

ANWENDUNGS- UND PFLEGEHINWEISE

Zum ersten gebrauch: Behandeln erst mit Speiseöl

Reinigung: Wir empfehlen die Reinigung per Hand mit einem feuchten Tuch, warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Anschließend das Schneidbrett abwischen und zum Trocknen aufrecht platzieren. Nicht in der Spülmaschine reinigen.
In regelmäßigen Abständen sollte das Schneidbrett mit Speiseöl behandelt werden. Vermeiden Sie extreme Temperaturen und hohe Feuchtigkeit.
Sicherheit: Legen Sie das Schneidbrett auf eine ebene, rutschfeste Oberfläche, um sicher darauf zu arbeiten.

GEbruiksAANwIJZING EN ONDERHOUDSINSTRUCTIES

Eerste keer gebruik: Behandel snijplank met spijsolie

Reinigen: We adviseren de snijplank met een vochtige doek met warm water en mild reinigingsmiddel schoon te maken. De plank vervolgens onmiddellijk afdrogen en rechtop verder laten drogen. Zet de snijplank niet in de vaatwasser. Behandel de plank regelmatig met spijsolie. Vermijd extreme temperaturen en hoge vochtigheid.
Veiligheid: Voor een optimaal en veilig gebruik, plaatst u de snijplank op een vlakke, stabiele en antislip ondergrond.

INSTRUCCIONES DE USO Y CONSERVACIÓN

Antes del primer uso se recomienda curar la tabla con aceite de cocina

Limpieza: Recomendamos limpiar con un paño húmedo, agua caliente y detergente suave. Limpiar el tablero inmediatamente y colocarlo en forma vertical para secar. No colocar el tablero en el lavavajillas. Regularmente tratar el tablero con aceite de cocina. Evitar temperaturas extremas y alto grado de humedad.
Seguridad: Colocar el tablero en una superficie antideslizante, para una estabilidad óptima

USE AND CARE INSTRUCTIONS

First time use: Treat board with cooking oil

Cleaning: We recommend cleaning with a damp cloth, warm water and mild detergent. Wipe the board immediately and place it upright to dry. Do not put the board in the dishwasher. Regularly treat the board with a drop of cooking oil. Avoid extreme temperatures and high humidity.
Safety: Place the cutting board on an even, anti-slip surface for optimal stability.

MODE D'EMPLOI ET ENTRETIEN

Huiler la planche à découper avant la première utilisation

Nettoyage: Nous vous recommandons de nettoyer votre planche à découper avec un chiffon humide, de l'eau chaude et un détergent doux. Essayez la planche immédiatement et posez-la verticalement pour la faire sécher. Ne passez pas la planche au lave-vaisselle. Traitez régulièrement la planche avec de l'huile de table. Évitez l'exposition à des températures élevées et à l'humidité.
Sécurité: Pour une stabilité optimale, posez la planche à découper sur une surface plane et non glissante.

ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE

Al primo uso: trattare il tagliere con olio da cucina

Pulizia: Raccomandiamo la pulizia con un asciugamano umido, acqua calda e un detergente delicato. Asciugare il tagliere immediatamente e metterlo in posizione eretta per l'asciugatura. Non adatto alla lavastoviglie. Trattare regolarmente con olio da cucina. Evitare temperature estreme e alta umidità.
Sicurezza: Posizionare il tagliere su una superficie antiscivolo, per una perfetta stabilità.