

NL Handleiding: Continenta Multifunctioneel Snijplank met 1 RVS Lade - 48 x 32,5 cm

Producttitel

Continenta Multifunctioneel Snijplank met 1 RVS Lade - 48 x 32,5 cm

Inhoud van het product

- 1x Houten snijplank (Lengte 48 cm, Breedte 32,5 cm), afwerking: Kopshout (Stirnholz)
- 1x Uitneembare RVS gastronomobak
- Materiaal: Rubberhout (Kopshout-afwerking) en Roestvrij Staal (RVS)

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Ideaal voor het snijden, hakken en voorbereiden van groenten, vlees, vis en andere ingrediënten; gesneden ingrediënten schuiven direct in de RVS-lade
- Vaatwasserbestendig (houten snijplank): Nee – uitsluitend handwas met warm water en een kleine hoeveelheid zeep
- Vaatwasserbestendig (RVS gastronomobak): Ja – de lade kan apart worden afgespoeld of in de vaatwasser worden gereinigd
- Onderdompelen in water: Niet aanbevolen – langdurig contact met water beschadigt het hout
- Onderhoud hout: Behandel de snijplank periodiek met snijplankolie om het hout gevoed te houden en uitdroging te voorkomen
- Drogen: Leg de plank na het reinigen vlak neer of rechtop om gelijkmatig te drogen
- RVS-lade: Uitneembaar voor eenvoudig transport van ingrediënten naar het fornuis, de koelkast of de tafel
- Mesgebruik: De Kopshout-afwerking (dwarsgeperst hout) is zachter voor messen en herstelt zich beter na snijsporen

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 Multi-Function Cutting Board with 1 Stainless Steel Drawer - 48 x 32.5 cm

Product Title

Continenta Multi-Function Cutting Board with 1 Stainless Steel Drawer - 48 x 32.5 cm

Contents of the Product

- 1x Wooden cutting board (Length 48 cm, Width 32.5 cm), finish: end-grain (Stirnholz)
- 1x Removable stainless steel gastronorm tray
- Material: Rubberwood (end-grain finish) and Stainless Steel

User Instructions

- Use: Ideal for cutting, chopping and preparing vegetables, meat, fish and other ingredients; cut ingredients slide directly into the stainless steel drawer
- Dishwasher safe (wooden cutting board): No – hand wash only with warm water and a small amount of soap
- Dishwasher safe (stainless steel tray): Yes – the tray can be rinsed separately or cleaned in the dishwasher
- Soaking in water: Not recommended – prolonged contact with water damages the wood
- Wood maintenance: Treat the cutting board periodically with cutting board oil to nourish the wood and prevent drying out
- Drying: After cleaning, lay the board flat or stand it upright to dry evenly
- Stainless steel tray: Removable for easy transfer of ingredients to the hob, refrigerator or table
- Knife use: The end-grain (Stirnholz) finish is gentler on knives and recovers better from cut marks

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 1 Edelstahlschublade - 48 x 32,5 cm

Produkttitel

Continenta Multifunktionsbrett mit 1 Edelstahlschublade - 48 x 32,5 cm

Produktinhalt

- 1x Holzschneidebrett (Länge 48 cm, Breite 32,5 cm), Ausführung: Stirnholz
- 1x Herausnehmbare Edelstahlschublade (Gastronormbehälter)
- Material: Gummiholz (Stirnholz-Ausführung) und Edelstahl

Benutzeranleitung

- Verwendung: Ideal zum Schneiden, Hacken und Vorbereiten von Gemüse, Fleisch, Fisch und anderen Zutaten; geschnittene Zutaten gleiten direkt in die Edelstahlschublade
- Spülmaschinenfest (Holzschneidebrett): Nein – ausschließlich Handwäsche mit warmem Wasser und etwas Spülmittel
- Spülmaschinenfest (Edelstahlbehälter): Ja – der Behälter kann separat abgespült oder in der Spülmaschine gereinigt werden
- Einweichen in Wasser: Nicht empfohlen – langer Wasserkontakt beschädigt das Holz
- Holzpflege: Das Schneidebrett regelmäßig mit Schneidebrettöl einreiben, um das Holz zu pflegen und Austrocknung zu verhindern
- Trocknen: Nach der Reinigung flach oder aufrecht stellen, damit es gleichmäßig trocknet
- Edelstahlschublade: Herausnehmbar für einfachen Transport von Zutaten zum Herd, Kühlschrank oder Tisch
- Messergebrauch: Die Stirnholz-Ausführung schont Messer und erholt sich besser von Schnittspuren

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 1 Tiroir en Inox - 48 x 32,5 cm

Titre du produit

Continenta Planche Multifonction avec 1 Tiroir en Inox - 48 x 32,5 cm

Contenu du produit

- 1x Planche à découper en bois (Longueur 48 cm, Largeur 32,5 cm), finition : bout de grain (Stirnholz)
- 1x Bac gastronorme amovible en acier inoxydable
- Matériau : Bois de caoutchouc (finition bout de grain) et Acier inoxydable

Instructions d'utilisation

- Utilisation : Idéale pour couper, hacher et préparer des légumes, de la viande, du poisson et d'autres ingrédients ; les ingrédients coupés glissent directement dans le tiroir en inox
- Compatible lave-vaisselle (planche en bois) : Non – lavage à la main uniquement avec de l'eau chaude et un peu de savon
- Compatible lave-vaisselle (bac en inox) : Oui – le bac peut être rincé séparément ou nettoyé au lave-vaisselle
- Trempage dans l'eau : Déconseillé – un contact prolongé avec l'eau endommage le bois
- Entretien du bois : Traiter la planche régulièrement avec de l'huile pour planche à découper afin de nourrir le bois et d'éviter qu'il se dessèche
- Séchage : Après nettoyage, poser la planche à plat ou debout pour un séchage uniforme
- Tiroir en inox : Amovible pour transporter facilement les ingrédients vers le fourneau, le réfrigérateur ou la table
- Utilisation des couteaux : La finition bout de grain (Stirnholz) ménage les couteaux et se remet mieux des traces de coupe

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 1 Cassetto in Acciaio Inox - 48 x 32,5 cm

Titolo del prodotto

Continenta Tagliere Multifunzione con 1 Cassetto in Acciaio Inox - 48 x 32,5 cm

Contenuto del prodotto

- 1x Tagliere in legno (Lunghezza 48 cm, Larghezza 32,5 cm), finitura: testa di legno (Stirnholz)
- 1x Vassoio gastronorm rimovibile in acciaio inox
- Materiale: Legno di gomma (finitura testa di legno) e Acciaio inossidabile

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Ideale per tagliare, tritare e preparare verdure, carne, pesce e altri ingredienti; gli ingredienti tagliati scivolano direttamente nel cassetto in acciaio inox
- Adatto alla lavastoviglie (tagliere in legno): No – lavare solo a mano con acqua calda e una piccola quantità di sapone
- Adatto alla lavastoviglie (vassoio in acciaio inox): Sì – il vassoio può essere sciacquato separatamente o lavato in lavastoviglie
- Immersione in acqua: Non consigliata – il contatto prolungato con l'acqua danneggia il legno
- Manutenzione del legno: Trattare periodicamente il tagliere con olio per taglieri per nutrire il legno e prevenirne l'essiccazione
- Asciugatura: Dopo la pulizia, adagiare il tagliere in piano o in verticale per un'asciugatura uniforme
- Cassetto in acciaio inox: Rimovibile per trasportare facilmente gli ingredienti al fornello, al frigorifero o a tavola
- Utilizzo dei coltelli: La finitura testa di legno (Stirnholz) è più delicata con i coltelli e si riprende meglio dai segni di taglio

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 1 Szufladą ze Stali Nierdzewnej - 48 x 32,5 cm

Tytuł produktu

Continenta Wielofunkcyjna Deska do Krojenia z 1 Szufladą ze Stali Nierdzewnej - 48 x 32,5 cm

Zawartość produktu

- 1x Drewniana deska do krojenia (Długość 48 cm, Szerokość 32,5 cm), wykończenie: drewno czołowe (Stirnholz)
- 1x Wyjmowana szuflada gastronomiczna ze stali nierdzewnej
- Materiał: Drewno kauczukowe (wykończenie czołowe) i Stal nierdzewna

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Idealna do krojenia, siekania i przygotowywania warzyw, mięsa, ryb i innych składników; pokrojone składniki zsuwają się bezpośrednio do szuflady ze stali nierdzewnej
- Nadaje się do zmywarki (drewniana deska): Nie – myć wyłącznie ręcznie ciepłą wodą z niewielką ilością płynu do mycia
- Nadaje się do zmywarki (szuflada ze stali nierdzewnej): Tak – szufladę można osobno przepłukać lub umyć w zmywarce
- Moczenie w wodzie: Niezalecane – długotrwały kontakt z wodą uszkadza drewno
- Pielęgnacja drewna: Regularnie nasączać deskę olejem do desek, aby odżywiać drewno i zapobiegać jego wysychaniu
- Suszenie: Po czyszczeniu położyć deskę płasko lub pionowo, aby równomiernie wyschła
- Szuflada ze stali nierdzewnej: Wyjmowana, umożliwiająca łatwy transport składników do kuchenki, lodówki lub na stół
- Użytkowanie noży: Wykończenie z drewna czołowego (Stirnholz) jest łagodniejsze dla noży i lepiej regeneruje się po śladach krojenia

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, pękanie 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 Multifunción con 1 Cajón de Acero Inoxidable - 48 x 32,5 cm

Título del producto

Continenta Tabla Multifunción con 1 Cajón de Acero Inoxidable - 48 x 32,5 cm

Contenido del producto

- 1x Tabla de cortar de madera (Longitud 48 cm, Ancho 32,5 cm), acabado: veta de testa (Stirnholz)
- 1x Bandeja gastronorm extraíble de acero inoxidable
- Material: Madera de caucho (acabado veta de testa) y Acero inoxidable

Instrucciones de uso

- Uso: Ideal para cortar, picar y preparar verduras, carne, pescado y otros ingredientes; los ingredientes cortados se deslizan directamente al cajón de acero inoxidable
- Apta para lavavajillas (tabla de madera): No – lavar únicamente a mano con agua caliente y una pequeña cantidad de jabón
- Apta para lavavajillas (bandeja de acero inoxidable): Sí – la bandeja puede enjuagarse por separado o limpiarse en el lavavajillas
- Sumergir en agua: No recomendado – el contacto prolongado con el agua daña la madera
- Mantenimiento de la madera: Tratar la tabla periódicamente con aceite para tablas de cortar para nutrir la madera y evitar que se reseque
- Secado: Tras la limpieza, colocar la tabla en horizontal o en vertical para que se seque de manera uniforme
- Cajón de acero inoxidable: Extraíble para transportar fácilmente los ingredientes al fuego, la nevera o la mesa
- Uso de cuchillos: El acabado de veta de testa (Stirnholz) es más suave con los cuchillos y se recupera mejor de las marcas de corte

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 Multifunktionsskärbräda med 1 Rostfri Låda - 48 x 32,5 cm

Produkttitel

Continenta Multifunktionsskärbräda med 1 Rostfri Låda - 48 x 32,5 cm

Produktinnehåll

- 1x Träskärbräda (Längd 48 cm, Bredd 32,5 cm), finish: ändträ (Stirnholz)
- 1x Avtagbar rostfri gastronorm-låda
- Material: Gummiträ (ändträ-finish) och Rostfritt Stål

Användarinstruktioner

- Användning: Idealisk för att skära, hacka och förbereda grönsaker, kött, fisk och andra ingredienser; skurna ingredienser glider direkt ner i lådan av rostfritt stål
- Diskmaskinsäker (träskärbräda): Nej – diskas endast för hand med varmt vatten och lite diskmedel
- Diskmaskinsäker (rostfri låda): Ja – lådan kan sköljas separat eller diskas i diskmaskinen
- Blötläggning i vatten: Rekommenderas inte – långvarig kontakt med vatten skadar träet
- Träunderhåll: Behandla skärbrädan regelbundet med skärbrädsolja för att ge näring åt träet och förhindra att det torkar ut
- Torkning: Efter rengöring, lägg brädan plant eller stående så att den torkar jämnt
- Rostfri låda: Avtagbar för enkel transport av ingredienser till spisen, kylskåpet eller bordet
- Knivhantering: Ändträ-finishen (Stirnholz) är skonsam mot knivar och återhämtar sig bättre från skärmärken

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 träköksredskap 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.