

## Holzschneidbrett code: 506912

Vor der ersten Verwendung:

- Behandeln Sie das Schneidebrett mit lebensmittelechtem Mineralöl oder einem speziellen Schneidebrettöl.
- Tragen Sie das Öl gleichmäßig auf alle Oberflächen auf, lassen Sie es einziehen und wischen Sie überschüssiges Öl ab.
- Verwenden Sie kein Erdnuss-, Sonnenblumen-, Oliven- oder anderes Speiseöl, da diese klebrig oder ranzig werden können.

Reinigung und Wartung:

- Reinigen Sie das Brett nicht in der Spülmaschine oder lassen Sie es nicht im Wasser einweichen.
- Nach jedem Gebrauch das Brett von Hand mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel reinigen.

- Gründlich abspülen und sofort mit einem sauberen Tuch abtrocknen.

- Das Brett aufrecht stehen lassen, bis es vollständig getrocknet ist.

Gelegentliche Tiefenreinigung:

- Grobes Meersalz über das Brett streuen und eine kleine Menge Zitronensaft hinzufügen.

- Mit kreisenden Bewegungen schrubben, 5-10 Minuten einwirken lassen und gründlich mit warmem Wasser abspülen.

- Das Brett aufrecht stehen lassen, bis es vollständig getrocknet ist, bevor das Öl wieder aufgetragen wird. Hochwertiges Kautschuk-Holz, mit Griffmulden.

- + Sehr dick.
- + Mit tief gefrästen Griffen.
- + Mit leichtem Schachbrettmuster.
- + Nicht spülmaschinengeeignet.



Code

506912

LxWxH (W)

265x325x(H)45