheilende Schnittfläche — Messer gleiten sanft und Schnittspuren bleiben bei richtiger Verwendung und Pflege minimal

Pflege- und Reinigungshinweise

- Reinigung: Mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel abwaschen. Das Produkt nach dem Waschen sofort und gründlich abtrocknen.
- Nicht einweichen: Das Produkt niemals längere Zeit im Wasser liegen lassen – dies führt zu Quellen, Rissen und Verformungen.
- Einölen: Das Holz regelmäßig mit lebensmittelechtem Öl (z. B. Mineralöl oder Leinöl) behandeln, um das Austrocknen zu verhindern und das Holz zu pflegen.
- Gerüche: Die Oberfläche mit Zitrone und grobem Salz einreiben, um Gerüche und Flecken zu entfernen.
- Lagerung: An einem trockenen, gut belüfteten Ort aufbewahren, fern von direkter Sonne oder Wärmequellen.

Sicherheitshinweise

- Splitter: Überprüfen Sie das Produkt vor jedem Gebrauch auf Splitter oder Risse. Verwenden Sie das Produkt nicht mehr, wenn es beschädigt ist.
- Wärme: Halten Sie Holzküchenutensilien von offenen Flammen, heißen Kochfeldern und anderen direkten

Wärmequellen fern.

- Hygiene: Beschädigtes oder gerissenes Holz nicht verwenden, da sich darin Bakterien ansiedeln können.
- Lebensmittelsicherheit: Verwenden Sie ausschließlich Holz, das für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist.

Altersbeschränkungen

Nicht zutreffend. Dieses Produkt ist für die Verwendung durch Erwachsene und Kinder unter Aufsicht eines Erwachsenen geeignet.

Entsorgungshinweise

- Holz ist biologisch abbaubar. Kleine Stücke unbehandelten Holzes können kompostiert werden.
- Behandeltes oder lackiertes Holz (z. B. lackiert oder geölt) gehört in den Restmüll oder Sperrmüll – bitte informieren Sie sich bei Ihrer Gemeinde.
- Größere Holzprodukte zur lokalen Wertstoffsammelstelle bringen.

Warnhinweise

- **P103:** Vor Gebrauch Etikett/diese Anleitung lesen.

Gefahreninformationen

- -: Dieses Produkt enthält keine chemischen Gefahren.

Wenn Sie diese Richtlinien befolgen, sorgen Sie für eine langlebige und optimale Leistung Ihres Produkts. Für weitere Informationen oder spezifische Fragen wenden Sie sich bitte an den Kundenservice oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

FR Manuel d'utilisation: Continenta Planche Multifonction avec Bac en Inox - 39 x 27 cm

Titre du produit

Continenta Planche Multifonction avec Bac en Inox - 39 x 27 cm

Contenu du produit

- 1x Planche à découper en bois (Longueur 39 cm, Largeur 27 cm, Finition : bois de bout/Stirnholz)
- 1x Bac gastronorme en inox (se glisse sous la planche)
- Matériau : Bois de caoutchouc, Acier inoxydable (Inox)

Instructions d'utilisation

- Utilisation : Idéale pour couper légumes, fruits, viande et pain ; glisser directement les ingrédients coupés dans le bac en inox
- Compatible lave-vaisselle : Non (planche en bois) ; le bac gastronorme en inox peut être rincé sous le robinet
- Nettoyage : Nettoyer la planche en bois à la main — utiliser de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle ; sécher immédiatement après le nettoyage
- Entretien du bois : Traiter régulièrement la surface en bois avec une huile alimentaire (p. ex. huile pour planche à découper ou huile minérale) afin de nourrir le bois et prolonger sa durée de vie
- Ne pas tremper : Ne jamais laisser la planche en bois dans l'eau de façon prolongée pour éviter le gauchissement, les fissures ou l'endommagement de la finition
- Rangement : Ranger la planche à la verticale ou à plat dans un endroit sec et bien ventilé
- Surface : La finition Stirnholz/bois de bout offre une surface de découpe auto-régénérante — les couteaux glissent facilement et les traces de découpe restent minimales avec un usage et un entretien appropriés

Instructions d'entretien et de nettoyage

- Nettoyage : Laver à l'eau chaude avec un liquide vaisselle doux. Sécher le produit immédiatement et soigneusement après le lavage.
- Ne pas faire tremper : Ne jamais laisser le produit dans l'eau pendant une période prolongée – cela entraîne gonflement, fissures et déformation.
- Huilage : Traiter régulièrement le bois avec une huile alimentaire (par ex. huile minérale ou huile de lin) pour prévenir le dessèchement et nourrir le bois.
- Odeurs : Frotter la surface avec du citron et du gros sel pour éliminer les odeurs et les taches.
- Rangement : Conserver dans un endroit sec et bien ventilé, à l'abri du soleil direct et des sources de chaleur.

Consignes de sécurité

- Échardes : Inspectez le produit avant chaque utilisation pour détecter des échardes ou des fissures. Cessez d'utiliser le produit s'il est endommagé.
- Chaleur : Tenir les ustensiles de cuisine en bois à l'écart des flammes nues, des plaques de cuisson

chaudes et de toute source de chaleur directe.

- Hygiène : Ne pas utiliser du bois fissuré ou endommagé, car des bactéries peuvent s'y loger.
- Sécurité alimentaire : N'utilisez que du bois adapté au contact avec les denrées alimentaires.

Restrictions d'âge

Non applicable. Ce produit est adapté à une utilisation par des adultes et des enfants sous la surveillance d'un adulte.

Instructions d'élimination

- Le bois est biodégradable. Les petits morceaux de bois non traité peuvent être compostés.
- Le bois traité ou peint (par ex. laqué ou huilé) doit être éliminé avec les ordures ménagères ou les encombrants – renseignez-vous auprès de votre commune.
- Apporter les grands produits en bois à une déchetterie locale.

Avertissements

- **P103:** Lire l'étiquette/ces instructions avant utilisation.

Informations sur les dangers

- -: Ce produit ne contient pas de dangers chimiques.

En suivant ces directives, vous assurez une performance durable et optimale de votre produit. Pour plus d'informations ou des questions spécifiques, veuillez contacter le service client ou le magasin où vous avez acheté le produit.

IT Manuale d'uso: Continenta Tagliere Multifunzione con Cassetto in Acciaio Inox - 39 x 27 cm

Titolo del prodotto

Continenta Tagliere Multifunzione con Cassetto in Acciaio Inox - 39 x 27 cm

Contenuto del prodotto

- 1x Tagliere in legno (Lunghezza 39 cm, Larghezza 27 cm, Finitura: legno di testa/Stirnholz)
- 1x Vassoio gastronorm in acciaio inox (si inserisce sotto il tagliere)
- Materiale: Legno di gomma, Acciaio inossidabile (Inox)

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Ideale per tagliare verdure, frutta, carne e pane; scorrere gli ingredienti tagliati direttamente nel cassetto in acciaio inox
- Adatto alla lavastoviglie: No (tagliere in legno); il vassoio gastronorm in acciaio inox può essere sciacquato sotto l'acqua corrente
- Pulizia: Lavare il tagliere in legno a mano — utilizzare acqua calda e una piccola quantità di detersivo per piatti; asciugare immediatamente dopo il lavaggio
- Manutenzione del legno: Trattare regolarmente la superficie in legno con olio alimentare (es. olio per taglieri o olio minerale) per nutrire il legno e prolungarne la durata
- Non immergere: Non lasciare mai il tagliere in legno a bagno nell'acqua per evitare deformazioni, crepe o danni alla finitura
- Conservazione: Conservare il tagliere in posizione verticale o orizzontale in un luogo asciutto e ben ventilato
- Superficie: La finitura Stirnholz/legno di testa offre una superficie da taglio auto-rigenerante — i coltelli scorrono facilmente e i segni di taglio rimangono minimi con uso e manutenzione corretti

Istruzioni di manutenzione e pulizia

- Pulizia: Lavare con acqua calda e un detergente delicato per piatti. Asciugare immediatamente e accuratamente dopo il lavaggio.
- Non immergere: Non lasciare mai il prodotto in ammollo per periodi prolungati – ciò causa rigonfiamento, crepe e deformazioni.
- Oliatura: Trattare regolarmente il legno con un olio alimentare sicuro (ad es. olio minerale o olio di lino) per prevenire l'essiccazione e condizionare il legno.
- Odori: Strofinare la superficie con limone e sale grosso per eliminare odori e macchie.
- Conservazione: Conservare in un luogo asciutto e ben ventilato, lontano dalla luce solare diretta o da fonti di calore.

Istruzioni di sicurezza

- Schegge: Ispezionare il prodotto prima di ogni utilizzo per verificare la presenza di schegge o crepe. Non utilizzare il prodotto se danneggiato.

- **Calore:** Tenere gli utensili da cucina in legno lontano da fiamme libere, piani cottura caldi e altre fonti di calore diretto.
- **Igiene:** Non utilizzare legno incrinato o danneggiato, poiché i batteri possono annidarsi nelle fessure.
- **Sicurezza alimentare:** Utilizzare esclusivamente legno idoneo al contatto con gli alimenti.

Restrizioni di età

Non applicabile. Questo prodotto è adatto all'uso da parte di adulti e bambini sotto la supervisione di un adulto.

Istruzioni per lo smaltimento

- Il legno è biodegradabile. Piccoli pezzi di legno non trattato possono essere compostati.
- Il legno trattato o verniciato (ad es. laccato o oliato) va smaltito come rifiuto residuo o ingombrante – consultare il proprio comune.
- Portare i prodotti in legno più grandi a un centro di raccolta locale.

Avvertenze

- **P103:** Leggere l'etichetta/queste istruzioni prima dell'uso.

Informazioni sui pericoli

- -: Questo prodotto non contiene pericoli chimici.

Seguendo queste linee guida, garantirete prestazioni durature e ottimali del vostro prodotto. Per ulteriori informazioni o domande specifiche, contattare il servizio clienti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

PL Instrukcja obsługi: Continenta Wielofunkcyjna Deska do Krojenia z Szufladą ze Stali Nierdzewnej - 39 x 27 cm

Tytuł produktu

Continenta Wielofunkcyjna Deska do Krojenia z Szufladą ze Stali Nierdzewnej - 39 x 27 cm

Zawartość produktu

- 1x Drewniana deska do krojenia (Długość 39 cm, Szerokość 27 cm, Wykończenie: drewno czołowe/Stirnholz)
- 1x Pojemnik gastronomiczny ze stali nierdzewnej (wsuwany pod deskę)
- Materiał: Drewno kauczukowe, Stal nierdzewna (RVS)

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Idealna do krojenia warzyw, owoców, mięsa i chleba; pokrojone składniki można bezpośrednio wsunąć do szuflady ze stali nierdzewnej
- Zmywarka: Nie (drewniana deska do krojenia); pojemnik gastronomiczny ze stali nierdzewnej można płukać pod bieżącą wodą
- Czyszczenie: Drewnianą deskę do krojenia myć ręcznie — używać ciepłej wody i niewielkiej ilości płynu do naczyń; natychmiast osuszyć po umyciu
- Pielęgnacja drewna: Regularnie olejować powierzchnię drewnianą olejem bezpiecznym dla żywności (np. olejem do desek lub olejem mineralnym), aby odżywiać drewno i przedłużyć jego żywotność
- Nie moczyć: Nigdy nie pozostawiać drewnianej deski w wodzie przez dłuższy czas, aby zapobiec wypaczeniu, pękaniu lub uszkodzeniu wykończenia
- Przechowywanie: Przechowywać deskę pionowo lub poziomo w suchym, dobrze wentylowanym miejscu
- Powierzchnia: Wykończenie Stirnholz/drewno czołowe zapewnia samonaprawiającą się powierzchnię do krojenia — noże ślizgają się płynnie, a ślady po krojeniu są minimalne przy właściwym użytkowaniu i konserwacji

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

- Czyszczenie: Myć ciepłą wodą z łagodnym płynem do naczyń. Natychmiast i dokładnie osuszać produkt po myciu.
- Nie moczyć: Nigdy nie pozostawiaj produktu w wodzie przez dłuższy czas – powoduje to pęcznienie, pęknięcie i odkształcanie.
- Olejowanie: Regularnie nasączaj drewno olejem dopuszczonym do kontaktu z żywnością (np. olejem mineralnym lub lnianym), aby zapobiec wysychaniu i kondycjonować drewno.
- Zapachy: Przetrzyj powierzchnię cytryną i grubą solą, aby usunąć zapachy i plamy.
- Przechowywanie: Przechowywać w suchym, dobrze wentylowanym miejscu, z dala od bezpośredniego nasłonecznienia i źródeł ciepła.

Instrukcje bezpieczeństwa

- **Drzazgi:** Przed każdym użyciem sprawdzaj produkt pod kątem drzazg lub pęknięć. Zaprześć używania produktu, jeśli jest uszkodzony.
- **Ciepło:** Trzymaj drewniane przybory kuchenne z dala od otwartego ognia, gorących płyt kuchennych i innych bezpośrednich źródeł ciepła.
- **Higiena:** Nie używaj pękniętego ani uszkodzonego drewna, ponieważ w szczelinach mogą namnażać się bakterie.
- **Bezpieczeństwo żywności:** Używaj wyłącznie drewna przeznaczonego do kontaktu z żywnością.

Ograniczenia wiekowe

Nie dotyczy. Produkt jest przeznaczony do użytku przez dorosłych oraz dzieci pod nadzorem osoby dorosłej.

Instrukcje utylizacji

- Drewno jest biodegradowalne. Małe kawałki nieprzetworzonego drewna można kompostować.
- Drewno impregnowane lub malowane (np. lakierowane lub olejowane) należy wyrzucić jako odpad zmieszany lub wielkogabarytowy – skonsultuj się z lokalnym urzędem.
- Większe drewniane produkty należy oddać do lokalnego punktu zbiórki odpadów.

Ostrzeżenia

- **P103:** Przed użyciem przeczytać etykietę/niniejsze instrukcje.

Informacje o zagrożeniach

- -: Ten produkt nie zawiera zagrożeń chemicznych.

Przestrzegając tych wytycznych, zapewnisz długotrwałe i optymalne działanie swojego produktu. Aby uzyskać więcej informacji lub zadać konkretne pytania, skontaktuj się z obsługą klienta lub sklepem, w którym zakupiono produkt.

ES Manual de usuario: Continenta Tabla Multifuncional con Cajón de Acero Inoxidable - 39 x 27 cm

Título del producto

Continenta Tabla Multifuncional con Cajón de Acero Inoxidable - 39 x 27 cm

Contenido del producto

- 1x Tabla de cortar de madera (Largo 39 cm, Ancho 27 cm, Acabado: madera de testa/Stirnholz)
- 1x Bandeja gastronorm de acero inoxidable (se desliza bajo la tabla)
- Material: Madera de caucho, Acero inoxidable (Inox)

Instrucciones de uso

- Uso: Ideal para cortar verduras, frutas, carne y pan; deslizar los ingredientes cortados directamente al cajón de acero inoxidable
- Apto para lavavajillas: No (tabla de madera); la bandeja gastronorm de acero inoxidable puede enjuagarse bajo el grifo
- Limpieza: Lavar la tabla de madera a mano — usar agua caliente y una pequeña cantidad de lavavajillas; secar inmediatamente después de la limpieza
- Mantenimiento de la madera: Tratar regularmente la superficie de madera con aceite apto para alimentos (p. ej. aceite para tablas de cortar o aceite mineral) para nutrir la madera y prolongar su vida útil
- No remojar: Nunca dejar la tabla de madera en remojo en agua para evitar deformaciones, grietas o daños en el acabado
- Almacenamiento: Guardar la tabla en posición vertical o plana en un lugar seco y bien ventilado
- Superficie: El acabado Stirnholz/madera de testa ofrece una superficie de corte autocicatrizante — los cuchillos se deslizan suavemente y las marcas de corte se mantienen mínimas con un uso y mantenimiento adecuados

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

- Limpieza: Lavar con agua caliente y un lavavajillas suave. Secar el producto inmediata y completamente tras el lavado.
- No remojar: Nunca dejar el producto sumergido en agua durante períodos prolongados, ya que esto provoca hinchazón, grietas y deformaciones.
- Engrasado: Tratar la madera regularmente con aceite apto para uso alimentario (por ej. aceite mineral o aceite de linaza) para evitar que se seque y para acondicionar la madera.
- Olores: Frotar la superficie con limón y sal gruesa para eliminar olores y manchas.
- Almacenamiento: Guardar en un lugar seco y bien ventilado, lejos de la luz solar directa o fuentes de calor.

Instrucciones de seguridad

- Astillas: Inspeccione el producto antes de cada uso para detectar astillas o grietas. Deje de usarlo si está dañado.
- Calor: Mantenga los utensilios de cocina de madera alejados de llamas abiertas, placas de cocción

calientes y otras fuentes de calor directo.

- Higiene: No utilice madera agrietada ni dañada, ya que las bacterias pueden alojarse en las grietas.
- Seguridad alimentaria: Utilice únicamente madera apta para el contacto con alimentos.

Restricciones de edad

No aplicable. Este producto es apto para su uso por adultos y niños bajo la supervisión de un adulto.

Instrucciones de eliminación

- La madera es biodegradable. Las piezas pequeñas de madera sin tratar pueden compostarse.
- La madera tratada o pintada (por ej. lacada o aceitada) debe desecharse como residuo general o voluminoso – consulte con su ayuntamiento.
- Lleve los productos de madera más grandes a un punto limpio local.

Advertencias

- **P103:** Leer la etiqueta/estas instrucciones antes de usar.

Información sobre peligros

- -: Este producto no contiene peligros químicos.

Siguiendo estas directrices, asegurará un rendimiento duradero y óptimo de su producto. Para más información o consultas específicas, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o la tienda donde adquirió el producto.

sv Bruksanvisning: Continenta Multifunktionell Skärbräda med Låda i Rostfritt Stål - 39 x 27 cm

Produkttitel

Continenta Multifunktionell Skärbräda med Låda i Rostfritt Stål - 39 x 27 cm

Produktinnehåll

- 1x Skärbräda i trä (Längd 39 cm, Bredd 27 cm, Ytbehandling: ändträ/Stirnholz)
- 1x Gastronorm-bricka i rostfritt stål (glider in under skärbrädan)
- Material: Gummibrådsträd, Rostfritt stål (RVS)

Användarinstruktioner

- Användning: Idealisk för att skära grönsaker, frukt, kött och bröd; skjut skurna ingredienser direkt ner i lådan av rostfritt stål
- Diskmaskinssäker: Nej (skärbräda i trä); gastronorm-brickan i rostfritt stål kan sköljas under kranen
- Rengöring: Rengör skärbrädan i trä för hand — använd varmt vatten och lite diskmedel; torka omedelbart efter rengöring
- Träunderhåll: Behandla träytan regelbundet med livsmedelssäker olja (t.ex. skärbrädsolja eller mineralolja) för att nära träet och förlänga dess livslängd
- Blöt inte: Lägg aldrig skärbrädan i trä i blöt under längre tid för att undvika skevhet, sprickor eller skador på ytan
- Förvaring: Förvara skärbrädan stående eller liggande på en torr, välventilerad plats
- Yta: Stirnholz/ändträfinishen ger en självläkande skäryta — knivar glider mjukt och skärmärken förblir minimala vid korrekt användning och underhåll

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

- Rengöring: Diska med varmt vatten och ett mildt diskmedel. Torka produkten omedelbart och noggrant efter diskning.
- Ingen blötläggning: Låt aldrig produkten ligga i vatten under längre tid – detta orsakar svällning, sprickor och deformation.
- Inoljning: Behandla träet regelbundet med livsmedelsgodkänd olja (t.ex. mineralolja eller linolja) för att förhindra uttorkning och för att konditionera träet.
- Lukter: Gnid in ytan med citron och grovt salt för att ta bort lukter och fläckar.
- Förvaring: Förvara på en torr, välventilerad plats, borta från direkt sol eller värmekällor.

Säkerhetsinstruktioner

- Splittror: Kontrollera produkten för splittror eller sprickor före varje användning. Sluta använda produkten om den är skadad.
- Värme: Håll trädöskredskap borta från öppen eld, heta kokplattor och andra direkta värmekällor.
- Hygien: Använd inte sprucket eller skadat trä, eftersom bakterier kan samlas i sprickorna.
- Livsmedelssäkerhet: Använd endast trä som är lämpligt för kontakt med livsmedel.

Åldersbegränsningar

Ej tillämpligt. Denna produkt är lämplig för användning av vuxna och barn under uppsikt av en vuxen.

Avfallsinstruktioner

- Trä är biologiskt nedbrytbart. Små bitar obehandlat trä kan komposteras.
- Behandlat eller målat trä (t.ex. lackat eller oljebehandlat) ska lämnas som restavfall eller grovavfall – kontakta din kommun för information.
- Lämna större träprodukter till en lokal återvinningscentral.

Varningar

- **P103:** Läs etiketten/dessa anvisningar innan användning.

Farinformation

- -: Denna produkt innehåller inga kemiska faror.

Genom att följa dessa riktlinjer säkerställer du en långvarig och optimal prestanda av din produkt. För mer information eller specifika frågor, kontakta kundtjänst eller butiken där du köpte produkten.