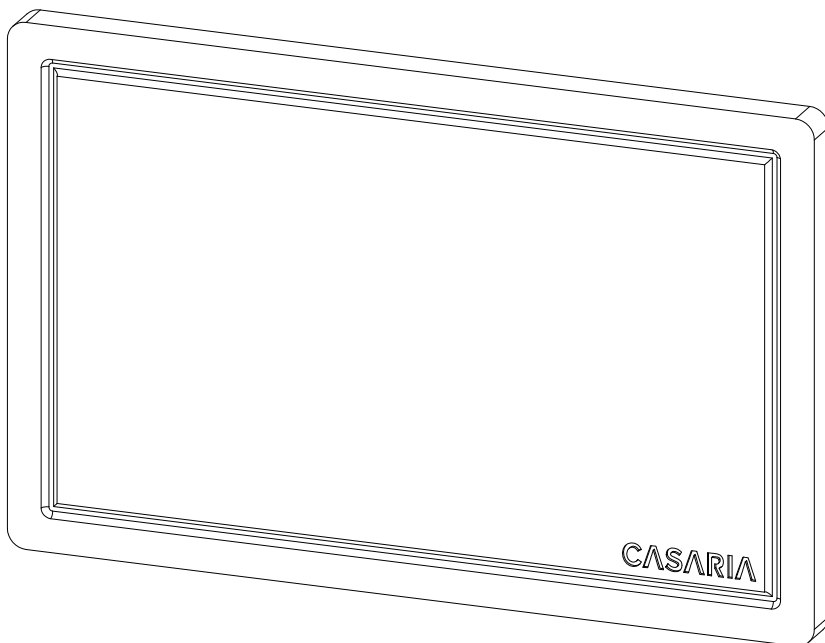


CASARIA®

DE EN FR IT ES NL PL



BDA-109260-001

Schneidebrett Bambus

Artikel-Nr: 109260



CASARIA®



www.DEUBAXXL.de

DE

BESTIMMUNGSGEMÄßE VERWENDUNG

Das Schneidebrett dient zum schneiden von Lebensmitteln. Nur für den Hausgebrauch und nicht für gewerbliche Nutzung geeignet. Verwenden Sie das Produkt nur für seinen vorgeschriebenen Zweck. Für entstandene Schäden aufgrund einer nicht bestimmungsgemäßen Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Jegliche Modifikation am Produkt kann die Sicherheit negativ beeinflussen, Gefahren verursachen und führt zum Erlöschen der Gewährleistung.

PFLEGE VON SCHNEIDEBRETTERN:

- Der Bambusartikel darf nicht in der Mikrowelle verwendet oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Es wird empfohlen zwei verschiedene Schneidebretter für rohes und gebratenes Fleisch zu verwenden, um die Vermehrung gesundheitsgefährdender Keime zu verringern.
- Einmal im Monat sollte das Schneidebrett mit einem Tuch und einer dünnen Schicht Speiseöl (z.B. Olivenöl) abgewischt werden, um ein Austrocknen zu vermeiden. Nach ein paar Stunden kann das überschüssige Öl mit einem weichen Tuch entfernt werden.
- Um eine Rissbildung zu verhindern, sollte der Bambus zusätzlich monatlich mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.
- Nach einiger Zeit des Gebrauchs sollte das Schneidebrett nachgeschliffen werden, um Schnittspuren zu entfernen. Dazu wird Schleifpapier mit verschiedenen Körnungsgraden verwendet: 60-100 zur groben Vorschleif, 140 zum Hauptschliff und 220 für den Nachschliff. Ein Körnungsgrad von 60 wird nur bei sehr groben Einschnitten benötigt. Nach jedem Schleifvorgang sollte die Oberfläche vorsichtig mit einem Tuch entstaubt werden. Der Schliff muss gleichmäßig in Faserrichtung des Holzes erfolgen. Vor dem Nachschliff kann die Oberfläche kurz befeuchtet werden, damit die überstehenden Holzfasern besser abgetragen werden können. Nach der Schleifbehandlung ist das Schneidebrett nachzuölen.

ENTSORGUNG

Am Ende der langen Lebensdauer Ihres Artikels führen Sie bitte die wertvollen Rohstoffe einer fachgerechten Entsorgung zu, so dass ein ordnungsgemäßes Recycling stattfinden kann. Sollten Sie sich nicht sicher sein, wie Sie am besten vorgehen, helfen die örtlichen Entsorgungsbetriebe oder Wertstoffhöfe gerne weiter.

EN

INTENDED USE

The cutting board is used for cutting food. Only suitable for domestic use; not for commercial use. Use the product only for the purpose it is intended for. The manufacturer accepts no liability for damage caused by improper use. Any modification to the product may negatively impact safety, cause hazards and invalidate the warranty.

CUTTING BOARD MAINTENANCE:

- The bamboo item should not be used in the microwave or washed in the dishwasher.
- It is suggested to buy two different cutting boards, one for raw and one for cooked meats, to reduce the chance of food bacteria cross-breeding.
- Once a month the cutting board needs to be wiped with a cloth and a thin layer of cooking oil (e.g. olive oil) to prevent drying-out. After a few hours, the excess oil can be removed with a soft cloth.
- Additionally, the bamboo should be wiped with a wet cloth monthly to prevent cracking.
- After a certain time of use, the cutting board should be smoothed out to remove cuts. For this purpose, sand paper of different grains must be used: 60-100 first, 140 next and 220 last. A grain of 60 is only needed for deep cuts. After every grinding, the dust should be wiped off the surface carefully. The smoothing needs to be done evenly in the direction of the wood fiber. Before the finishing, the surface should be moisturized, so that the last wood fibers sticking out can be removed as well. After grinding, the bamboo should be oiled accordingly.

DISPOSAL

At the end of your item's long service life, please dispose of the valuable raw materials properly so that proper recycling can take place. If you are not sure how best to proceed, the local waste disposal companies or recycling centres will be happy to help.

FR

UTILISATION CONFORME À L'USAGE PRÉVU

La planche à découper sert à couper les aliments. Ce produit a uniquement été conçu pour un usage domestique et non pour un usage commercial. Utilisez ce produit exclusivement pour l'usage auquel il est destiné. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dégât causé en raison d'une utilisation non conforme. Toute modification apportée au produit peut avoir des conséquences négatives en matière de sécurité, engendrer des risques et entraîner l'annulation de la garantie.

ENTRETIEN DES PLANCHES À DÉCOUPER:

- L'article en bambou ne doit pas être utilisé dans le four à micro-ondes ni nettoyé dans le lave-vaisselle.
- Il est recommandé d'utiliser deux planches à découper différentes pour la viande crue et la viande rôtie afin de réduire la prolifération de germes dangereux pour la santé.
- Une fois par mois, la planche à découper doit être essuyée avec un chiffon et une fine couche d'huile alimentaire (par exemple de l'huile d'olive) afin d'éviter qu'elle ne se dessèche. Après quelques heures, l'excédent d'huile peut être retiré avec un chiffon doux.

- Pour éviter la formation de fissures, le bambou devrait en outre être essuyé tous les mois avec un chiffon humide.
- Après un certain temps d'utilisation, la planche à découper doit être poncée afin d'éliminer les traces de coupe. Pour ce faire, on utilise du papier abrasif de différents degrés de grain : 60-100 pour un pré-ponçage grossier, 140 pour le ponçage principal et 220 pour le ponçage final. Un degré de grain de 60 n'est nécessaire que pour les entailles très grossières. Après chaque ponçage, la surface doit être dépoussiérée avec précaution à l'aide d'un chiffon. Le ponçage doit être effectué de manière uniforme dans le sens des fibres du bois. Avant le réaffûtage, la surface peut être brièvement humidifiée afin de faciliter l'élimination des fibres de bois qui dépassent. Après le ponçage, la planche à découper doit être huilée.

MISE AU REBUT

À la fin de la longue durée de vie de votre article, veuillez éliminer correctement les matières premières précieuses, afin de garantir un recyclage adéquat. Si vous n'êtes pas certain de la meilleure façon de procéder, les entreprises locales d'élimination des déchets ou les centres de recyclage seront ravis de vous aider.



Le produit et l'emballage sont soumis aux directives de recyclage. Pour plus d'informations, rendez-vous sur : quefairedemesdechets.fr

IT

UTILIZZO CONFORME ALLA DESTINAZIONE D'USO

Il tagliere è usato per tagliare il cibo. Adatto solo per uso domestico e non per un utilizzo commerciale. Utilizzare il prodotto solo per lo scopo previsto. Il produttore declina qualsiasi responsabilità per danni derivanti da un uso improprio del prodotto. Qualsiasi modifica al prodotto può influire negativamente sulla sicurezza, causare pericolo e invalidare la garanzia.

CURA DEI TAGLIERI:

- L'articolo di bambù non deve essere usato nel microonde o pulito in lavastoviglie.
- Si raccomanda di usare due diversi taglieri per la carne cruda e arrostita per ridurre la proliferazione di germi nocivi.
- Una volta al mese, il tagliere deve essere pulito con un panno e un sottile strato di olio da cucina (ad esempio olio d'oliva) per evitare che si secchi. Dopo qualche ora, l'olio in eccesso può essere rimosso con un panno morbido.
- Per prevenire le crepe, il bambù dovrebbe anche essere pulito con un panno umido ogni mese.
- Dopo un po' di tempo di utilizzo, il tagliere dovrebbe essere rilavorato per rimuovere i segni del taglio. La carta vetrata con diversi gradi di grana è usata per questo: 60-100 per la pre-sabbatura grezza, 140 per la levigatura principale e 220 per la ri-sabbatura. Un grado di grana 60 è necessario solo per tagli molto grezzi. Dopo ogni levigatura, la superficie deve essere accuratamente spolverata con un panno. La levigatura deve essere fatta uniformemente nella direzione delle venature del legno. Prima di rilavorare, la superficie può essere inumidita brevemente in modo che le fibre di legno sporgenti possano essere meglio rimosse. Dopo il trattamento di levigatura, il tagliere deve essere ri-oliato.

SMALTIMENTO

Al termine del lungo ciclo di vita dell'articolo provvedere allo smaltimento responsabile delle materie prime per permetterne un corretto recupero. In caso di dubbi rivolgersi ai centri di raccolta e riciclaggio presenti nella propria zona.

ES

USO PREVISTO

La tabla de cortar se utiliza para cortar los alimentos. Apto únicamente para uso doméstico, no utilizar para fines comerciales. El producto debe emplearse únicamente para su fin previsto. El fabricante no asume ningún tipo de responsabilidad en caso de daños ocasionados por el uso inadecuado del producto. Cualquier modificación realizada en el producto puede ser perjudicial para la seguridad u ocasionar riesgos, y anulará la garantía.

CUIDADO DE LAS TABLAS DE CORTAR:

- El artículo de bambú no debe utilizarse en el microondas ni limpiarse en el lavavajillas.
- Se recomienda utilizar dos tablas de cortar diferentes para la carne cruda y la asada, a fin de reducir la proliferación de gérmenes nocivos.
- Una vez al mes, la tabla de cortar debe limpiarse con un paño y una fina capa de aceite de cocina (por ejemplo, aceite de oliva) para evitar que se reseque. Después de unas horas, el exceso de aceite se puede eliminar con un paño suave.
- Para evitar que se agriete, el bambú también debe limpiarse con un paño húmedo cada mes.
- Después de un tiempo de uso, la tabla de cortar debe ser lijada de nuevo para eliminar las marcas de corte. Para ello, se utiliza papel de lija con diferentes grados de grano: 60-100 para el lijado previo grueso, 140 para el lijado principal y 220 para el lijado posterior. Un grado de grano de 60 sólo es necesario para cortes muy gruesos. Después de cada lijado, la superficie debe ser cuidadosamente despolvada con un paño. El lijado debe realizarse uniformemente en la dirección de la veta de la madera. Antes de volver a lijar, se puede humedecer brevemente la superficie para poder eliminar mejor las fibras de madera que sobresalen. Tras el tratamiento de lijado, la tabla de cortar debe volver a engrasarse.

ELIMINACIÓN

Al final de la larga vida útil de su artículo, deseche las materias primas valiosas de una manera adecuada para que se puedan reciclar según corresponda. Consulte a las empresas de gestión de residuos o a los centros de reciclaje locales si tiene alguna duda.

NL

BEOOGD GEBRUIK

De snijplank wordt gebruikt voor het snijden van voedsel. Alleen voor huishoudelijk gebruik en niet geschikt voor commercieel gebruik. Gebruik het product alleen voor het beoogde doel. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van oneigenlijk gebruik. Elke wijziging aan het product kan een negatieve invloed hebben op de veiligheid, gevaren veroorzaken en de garantie ongeldig maken.

ONDERHOUD VAN SNIJPLANKEN:

- Het bamboe voorwerp mag niet in de microgolfoven worden gebruikt en mag niet in de vaatwasmachine worden gereinigd.
- Het wordt aanbevolen twee verschillende snijplanken te gebruiken voor rauw en gebraden vlees om de verspreiding van schadelijke ziektekiemen te beperken.
- Eenmaal per maand moet de snijplank worden afgeveegd met een doek en een dun laagje bakolie (bv. olijfolie) om uitdroging te voorkomen. Na een paar uur kan de overtollige olie met een zachte doek worden verwijderd.
- Om barsten te voorkomen, moet de bamboe ook elke maand met een vochtige doek worden afgeveegd.
- Na enige tijd gebruik moet de snijplank opnieuw worden geschuurd om snijsporen te verwijderen. Hiervoor wordt schuurpapier met verschillende korrelgroottes gebruikt: 60-100 voor het ruwe voorschuren, 140 voor het hoofdschuren en 220 voor het naschuren. Een korrelgrootte van 60 is alleen nodig voor zeer grove zaagsneden. Na elke schuurbeurt moet het oppervlak zorgvuldig met een doek worden afgestoft. Het schuren moet gelijkmatig in de nerfrichting van het hout gebeuren. Alvorens opnieuw te schuren, kan het oppervlak kort worden bevochtigd, zodat de uitstekende houtvezels beter kunnen worden verwijderd. Na de schuurbehandeling moet de snijplank opnieuw worden ingeolied.

VERWIJDERING

Voer aan het einde van de lange levensduur van het product de waardevolle grondstoffen op de juiste manier af, zodat een goede recycling kan plaatsvinden. Als u niet zeker weet wat u moet doen, helpen de plaatselijke afvalverwerkingsbedrijven of recyclingcentra u graag verder.

PL

UŻYTKOWANIE ZGODNIE Z PRZEZNACZENIEM

Deska do krojenia służy do krojenia żywności. Produkt jest przeznaczony tylko do użytku domowego i niekomercyjnego. Stosować produkt tylko zgodnie z jego przeznaczeniem. Producent nie odpowiada za szkody powstałe wskutek niewłaściwego użytkowania. Wszelkie modyfikacje produktu mogą negatywnie wpłynąć na jego bezpieczeństwo, powodować zagrożenia i prowadzą do wygaśnięcia gwarancji.

PIELĘGNACJA DESEK DO KROJENIA:

- Produktu bambusowego nie wolno używać w kuchence mikrofalowej ani myć w zmywarce.
- Zaleca się używanie dwóch różnych desek do krojenia surowego i pieczonego mięsa, aby ograniczyć rozprzestrzenianie się szkodliwych zarazków.
- Raz w miesiącu deskę do krojenia należy przetrzeć ściereczką i posmarować cienką warstwą oleju spożywczego (np. oliwy z oliwek), aby zapobiec jej wysychaniu. Po kilku godzinach nadmiar oleju można usunąć za pomocą miękkiej szmatki.
- Aby zapobiec pękaniu, bambus należy co miesiąc przecierać wilgotną szmatką.
- Po pewnym czasie użytkowania deskę do krojenia należy przeszlifować, aby usunąć ślady cięcia. W tym celu stosuje się papier ścierny o różnej ziarnistości: 60-100 do wstępnego szlifowania zgrubnego, 140 do szlifowania zasadniczego i 220 do ponownego szlifowania. Ziarnistość 60 jest potrzebna tylko do bardzo zgrubnych cięć. Po każdym szlifowaniu powierzchnię należy starannie odpylić szmatką. Szlifowanie musi być wykonywane równomiernie zgodnie z kierunkiem słoju drewna. Przed ponownym szlifowaniem można na krótko zwilżyć powierzchnię, aby lepiej usunąć wystające włókna drewna. Po zakończeniu szlifowania deskę do krojenia należy ponownie naoliwić.

UTYLIZACJA

Na końcu długiego okresu żywotności artykułu należy odpowiednio zutylizować cenne surowce, tak by możliwy był ich recykling. W razie braku wiedzy, jak to zrobić, można konsultować się z lokalnymi podmiotami zajmującymi się usuwaniem odpadów lub przetwarzaniem surowców wtórnych.

