



Gebrauchsanweisung

Instruction

Инструкция по применению

Instrucción



Перед использованием удалить все упаковочные материалы, наклейки и этикетки.



Запрещено мыть в посудомоечной машине.



- Vor der ersten Nutzung ist es empfehlenswert, das Brett im warmen Wasser auszuwaschen und, mit dem Handtuch trockenzureiben. Es ist nicht erforderlich, die Oberfläche zusätzlich zu bearbeiten.
- Für die Erhaltung des natürlichen Geschmacks der Lebensmittel ist es empfehlenswert, verschiedene Bretter für die Schneiden des Gemüses, Fleisches, Fisches und Brotes zu verwenden.
- Nach der Nutzung spülen Sie das Brett unter dem warmen Wasserstrahl ab, bei den starken Verschmutzungen kann man den weichen Schwamm oder das Haushaltstuch mit dem flüssigen Waschmittel verwenden. Reiben Sie das ausgewaschene Schneidebrett mit dem Haushaltstuch oder dem Handtuch unbedingt trocken. Wenn Sie das Brett für die Rohentfleischung verwenden haben - muss man sie entseuchen.
- Verwenden Sie die Schleifpasten, die starkwirkenden säurehaltigen Mittel für die Bearbeitung der Schneidebretter nicht.



- Es wird das Aufwaschen der Schneidebretter aus Bambus oder Holz in den Geschirrspülmaschinen nicht zugelassen, da sich unter Einwirkung der hohen Temperatur in dem Feuchtklima auf dem Brett die Risse bilden, was die Lebensdauer verkürzen wird.
- Zur Vermeidung der Entzündungen und der Austrocknung lassen Sie die Schneidebretter nah von den Kochherde, Mikrowellenöfen, neben den Heizkörper, auf dem Fensterbrett, neben dem Abwasch und in den spritzwassergefährdete Bereiche nicht stehen.
- Bewahren Sie die Schneidebretter kühl und trocken auf.



- Before the first use, it's recommended to wash the cutting board in warm water and dry it with a towel. There's no need in any additional preparational work with its surface.
- To keep the natural taste of products, it's recommended to use different cutting boards for cutting vegetables, meat, fish or bread.
- After the use, rinse the cutting board under warm running water, if strong impurities, it's possible to use a soft sponge or cloth with liquid detergent. The washed cutting board must be wiped dry with a cloth or towel. If it was used for cutting raw meat, it must be disinfected.
- Do not use abrasives or strong acid agents for washing of the cutting boards.
- It's not allowed to wash the bamboo or wooden cutting boards in dishwashing machines, as the high temperatures in humid environment result in appearing splits on their surface which leads to decreasing their service life.



- To avoid burning or overdrying, do not leave the cutting board near stoves, microwaves, radiators, on the window-sills, near wash bowls or in the places with high humidity.
- Keep the cutting boards in a dry and cool place.



- Перед первым использованием рекомендуется промыть доску в теплой воде и вытереть насухо полотенцем. Не требуется дополнительной обработки поверхности.
- Для сохранения натурального вкуса продуктов рекомендуется использовать разные доски для нарезки овощей, мяса, рыбы и хлеба.
- После использования сполосните доску под струей теплой воды, при сильных загрязнениях можно использовать мягкую губку или салфетку с жидким моющим средством. Вымытую разделочную доску обязательно вытрите насухо салфеткой или полотенцем. Если доску использовали для разделки сырого мяса - необходимо продезинфицировать ее.
- Не используйте абразивные пасты, сильнодействующие кислотные средства для обработки разделочных досок.
- Не допускается мытье разделочных досок из бамбука или дерева в посудомоечных машинах, так как под воздействием высокой температуры во влажной среде на доске образуются трещины, что сократит срок ее службы.



- Во избежание возгораний и пересыхания не оставляйте разделочные доски вблизи плит, микроволновых печей, рядом с батареями, на подоконнике, рядом с раковиной и в местах повышенной влажности.
- Храните разделочные доски в сухом прохладном месте.





- Antes del primer uso es recomendable lavar la tabla con agua tibia y secar completamente con un trapo. No es necesario limpiar adicionalmente la superficie.
- Para conservar el sabor natural de los productos es recomendable usar tablas diferentes para cortar verduras, carne, pescado, pan, etc.
- Después de usarla lave la tabla con agua tibia, en caso de suciedad que resista se puede utilizar una esponja suave o un pañuelo con lavatrastos. Es necesario secar completamente la tabla lavada con un trapo o una servilleta. En caso de que la tabla se haya utilizado para cortar carne cruda es necesario desinfectarla.
- No usar pastas abrasivas o ácidos fuertes para limpieza de la tabla.
- Prohibido lavar las tablas de bambú o de madera en lavadora, ya que bajo el efecto de temperaturas elevadas en medio húmedo en la superficie de la tabla se pueden formar las grietas, lo que reduce su vida útil.



- Para evitar los incendios y agrietamiento de la tabla por los cambios excesivos de la temperatura y humedad mantenga alejada la tabla de las estufas calientes, microondas, sistemas de calefacción encendidas, antepechos de las ventanas, lavabos y otros lugares de alta humedad.
- Mantenga la tabla en un lugar seco y fresco.



