

NL Handleiding: Continenta Multifunctioneel Snijplank met 3 RVS

Laden – 50 x 32,5 cm

Producttitel

Continenta Multifunctioneel Snijplank met 3 RVS Laden – 50 x 32,5 cm

Inhoud van het product

- 1x Houten snijplank (Lengte 50 cm, Breedte 32,5 cm, afwerking: kopshout/Stirnholz)
- 3x RVS gastronomobak (uitneembaar, schuifbaar onder de plank)
- Materiaal: Rubberhout (hardhout, kopshout-afwerking), Roestvrij staal (RVS)

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Ideaal voor het snijden, hakken en verzamelen van groenten, vlees en kruiden; gesneden ingrediënten kunnen direct in de uitneembare RVS-bakken worden geschoven
- Gebruik RVS-bakken: Geschikt als mise-en-place-bakjes, serveerschaaftjes voor borrel of tapas, en voor het gescheiden bewaren van ingrediënten
- Vaatwasserbestendig (snijplank): Nee – uitsluitend handwas met warm water en mild afwasmiddel; direct na het wassen goed afdrogen
- Vaatwasserbestendig (RVS-bakken): Ja – de roestvrijstalen gastronomobakken kunnen apart in de vaatwasser worden gewassen
- Droging snijplank: Laat de plank plat of rechtopstaand drogen zodat lucht langs beide kanten kan circuleren; leg de plank nooit langdurig in water
- Onderhoud hout: Behandel de snijplank regelmatig (meerdere keren per jaar) met voedingsveilige houtolie of snijplankolie om het hout gevoed en waterafstotend te houden
- Niet geschikt voor: Magnetron, oven of directe hittebronnen
- Snijoppervlak: Het kopshout (Stirnholz) geleidt het mes tussen de houtnerven door, wat messchade beperkt en de plank langer mooi houdt

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 3 Stainless Steel Drawers – 50 x 32.5 cm

Product Title

Continenta Multifunctional Cutting Board with 3 Stainless Steel Drawers – 50 x 32.5 cm

Contents of the Product

- 1x Wooden cutting board (Length 50 cm, Width 32.5 cm, end-grain/Stirnholz finish)
- 3x Stainless steel gastronorm tray (removable, slides under the board)
- Material: Rubberwood (hardwood, end-grain finish), Stainless steel (SS)

User Instructions

- Use: Ideal for cutting, chopping and collecting vegetables, meat and herbs; cut ingredients can be slid directly into the removable stainless steel trays
- Use of SS trays: Suitable as mise-en-place containers, serving dishes for snacks or tapas, and for keeping ingredients separated
- Dishwasher safe (cutting board): No – hand wash only with warm water and mild detergent; dry thoroughly immediately after washing
- Dishwasher safe (SS trays): Yes – the stainless steel gastronorm trays can be washed separately in the dishwasher
- Drying the cutting board: Allow to dry flat or upright so air can circulate on both sides; never leave the board submerged in water
- Wood maintenance: Treat the cutting board regularly (several times a year) with food-safe wood oil or cutting board oil to keep the wood nourished and water-repellent
- Not suitable for: Microwave, oven or direct heat sources
- Cutting surface: The end-grain (Stirnholz) finish guides the knife between wood fibres, minimising blade damage and keeping the board looking good longer

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 3 Edelstahlschubladen – 50 x 32,5 cm

Produkttitel

Continenta Multifunktionsbrett mit 3 Edelstahlschubladen – 50 x 32,5 cm

Produktinhalt

- 1x Holzschneidebrett (Länge 50 cm, Breite 32,5 cm, Stirnholz-Verarbeitung)
- 3x Edelstahlbehälter (Gastronormbehälter, herausnehmbar, unter das Brett schiebbar)
- Material: Gummibaum-Hartholz (Stirnholz-Verarbeitung), Edelstahl (RVS)

Benutzeranleitung

- Verwendung: Ideal zum Schneiden, Hacken und Sammeln von Gemüse, Fleisch und Kräutern; geschnittene Zutaten können direkt in die herausnehmbaren Edelstahlbehälter geschoben werden
- Verwendung der Edelstahlbehälter: Geeignet als Mise-en-place-Schalen, Servierschalen für Snacks oder Tapas sowie zur getrennten Aufbewahrung von Zutaten
- Spülmaschinenfest (Schneidebrett): Nein – nur Handwäsche mit warmem Wasser und mildem Spülmittel; unmittelbar nach dem Waschen gründlich abtrocknen
- Spülmaschinenfest (Edelstahlbehälter): Ja – die Gastronormbehälter aus Edelstahl können separat in der Spülmaschine gereinigt werden
- Trocknung des Schneidebretts: Das Brett flach oder aufrecht trocknen lassen, damit Luft von beiden Seiten zirkulieren kann; das Brett niemals längere Zeit im Wasser liegen lassen
- Holzpflege: Das Schneidebrett regelmäßig (mehrmals im Jahr) mit lebensmittelechtem Holzöl oder Schneidebrettöl einreiben, um das Holz zu pflegen und wasserabweisend zu halten
- Nicht geeignet für: Mikrowelle, Backofen oder direkte Wärmequellen
- Schneidfläche: Die Stirnholz-Verarbeitung führt das Messer zwischen den Holzfasern, was die Klinge schont und das Brett länger ansehnlich hält

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 3 Tiroirs en Inox – 50 x 32,5 cm

Titre du produit

Continenta Planche Multifonction avec 3 Tiroirs en Inox – 50 x 32,5 cm

Contenu du produit

- 1x Planche à découper en bois (Longueur 50 cm, Largeur 32,5 cm, finition bout de grain/Stirnholz)
- 3x Bac gastronorme en acier inoxydable (amovible, glisse sous la planche)
- Matériau : Bois de caoutchouc (bois dur, finition bout de grain), Acier inoxydable

Instructions d'utilisation

- Utilisation : Idéale pour couper, hacher et collecter légumes, viandes et herbes aromatiques ; les ingrédients coupés peuvent être glissés directement dans les bacs en inox amovibles
- Utilisation des bacs en inox : Convient comme récipients de mise en place, plats de service pour apéritifs ou tapas, et pour séparer les ingrédients
- Compatible lave-vaisselle (planche) : Non – lavage à la main uniquement avec de l'eau chaude et un détergent doux ; sécher soigneusement immédiatement après le lavage
- Compatible lave-vaisselle (bacs inox) : Oui – les bacs gastronorme en acier inoxydable peuvent être lavés séparément au lave-vaisselle
- Séchage de la planche : Laisser sécher à plat ou debout pour permettre à l'air de circuler des deux côtés ; ne jamais laisser tremper la planche dans l'eau
- Entretien du bois : Traiter régulièrement la planche (plusieurs fois par an) avec une huile alimentaire pour bois afin de nourrir le bois et de le rendre hydrofuge
- Ne convient pas à : Four à micro-ondes, four ou sources de chaleur directe
- Surface de coupe : La finition bout de grain (Stirnholz) guide le couteau entre les fibres du bois, limitant l'usure de la lame et préservant l'aspect de la planche

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 3 Cassetti in Acciaio Inox – 50 x 32,5 cm

Titolo del prodotto

Continenta Tagliere Multifunzione con 3 Cassetti in Acciaio Inox – 50 x 32,5 cm

Contenuto del prodotto

- 1x Tagliere in legno (Lunghezza 50 cm, Larghezza 32,5 cm, finitura testa di legno/Stirnholz)
- 3x Vassoio gastronorm in acciaio inox (rimovibile, scorre sotto il tagliere)
- Materiale: Legno di gomma (legno duro, finitura testa di legno), Acciaio inossidabile

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Ideale per tagliare, tritare e raccogliere verdure, carne ed erbe aromatiche; gli ingredienti tagliati possono essere fatti scivolare direttamente nei vassoi in acciaio inox rimovibili
- Utilizzo dei vassoi in acciaio inox: Adatti come contenitori per la mise en place, piatti da portata per aperitivi o tapas e per tenere separati gli ingredienti
- Lavabile in lavastoviglie (tagliere): No – lavare esclusivamente a mano con acqua calda e detergente delicato; asciugare accuratamente subito dopo il lavaggio
- Lavabile in lavastoviglie (vassoi in acciaio inox): Sì – i vassoi gastronorm in acciaio inossidabile possono essere lavati separatamente in lavastoviglie
- Asciugatura del tagliere: Lasciare asciugare in piano o in verticale in modo che l'aria circoli su entrambi i lati; non lasciare mai il tagliere immerso in acqua
- Manutenzione del legno: Trattare il tagliere regolarmente (più volte all'anno) con olio per legno certificato per uso alimentare per nutrire il legno e renderlo idrorepellente
- Non adatto a: Microonde, forno o fonti di calore dirette
- Superficie di taglio: La finitura testa di legno (Stirnholz) guida il coltello tra le fibre del legno, riducendo il danneggiamento della lama e mantenendo il tagliere in ottime condizioni più a lungo

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 3 Szufladami ze Stali Nierdzewnej – 50 x 32,5 cm

Tytuł produktu

Continenta Wielofunkcyjna Deska do Krojenia z 3 Szufladami ze Stali Nierdzewnej – 50 x 32,5 cm

Zawartość produktu

- 1x Drewniana deska do krojenia (Długość 50 cm, Szerokość 32,5 cm, wykończenie czołowe/Stirnholz)
- 3x Pojemnik gastronomiczny ze stali nierdzewnej (wyjmowany, wsuwany pod deskę)
- Materiał: Drewno kauczukowe (drewno twarde, wykończenie czołowe), Stal nierdzewna

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Idealna do krojenia, siekania i zbierania warzyw, mięsa i ziół; pokrojone składniki można bezpośrednio wsuwać do wyjmowanych pojemników ze stali nierdzewnej
- Zastosowanie pojemników ze stali nierdzewnej: Nadają się jako pojemniki do mise en place, naczynia do serwowania przekąsek lub tapas oraz do oddzielnego przechowywania składników
- Nadaje się do zmywarki (deska): Nie – myć wyłącznie ręcznie ciepłą wodą z łagodnym detergentem; natychmiast po myciu dokładnie osuszyć
- Nadaje się do zmywarki (pojemniki ze stali nierdzewnej): Tak – pojemniki gastronomiczne ze stali nierdzewnej można myć osobno w zmywarce
- Suszenie deski: Suszyć w poziomie lub w pionie, aby powietrze mogło krążyć po obu stronach; nigdy nie moczyć deski przez dłuższy czas
- Pielęgnacja drewna: Regularnie (kilka razy w roku) olejować deskę olejem do drewna dopuszczonym do kontaktu z żywnością, aby utrzymać drewno w dobrej kondycji i zapewnić jego wodoodporność
- Nie nadaje się do: Kuchenki mikrofalowej, piekarnika ani bezpośrednich źródeł ciepła
- Powierzchnia do krojenia: Wykończenie czołowe (Stirnholz) prowadzi nóż między włóknami drewna, minimalizując uszkodzenia ostrza i dłużej zachowując estetyczny wygląd deski

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 Multifuncional con 3 Cajones de Acero Inoxidable – 50 x 32,5 cm

Título del producto

Continenta Tabla Multifuncional con 3 Cajones de Acero Inoxidable – 50 x 32,5 cm

Contenido del producto

- 1x Tabla de cortar de madera (Longitud 50 cm, Ancho 32,5 cm, acabado testa/Stirnholz)
- 3x Bandeja gastronorm de acero inoxidable (extraíble, se desliza bajo la tabla)
- Material: Madera de cauko (madera dura, acabado testa), Acero inoxidable

Instrucciones de uso

- Uso: Ideal para cortar, picar y recoger verduras, carne y hierbas; los ingredientes cortados pueden deslizarse directamente hacia los cajones de acero inoxidable extraíbles
- Uso de los cajones de acero inoxidable: Aptos como recipientes de mise en place, fuentes para aperitivos o tapas y para mantener los ingredientes separados
- Apto para lavavajillas (tabla): No – lavar únicamente a mano con agua caliente y detergente suave; secar bien inmediatamente después del lavado
- Apto para lavavajillas (cajones de acero inoxidable): Sí – los cajones gastronorm de acero inoxidable pueden lavarse por separado en el lavavajillas
- Secado de la tabla: Dejar secar en posición plana o vertical para que el aire circule por ambos lados; no dejar la tabla sumergida en agua durante un tiempo prolongado
- Mantenimiento de la madera: Tratar la tabla regularmente (varias veces al año) con aceite para madera apto para uso alimentario para nutrir la madera y mantenerla hidrófuga
- No apta para: Microondas, horno ni fuentes de calor directas
- Superficie de corte: El acabado testa (Stirnholz) guía el cuchillo entre las fibras de la madera, minimizando el daño a la hoja y manteniendo la tabla en buen estado durante más tiempo

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 3 Lådor i Rostfritt Stål – 50 x 32,5 cm

Produkttitel

Continenta Multifunktionell Skärbräda med 3 Lådor i Rostfritt Stål – 50 x 32,5 cm

Produktinnehåll

- 1x Träskärbräda (Längd 50 cm, Bredd 32,5 cm, ändträ/Stirnholz-finish)
- 3x Gastronormbehållare i rostfritt stål (avtagbar, skjuts under brädan)
- Material: Gummiträ (hårdträ, ändträfinish), Rostfritt stål

Användarinstruktioner

- Användning: Idealisk för att skära, hacka och samla grönsaker, kött och örter; skurna ingredienser kan skjutas direkt ner i de uttagbara lådorna av rostfritt stål
- Användning av lådorna i rostfritt stål: Lämpliga som mise en place-behållare, serveringsskålar för tilltugg eller tapas samt för att hålla ingredienser separerade
- Diskmaskinssäker (skärbräda): Nej – diskas endast för hand med varmt vatten och mildt diskmedel; torka omedelbart noggrant efter diskning
- Diskmaskinssäker (lådor i rostfritt stål): Ja – gastronormbehållarna av rostfritt stål kan diskas separat i diskmaskin
- Torkning av skärbrädan: Låt brädan torka plant eller stående så att luft kan cirkulera på båda sidor; lägg aldrig brädan i blöt under längre tid
- Träunderhåll: Behandla skärbrädan regelbundet (flera gånger per år) med livsmedelsgodkänd träolja eller skärbrädsolja för att hålla träet välnärt och vattenavvisande
- Inte lämplig för: Mikrovågsugn, ugn eller direkta värmekällor
- Skäryta: Ändträfinishen (Stirnholz) leder kniven mellan träfibrerna, vilket minimerar bladskador och håller brädan snygg längre

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 träröksredskap 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.