

(DE) Pflege- und Sicherheitshinweise Küchenabdeckplatte Bambus

(EN) Care and safety instructions

Bamboo kitchen worktop

(FR) Conseils d'entretien et consignes de sécurité

Plaque de recouvrement de cuisine en bambou

(IT) Istruzioni per la cura e la sicurezza

Pannello di rivestimento per cucina in bambù

(ES) Instrucciones de cuidado y seguridad

Encimera de cocina de bambú

(NL) Onderhouds- en veiligheidsinstructies

Keukenafdekplaat van bamboe

(NO) Vedlikeholds- og sikkerhetsanvisninger

Kjøkkenplate i bambus

(FIN) Hoito- ja turvallisuuohjeet

Keittiön päällyskalvo, bambu

(SE) Skötsel- och säkerhetsanvisningar

Köksskiva i bambu

(POL) Wskazówki dotyczące pielęgnacji i bezpieczeństwa

Płyta okładzinowa do kuchni z bambusa

(CZ) Pokyny k údržbě a bezpečnosti

Kuchyňská deska z bambusu

(DE) Pflege- und Sicherheitshinweise vor der ersten Anwendung vollständig lesen.

Erklärung der Symbole



ACHTUNG!

Nichtbeachtung kann zu Materialschäden führen und die Funktion des Produktes beeinträchtigen.



WARNUNG!

Die Nichtbeachtung dieses Zeichens kann zur Gefährdung von Personen führen.

Sicherheitshinweise



WARNUNG!

Verletzungsgefahr durch ungesicherte Abdeckplatte

Wird die Abdeckplatte vor Fahrtantritt nicht entfernt und sicher verstaut, kann sie sich während der Fahrt lösen und Personen verletzen.

- Abdeckplatte vor Fahrtantritt von der Spüle abnehmen.
- Abdeckplatte sicher im Küchenblock oder in einem Schrank verstauen.



WARNUNG!

Feuchtigkeit kann Schimmelbildung begünstigen

- Produkt nach jeder Reinigung vollständig trocknen lassen.
- Nicht über längere Zeit feucht lagern.
- Bei sichtbarem Schimmelbefall Produkt nicht weiterverwenden.

Nichtbeachtung kann zu gesundheitlichen Beeinträchtigungen führen.



ACHTUNG!

Beschädigung der Küchenabdeckplatte durch Hitze.

Keine heißen Gegenstände (z. B. Kochtöpfe) auf der Küchenabdeckplatte abstellen.

Die Küchenabdeckplatte besteht aus einem Naturmaterial. Die nachfolgenden Pflegehinweise sind zu beachten. Die Einhaltung der Pflegehinweise trägt zum Erhalt der hygienischen Eigenschaften, der Funktionalität und des Erscheinungsbilds der Abdeckplatte bei.

Pflegehinweis für geölte Oberflächen aus Bambus

Schnelle Reinigung

- Nach jedem Gebrauch gründlich reinigen, um Verkrustungen und Ablagerungen zu vermeiden.
- Mit warmem Wasser und einer weichen Spülbürste oder einem Tuch reinigen.
- Anschließend gründlich abspülen und mit einem sauberen Tuch vollständig trocknen.
- Regelmäßig mit Speiseöl oder lebensmittelechtem Holzöl pflegen.
- Trocken und vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt lagern.



ACHTUNG!

Nicht in Wasser einweichen.

Das Naturmaterial kann sich verziehen, wodurch die Funktion und die Formstabilität des Produkts beeinträchtigt werden können.

Bei leichten bis mittleren Verschmutzungen

Reinigungs- und Hilfsmittel:

- Weiches Tuch
- Wasser
- Bei Bedarf mildes Reinigungsmittel (z. B. Neutralreiniger oder Spülmittel)

Reinigung und Pflege:

- Beide Seiten mit einem feuchten Tuch reinigen und anschließend trocknen
- Alle 1-2 Jahre mit geeignetem Holzöl pflegen



ACHTUNG!

Nicht in der Spülmaschine reinigen.

Bei starken Verschmutzungen und Kratzern

Reinigungs- und Hilfsmittel:

- Schleifpapier P120, P150, P180 und P240 (optional)
- Lappen oder Pinsel
- Speiseöl oder lebensmittelechtes Holzöl

Vorgehensweise:

- Oberfläche mit geeignetem Schleifmittel vollflächig abschleifen und anschließend vollständig entstauben.
- Öl dünn mit einem fusselfreien Lappen in kreisenden Bewegungen oder mit einem Pinsel quer und längs zur Holzrichtung auftragen.
- Überschüssiges Öl nach kurzer Einwirkzeit mit einem fusselfreien Lappen vollständig entfernen.
- Das verbleibende Öl vollständig in das Holz einziehen lassen. Die Einzugszeit kann bis zu 24 Stunden betragen. Die vollständige Aushärtung erfolgt nach ca. 7 Tagen.



WARNUNG:

Selbstentzündungsgefahr durch ölgetränkte Tücher und Reinigungspads
Ölgetränkte Tücher und Reinigungspads nach Gebrauch wässern und entsorgen.
Hinweise des Ölherstellers beachten.

Pflegehinweise Gastrobehälter

Reinigung

- Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen.
- Nach jeder Verwendung gründlich reinigen, um Fett-, Salz- und Speisereste zu entfernen.
- Einen weichen Schwamm oder eine weiche Bürste verwenden.
- Hartnäckige Verschmutzungen gegebenenfalls einweichen. Nicht trocken abscrubben.



ACHTUNG!

Keine Scheuermittel, Stahlwolle oder harte Kratzschwämme verwenden.
Keine chlor- oder chloridhaltigen Reinigungsmittel verwenden. Diese können Lochkorrosion verursachen.

Entsorgung

- Küchenabdeckplatte über den Restmüll oder die Holzsammlung entsprechend den örtlichen Entsorgungsvorschriften entsorgen.
- Verpackungsmaterialien entsprechend den örtlichen Entsorgungsvorschriften getrennt den jeweiligen Wertstoffsammlungen zuführen.

(EN) Please read the care and safety instructions in full before using the product for the first time.

Key to the symbols



ATTENTION!

Failure to comply may result in damage to the product and impair its functionality.



WARNING!

Failure to observe this sign may put people at risk.

Safety instructions



WARNING!

Risk of injury from an unsecured cover plate

If the cover plate is not removed and stowed away securely before setting off, it may come loose whilst the vehicle is in motion and cause injury to people.

- Remove the cover plate from the sink before setting off.
- Store the cover plate safely in the kitchen unit or in a cupboard.



WARNING!

Damp can encourage the growth of mould

- Allow the product to dry completely after each clean.
- Do not store in damp conditions for long periods.
- If mould is visible, do not continue to use the product.

Failure to comply may result in health problems.



ATTENTION!

Damage to the kitchen worktop caused by heat.

Do not place hot objects (e.g. saucepans) on the kitchen worktop.

The kitchen worktop is made from a natural material. Please follow the care instructions below. Following the care instructions helps to maintain the hygienic properties, functionality and appearance of the cover plate.

Care instructions for oiled bamboo surfaces

Quick cleaning

- Clean thoroughly after each use to prevent encrustations and build-up.
- Clean with warm water and a soft washing-up brush or a cloth.
- Then rinse thoroughly and dry completely with a clean cloth.
- Maintain regularly using cooking oil or food-grade wood oil.
- Store in a dry place, away from direct sunlight.



ATTENTION!

Do not soak in water.

This natural material may warp, which could affect the product's functionality and dimensional stability.

For light to moderate soiling

Cleaning products and accessories:

- Soft cloth
- Water
- If necessary, use a mild cleaning agent (e.g. a neutral cleaner or washing-up liquid)

Cleaning and care:

- Clean both sides with a damp cloth and then dry them
- Treat with a suitable wood oil every 1-2 years



ATTENTION!

Do not wash in the dishwasher.

In the event of heavy soiling and scratches

Cleaning products and accessories:

- sandpaper: P120, P150, P180 and P240 (optional)
- Cloth or brush
- Cooking oil or food-grade wood oil

Procedure:

- Sand the entire surface using a suitable abrasive and then remove all dust.
- Apply a thin layer of oil using a lint-free cloth in circular movements, or with a brush, working both across and along the grain of the wood.
- After leaving it to work for a short time, remove any excess oil completely using a lint-free cloth.
- Allow the remaining oil to be completely absorbed into the wood. It may take up to 24 hours for the funds to clear. It takes about 7 days to cure completely.



WARNING:

Risk of spontaneous combustion from oil-soaked cloths and cleaning pads

Rinse oil-soaked cloths and cleaning pads with water after use and dispose of them.
Follow the oil manufacturer's instructions.

Care instructions for catering containers

Cleaning

- Before using for the first time, wash with warm water and mild washing-up liquid.
- Clean thoroughly after each use to remove grease, salt and food residues.
- Use a soft sponge or a soft brush.
- Soak stubborn stains if necessary. Do not scrub whilst dry.



ATTENTION!

Do not use abrasive cleaners, steel wool or hard scouring pads.
Do not use cleaning products containing chlorine or chloride. These can cause pitting corrosion.

Waste disposal

- Dispose of the kitchen worktop in the general waste or with the wood collection, in accordance with local waste disposal regulations.
- Dispose of packaging materials separately in the relevant recycling bins in accordance with local waste disposal regulations.

(FR) Veuillez lire attentivement et dans leur intégralité les consignes d'entretien et de sécurité avant la première utilisation.

Explication des symboles



ATTENTION !

Le non-respect de ces consignes peut entraîner des dommages matériels et nuire au bon fonctionnement du produit.



AVERTISSEMENT !

Le non-respect de ce panneau peut mettre des personnes en danger.

Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure dû à une plaque de recouvrement non fixée

Si la plaque de protection n'est pas retirée et rangée en toute sécurité avant le départ, elle risque de se détacher pendant le trajet et de blesser des personnes.

- Retirez la plaque de protection de l'évier avant de prendre la route.
- Rangez soigneusement la plaque de protection dans le bloc de cuisine ou dans un placard.



AVERTISSEMENT !

L'humidité peut favoriser la formation de moisissures

- Laisser le produit sécher complètement après chaque nettoyage.
- Ne pas stocker dans un endroit humide pendant une période prolongée.

- En cas de présence visible de moisissures, ne plus utiliser le produit.

Le non-respect de ces consignes peut entraîner des problèmes de santé.



ATTENTION !

Dégâts causés au plan de travail de la cuisine par la chaleur.

Ne posez pas d'objets chauds (par exemple, des casseroles) sur le plan de travail de la cuisine.

Le plan de travail de la cuisine est fabriqué dans un matériau naturel. Veuillez respecter les conseils d'entretien suivants. Le respect des conseils d'entretien contribue à préserver les propriétés hygiéniques, la fonctionnalité et l'aspect de la plaque de recouvrement.

Conseil d'entretien pour les surfaces en bambou huilées

Nettoyage rapide

- Nettoyez soigneusement l'appareil après chaque utilisation afin d'éviter la formation de dépôts et d'incrustations.
- Nettoyer à l'eau tiède à l'aide d'une brosse à vaisselle souple ou d'un chiffon.
- Rincez ensuite abondamment et séchez complètement à l'aide d'un chiffon propre.
- Entretenir régulièrement avec de l'huile alimentaire ou de l'huile pour bois adaptée à un usage alimentaire.
- Conserver dans un endroit sec et à l'abri de la lumière directe du soleil.



ATTENTION !

Ne pas laisser tremper dans l'eau.

Ce matériau naturel peut se déformer, ce qui peut nuire au bon fonctionnement et à la stabilité dimensionnelle du produit.

En cas de salissures légères à modérées

Produits de nettoyage et accessoires :

- Chiffon doux
- Eau
- Si nécessaire, utilisez un produit nettoyant doux (par exemple, un nettoyant neutre ou du liquide vaisselle)

Nettoyage et entretien :

- Nettoyer les deux côtés à l'aide d'un chiffon humide, puis les sécher
- Entretenir tous les 1 à 2 ans avec une huile pour bois adaptée



ATTENTION !

Ne pas mettre au lave-vaisselle.

En cas de salissures importantes et de rayures

Produits de nettoyage et accessoires :

- Papier abrasif « » P120, P150, P180 et P240 (en option)
- Chiffon ou pinceau
- Huile alimentaire ou huile pour bois de qualité alimentaire

Procédure à suivre :

- Poncer toute la surface à l'aide d'un abrasif adapté, puis la dépoussiérer entièrement.
- Appliquez une fine couche d'huile à l'aide d'un chiffon non pelucheux en effectuant des mouvements circulaires, ou à l'aide d'un pinceau en passant perpendiculairement et parallèlement au sens du grain du bois.
- Après un court temps de pose, éliminer complètement l'excès d'huile à l'aide d'un chiffon non pelucheux.
- Laissez l'huile restante pénétrer complètement dans le bois. Le délai de traitement peut aller jusqu'à 24 heures. Le durcissement complet intervient au bout d'environ 7 jours.



AVERTISSEMENT :

Risque d'inflammation spontanée lié aux chiffons et tampons de nettoyage imbibés d'huile

Après utilisation, rincez à l'eau les chiffons et les tampons de nettoyage imprégnés d'huile, puis jetez-les.

Respecter les consignes du fabricant d'huile.

Conseils d'entretien des récipients de restauration

Nettoyage

- Avant la première utilisation, lavez-le à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux.
- Nettoyez soigneusement l'ustensile après chaque utilisation afin d'éliminer les résidus de graisse, de sel et d'aliments.
- Utilisez une éponge douce ou une brosse douce.
- Si nécessaire, faire tremper les salissures tenaces. Ne pas frotter à sec.



ATTENTION !

N'utilisez pas de produits abrasifs, de la laine d'acier ou d'éponges rugueuses.

Ne pas utiliser de produits nettoyants contenant du chlore ou des chlorures. Celles-ci peuvent provoquer une corrosion par piqûres.

Élimination des déchets

- Éliminer le panneau de protection de cuisine avec les déchets résiduels ou dans le cadre de la collecte du bois, conformément aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets.
- Trier les matériaux d'emballage et les déposer dans les points de collecte correspondants, conformément aux réglementations locales en matière de gestion des déchets.

(IT) Leggere attentamente le istruzioni per la cura e la sicurezza prima del primo utilizzo.

Spiegazione dei simboli



ATTENZIONE!

La mancata osservanza di queste indicazioni può causare danni ai materiali e compromettere il funzionamento del prodotto.



ATTENZIONE!

Il mancato rispetto di questo segnale può comportare un pericolo per le persone.

Avvertenze di sicurezza



ATTENZIONE!

Rischio di lesioni dovuto alla piastra di copertura non fissata

Se la piastra di copertura non viene rimossa e riposta in modo sicuro prima di mettersi in marcia, potrebbe staccarsi durante la marcia e causare lesioni alle persone.

- Prima di mettersi in viaggio, rimuovere la piastra di copertura dal lavello.
- Riporre la piastra di copertura in modo sicuro nel blocco cucina o in un armadio.



ATTENZIONE!

L'umidità può favorire la formazione di muffa

- Lasciare asciugare completamente il prodotto dopo ogni pulizia.
- Non conservare in un ambiente umido per periodi prolungati.
- In caso di presenza visibile di muffa, non utilizzare più il prodotto.

Il mancato rispetto di tali indicazioni può comportare rischi per la salute.



ATTENZIONE!

Danni al piano di lavoro della cucina causati dal calore.

Non appoggiare oggetti caldi (ad es. pentole) sul piano di lavoro della cucina.

Il piano di lavoro della cucina è realizzato in un materiale naturale. Si prega di attenersi alle seguenti istruzioni per la cura. Il rispetto delle istruzioni per la manutenzione contribuisce a preservare le caratteristiche igieniche, la funzionalità e l'aspetto del pannello di copertura.

Istruzioni per la cura per superfici in bambù trattate con olio

Pulizia rapida

- Pulire accuratamente dopo ogni utilizzo per evitare la formazione di incrostazioni e depositi.
- Pulire con acqua calda e una spazzola morbida per piatti o un panno.
- Successivamente, sciacquare accuratamente e asciugare completamente con un panno pulito.
- Trattare regolarmente con olio alimentare o olio per legno adatto al contatto con gli alimenti.

- Conservare in un luogo asciutto e al riparo dalla luce solare diretta.



ATTENZIONE!

Non immergere in acqua.

Questo materiale naturale può deformarsi, compromettendo così la funzionalità e la stabilità dimensionale del prodotto.

In caso di sporco leggero o medio

Prodotti per la pulizia e accessori:

- Panno morbido
- Acqua
- Se necessario, utilizzare un detergente delicato (ad es. un detergente neutro o un detersivo per piatti)

Pulizia e manutenzione:

- Pulire entrambi i lati con un panno umido e poi asciugarli
- Trattare ogni 1-2 anni con un olio per legno adatto



ATTENZIONE!

Non lavare in lavastoviglie.

In caso di sporco ostinato e graffi

Prodotti per la pulizia e accessori:

- Carta abrasiva P120, P150, P180 e P240 (opzionale)
- Panno o pennello
- Olio alimentare o olio per legno adatto al contatto con gli alimenti

Procedura:

- Levigare l'intera superficie con un abrasivo adeguato e successivamente rimuovere completamente la polvere.
- Applicare un sottile strato di olio con un panno che non lasci pelucchi, con movimenti circolari, oppure con un pennello, trasversalmente e parallelamente alla venatura del legno.
- Dopo un breve tempo di posa, rimuovere completamente l'olio in eccesso con un panno che non lasci pelucchi.
- Lasciare che l'olio rimanente venga assorbito completamente dal legno. Il tempo di elaborazione può arrivare fino a 24 ore. L'indurimento completo avviene dopo circa 7 giorni.



AVVERTENZA:

Rischio di autocombustione causato da panni e salviette imbevuti di olio

Dopo l'uso, sciacquare con acqua i panni e i dischetti imbevuti di olio e smaltirli.

Attenersi alle indicazioni del produttore dell'olio.

Istruzioni per la manutenzione dei contenitori per la ristorazione

Pulizia

- Prima del primo utilizzo, lavare con acqua calda e un detersivo delicato.
- Dopo ogni utilizzo, pulire accuratamente per rimuovere residui di grasso, sale e cibo.
- Utilizzare una spugna morbida o una spazzola morbida.
- Se necessario, lasciare in ammollo lo sporco ostinato. Non strofinare a secco.



ATTENZIONE!

Non utilizzare prodotti abrasivi, lana d'acciaio o spugne rigide.
Non utilizzare detergenti contenenti cloro o cloruri. Questi possono causare corrosione puntiforme.

Smaltimento

- Smaltire il pannello di rivestimento della cucina insieme ai rifiuti residui o alla raccolta del legno, in conformità con le norme locali in materia di smaltimento.
- Smaltire i materiali di imballaggio separatamente nei rispettivi contenitori per la raccolta differenziata, in conformità con le norme locali in materia di smaltimento.

(ES) Lee atentamente todas las instrucciones de cuidado y seguridad antes de utilizar el producto por primera vez.

Explicación de los símbolos



¡ATENCIÓN!

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar daños materiales y afectar al funcionamiento del producto.



¡ADVERTENCIA!

El incumplimiento de esta señal puede suponer un peligro para las personas.

Instrucciones de seguridad



¡ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones debido a una placa de cubierta sin fijar

Si la placa de protección no se retira y se guarda de forma segura antes de iniciar la marcha, podría soltarse durante el trayecto y causar lesiones a las personas.

- Retira la placa protectora del fregadero antes de ponerte en marcha.
- Guarda la placa de protección en un lugar seguro, ya sea en el mueble de cocina o en un armario.



¡ADVERTENCIA!

La humedad puede favorecer la aparición de moho

- Deja que el producto se seque completamente después de cada limpieza.
- No lo guardes en un lugar húmedo durante mucho tiempo.
- Si se observa la presencia de moho, no sigas utilizando el producto.

El incumplimiento de estas normas puede provocar problemas de salud.



¡ATENCIÓN!

Daños en la encimera de la cocina causados por el calor.

No coloque objetos calientes (por ejemplo, ollas) sobre la encimera de la cocina.

La encimera de la cocina está fabricada con un material natural. Se deben tener en cuenta las siguientes instrucciones de cuidado. El cumplimiento de las instrucciones de cuidado contribuye a mantener las propiedades higiénicas, la funcionalidad y el aspecto de la placa de recubrimiento.

Instrucciones de cuidado para superficies de bambú aceitadas

Limpieza rápida

- Límpialo a fondo después de cada uso para evitar la formación de incrustaciones y residuos.
- Límpialo con agua tibia y un cepillo de fregar suave o un paño.
- A continuación, enjuaga bien y seca por completo con un paño limpio.
- Cuídalo regularmente con aceite comestible o aceite para madera apto para uso alimentario.
- Conservar en un lugar seco y protegido de la luz solar directa.



¡ATENCIÓN!

No remojar en agua.

Este material natural puede deformarse, lo que puede afectar al funcionamiento y a la estabilidad dimensional del producto.

En caso de suciedad leve o moderada

Productos de limpieza y accesorios:

- Paño suave
- Agua
- Si es necesario, utiliza un detergente suave (por ejemplo, un limpiador neutro o un lavavajillas)

Limpieza y cuidado:

- Limpia ambas caras con un paño húmedo y, a continuación, sécalas.
- Tratar cada 1 o 2 años con un aceite para madera adecuado



¡ATENCIÓN!

No lavar en el lavavajillas.

En caso de suciedad importante y arañazos

Productos de limpieza y accesorios:

- Papel de lija « » P120, P150, P180 y P240 (opcional)
- Paño o pincel
- Aceite comestible o aceite para madera apto para uso alimentario

Procedimiento:

- Lije toda la superficie con un abrasivo adecuado y, a continuación, elimine por completo el polvo.
- Aplica una capa fina de aceite con un paño que no suelte pelusa, realizando movimientos circulares, o con un pincel, en sentido transversal y paralelo a la veta de la madera.
- Tras un breve tiempo de actuación, retira por completo el exceso de aceite con un paño que no suelte pelusa.
- Deja que la madera absorba por completo el aceite restante. El plazo de abono puede ser de hasta 24 horas. El endurecimiento completo se produce al cabo de unos 7 días.



ADVERTENCIA:

Peligro de combustión espontánea debido a paños y almohadillas de limpieza impregnados de aceite

Las toallitas impregnadas en aceite y las almohadillas de limpieza deben enjuagarse con agua tras su uso y desecharse.

Sigue las instrucciones del fabricante del aceite.

Instrucciones de mantenimiento de los recipientes para uso gastronómico

Limpieza

- Antes de utilizarlo por primera vez, límpialo con agua tibia y un detergente suave.
- Límpialo a fondo después de cada uso para eliminar los restos de grasa, sal y comida.
- Utiliza una esponja suave o un cepillo suave.
- Si es necesario, deja en remojo la suciedad más resistente. No frotar en seco.



¡ATENCIÓN!

No utilices productos abrasivos, lana de acero ni esponjas duras que rayen.

No utilices productos de limpieza que contengan cloro o cloruro. Estos pueden provocar corrosión por picaduras.

Eliminación de residuos

- Deseche la encimera de cocina junto con los residuos generales o en el punto de recogida de madera, de acuerdo con la normativa local de gestión de residuos.
- Deshacerse de los materiales de embalaje separándolos según las normas locales de gestión de residuos y depositándolos en los puntos de recogida de materiales reciclables correspondientes.

(NL) Lees de onderhouds- en veiligheidsinstructies volledig door voordat u het product voor het eerst gebruikt.

Uitleg van de symbolen



LET OP!

Het niet opvolgen hiervan kan leiden tot materiële schade en de werking van het product nadelig beïnvloeden.



WAARSCHUWING!

Het negeren van dit teken kan gevaar voor personen opleveren.

Veiligheidsinstructies



WAARSCHUWING!

Risico op letsel door een niet-beveiligde afdekplaat

Als de afdekplaat niet vóór het vertrek wordt verwijderd en veilig wordt opgeborgen, kan deze tijdens de rit losraken en personen verwonden.

- Verwijder de afdekplaat van de spoelbak voordat u gaat rijden.
- Berg de afdekplaat veilig op in het keukenblok of in een kast.



WAARSCHUWING!

Vocht kan schimmelvorming bevorderen

- Laat het product na elke reiniging volledig drogen.
- Niet gedurende langere tijd in een vochtige omgeving bewaren.
- Gebruik het product niet meer als er zichtbare schimmel is.

Het niet naleven hiervan kan leiden tot gezondheidsproblemen.



LET OP!

Beschadiging van het keukenblad door hitte.

Plaats geen hete voorwerpen (bijv. kookpotten) op het aanrechtblad.

Het keukenblad is gemaakt van een natuurlijk materiaal. De onderstaande onderhoudsinstructies moeten in acht worden genomen. Het opvolgen van de onderhoudsinstructies draagt bij aan het behoud van de hygiënische eigenschappen, de functionaliteit en het uiterlijk van de afdekplaat.

Onderhoudsadvies voor geoliede bamboeoppervlakken

Snelle reiniging

- Reinig het apparaat na elk gebruik grondig om aanslag en afzettingen te voorkomen.
- Reinig met warm water en een zachte afwasborstel of een doek.
- Spoel het daarna grondig af en droog het volledig af met een schone doek.
- Regelmatig onderhouden met bakolie of voedselveilige houtolie.

- Droog en beschermd tegen direct zonlicht bewaren.



LET OP!

Niet in water laten weken.

Dit natuurlijke materiaal kan kromtrekken, waardoor de werking en de vormvastheid van het product kunnen worden aangetast.

Bij lichte tot matige vervuiling

Reinigings- en hulpmiddelen:

- Zachte doek
- Water
- Indien nodig een mild reinigingsmiddel (bijv. een neutrale reiniger of afwasmiddel)

Reiniging en onderhoud:

- Reinig beide zijden met een vochtige doek en laat ze daarna drogen
- Om de 1 à 2 jaar onderhouden met geschikte houtolie



LET OP!

Niet in de vaatwasser reinigen.

Bij ernstige vervuiling en krassen

Reinigings- en hulpmiddelen:

- Schuurpapier P120, P150, P180 en P240 (optioneel)
- Doek of penseel
- Spijsolie of houtolie die geschikt is voor levensmiddelen

Werkwijze:

- Schuur het oppervlak over de gehele oppervlakte met een geschikt schuurmiddel en verwijder vervolgens al het stof.
- Breng de olie dun aan met een pluisvrije doek in cirkelvormige bewegingen of met een kwast dwars en langs de houtnerf.
- Verwijder overtollige olie na een korte inwerktijd volledig met een pluisvrije doek.
- Laat de resterende olie volledig in het hout trekken. De verwerkingstijd kan tot 24 uur bedragen. De volledige uitharding vindt na ongeveer 7 dagen plaats.



WAARSCHUWING:

Gevaar voor zelfontbranding door met olie doordrenkte doekjes en reinigingspads

Doekjes en reinigingspads die met olie zijn doordrenkt, na gebruik met water afspoelen en weggooien.

Neem de aanwijzingen van de fabrikant van de olie in acht.

Onderhoudsinstructies voor gastronomiecontainers

Reiniging

- Reinig het product vóór het eerste gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Reinig het na elk gebruik grondig om vet-, zout- en etensresten te verwijderen.
- Gebruik een zachte spons of een zachte borstel.
- Laat hardnekkige vervuiling indien nodig even weken. Niet droog schrobben.



LET OP!

Gebruik geen schuurmiddelen, staalwol of harde schuursponsjes.
Gebruik geen reinigingsmiddelen die chloor of chloriden bevatten. Deze kunnen putcorrosie veroorzaken.

Afvalverwerking

- Gooi de afdekplaat van de keuken weg bij het restafval of bij de houtinzameling, conform de plaatselijke afvalvoorschriften.
- Breng verpakkingsmaterialen, in overeenstemming met de plaatselijke afvalverwerkingsvoorschriften, gescheiden naar de betreffende inzamelpunten voor recyclebare materialen.

(NO) Les vedlikeholds- og sikkerhetsanvisningene nøye før første bruk.

Forklaring av symbolene



OPPMERKSOMHET!

Manglende overholdelse kan føre til skader på materialet og påvirke produktets funksjon negativt.



ADVARSEL!

Manglende overholdelse av dette skiltet kan utgjøre en fare for personer.

Sikkerhetsanvisninger



ADVARSEL!

Fare for skade på grunn av usikret dekkplate

Hvis dekkplaten ikke fjernes og oppbevares på en sikker måte før kjøring, kan den løsne under kjøring og forårsake personskader.

- Fjern dekselet fra vasken før du setter i gang.
- Oppbevar dekkplaten trygt i kjøkkenblokken eller i et skap.



ADVARSEL!

Fuktighet kan fremme muggdannelse

- La produktet tørke helt etter hver rengjøring.
- Ikke oppbevar i fuktige omgivelser over lengre tid.
- Hvis det er synlige tegn på mugg, må produktet ikke brukes videre.

Manglende overholdelse kan føre til helseskader.



OPPMERKSOMHET!

Skade på kjøkkenbenken forårsaket av varme.

Ikke sett varme gjenstander (f.eks. kokekar) på kjøkkenbenken.

Kjøkkenbenkeplaten er laget av et naturmateriale. Følgende pleieanvisninger må følges. Å følge pleieanvisningene bidrar til å bevare de hygieniske egenskapene, funksjonaliteten og utseendet til dekkplaten.

Vedlikeholdsanvisning for oljede overflater av bambus

Rask rengjøring

- Rengjør grundig etter hver bruk for å unngå avleiringer og belegg.
- Rengjør med varmt vann og en myk oppvaskbørste eller en klut.
- Skyll deretter grundig og tørk helt med en ren klut.
- Vedlikehold regelmessig med matolje eller treolje som er godkjent for bruk med matvarer.
- Oppbevares på et tørt sted, beskyttet mot direkte sollys.



OPPMERKSOMHET!

Ikke legg den i bløt i vann.

Dette naturmaterialet kan vride seg, noe som kan påvirke produktets funksjon og formstabilitet.

Ved lett til middels tilsmussing

Rengjørings- og hjelpemidler:

- Mykt tøystykke
- Vann
- Bruk om nødvendig et mildt rengjøringsmiddel (f.eks. nøytralt rengjøringsmiddel eller oppvaskmiddel)

Rengjøring og vedlikehold:

- Rengjør begge sider med en fuktig klut og tørk dem deretter
- Behandle med egnet treolje hvert 1.-2. år



OPPMERKSOMHET!

Ikke vask i oppvaskmaskinen.

Ved kraftig tilsmussing og riper

Rengjørings- og hjelpemidler:

- slipepapir P120, P150, P180 og P240 (valgfritt)
- Lapp eller pensel
- Matolje eller treolje godkjent for bruk med matvarer

Fremgangsmåte:

- Slip hele overflaten med et egnet slipemiddel, og fjern deretter alt støv.
- Påfør oljen tynt med en løfri klut i sirkulære bevegelser, eller med en pensel på tvers og på langs av trefibrene.
- Fjern overflødig olje fullstendig med en løfri klut etter kort innvirkningstid.
- La den gjenværende oljen trekke helt inn i treet. Behandlingen kan ta opptil 24 timer. Fullstendig herding skjer etter ca. 7 dager.



ADVARSEL:

Fare for selvantennelse fra oljedynkede kluter og rengjøringservietter
Oljefuktede kluter og rengjøringspads skal skylles med vann etter bruk og kastes.
Følg anvisningene fra oljeprodusenten.

Vedlikeholdsanvisninger for matbeholdere

Rengjøring

- Rengjør med varmt vann og mildt oppvaskmiddel før første bruk.
- Rengjør grundig etter hver bruk for å fjerne fett, salt og matrester.
- Bruk en myk svamp eller en myk børste.
- Ved hardnakket smuss kan det være nødvendig å la det ligge i bløt. Ikke skrubt tørt.



OPPMERKSOMHET!

Ikke bruk slipemidler, stålull eller harde skrapesvamper.
Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder klor eller klorid. Disse kan forårsake hullkorrosjon.

Avfallshåndtering

- Kjøkkenplaten skal kastes sammen med restavfallet eller treavfallet i henhold til lokale avfallsbestemmelser.
- Emballasjematerialer skal sorteres i henhold til lokale avfallsbestemmelser og leveres til de respektive gjenvinningsstasjonene.

(FIN) Lue hoito- ja turvallisuusohjeet kokonaan ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Symbolien selitykset



HUOMIO!

Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa aineellisia vahinkoja ja heikentää tuotteen toimintaa.



VAROITUS!

Tämän merkin noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa vaaraa ihmisille.

Turvallisuusohjeet



VAROITUS!

Vamman vaara kiinnittämättömän suojalevyn vuoksi

Jos suojalevyä ei poisteta ja säilytetä turvallisesti ennen ajon aloittamista, se voi irrota ajon aikana ja aiheuttaa loukkaantumisia.

- Poista peitelevy pesualtaasta ennen ajon aloittamista.
- Säilytä peitelevy turvallisesti keittiökalustossa tai kaapissa.



VAROITUS!

Kosteus voi edistää homeen muodostumista

- Anna tuotteen kuivua kokonaan jokaisen puhdistuksen jälkeen.
- Älä säilytä kosteassa paikassa pitkiä aikoja.
- Jos tuotteessa on näkyvää homea, älä käytä sitä enää.

Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa terveyshaittoja.



HUOMIO!

Keittiön työtason vaurioituminen lämmön vaikutuksesta.

Älä aseta kuumia esineitä (esim. kattiloita) keittiön työtasolle.

Keittiön työtaso on valmistettu luonnonmateriaalista. Seuraavia hoito-ohjeita on noudatettava. Hoito-ohjeiden noudattaminen auttaa säilyttämään suojalevyn hygieeniset ominaisuudet, toimivuuden ja ulkonäön.

Hoito-ohjeet öljyntyille bambupinnoille

Nopea puhdistus

- Puhdista laite huolellisesti jokaisen käyttökerran jälkeen, jotta vältät karstan ja kerrostumien muodostumisen.
- Puhdista lämpimällä vedellä ja pehmeällä tiskiharjalla tai liinalla.
- Huuhtelee sen jälkeen huolellisesti ja kuivaa kokonaan puhtaalla liinalla.
- Hoida säännöllisesti ruokaöljyllä tai elintarvikekäyttöön soveltuvalla puuöljyllä.
- Säilytä kuivassa paikassa ja suojattuna suoralta auringonvalolta.



HUOMIO!

Älä liota vedessä.

Luonnonmateriaali voi vääntyä, mikä voi heikentää tuotteen toimintaa ja muodonpysyvyyttä.

Lievässä tai kohtalaisessa likaantumisessa

Puhdistus- ja apuvälineet:

Artikelnummer/Part number/ Numéro de pièce: 3824277

Ausgabe 08/26-1

- Pehmeä liina
- Vesi
- Tarvittaessa mietoa pesuainetta (esim. neutraalia pesuainetta tai astianpesuainetta)

Puhdistus ja hoito:

- Puhdista molemmat puolet kostealla liinalla ja kuivaa ne sen jälkeen
- Hoida 1-2 vuoden välein sopivalla puuöljyllä



HUOMIO!

Älä pese astianpesukoneessa.

Jos likaa ja naarmuja on paljon

Puhdistus- ja apuvälineet:

- -hiomapaperi, karkeus P120, P150, P180 ja P240 (valinnainen)
- Liina vai sivellin
- Ruokaöljy tai elintarvikekäyttöön sopiva puuöljy

Toimenpideohje:

- Hio pinta kokonaan sopivalla hioma-aineella ja poista sen jälkeen pöly kokonaan.
- Levitä öljyä ohuena kerroksena nukkaamattomalla liinalla pyöreillä liikkeillä tai siveltimellä puun syiden suuntaan poikittain ja pituussuunnassa.
- Poista ylimääräinen öljy kokonaan nukkaamattomalla liinalla lyhyen vaikutusajan jälkeen.
- Anna jäljellä olevan öljyn imeytyä kokonaan puuhun. Käsittelyaika voi kestää jopa 24 tuntia. Täydellinen kovettuminen tapahtuu noin 7 päivän kuluttua.



VAROITUS:

Öljyllä kyllästettyjen liinojen ja puhdistustyynyjen aiheuttama itsesyttymisvaara

Öljyllä kyllästetyt liinat ja puhdistustyyny on huuhdeltava vedellä käytön jälkeen ja hävitettävä. Noudata öljynvalmistajan ohjeita.

Ravintola-astioiden hoito-ohjeet

Puhdistus

- Puhdista ennen ensimmäistä käyttökertaa lämpimällä vedellä ja miedolla astianpesuaineella.
- Puhdista huolellisesti jokaisen käyttökerran jälkeen rasvan, suolan ja ruokajäämien poistamiseksi.
- Käytä pehmeää sieniä tai pehmeää harjaa.
- Tarvittaessa liota sitkeät tahrat. Älä hankaa kuivana.



HUOMIO!

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, teräsvillaa tai kovia hankaavia sieniä.

Älä käytä klooria tai kloridia sisältäviä puhdistusaineita. Nämä voivat aiheuttaa pistekorroosiota.

Jätteiden hävittäminen

- Hävitä keittiön päällyskansi sekajätteiden tai puujätteen keräykseen paikallisten jätehuoltomääräysten mukaisesti.
- Pakkausmateriaalit on lajiteltava paikallisten jätehuoltomääräysten mukaisesti ja toimitettava asianmukaisiin kierrätyskeräyspisteisiin.

(SE) Läs igenom skötsel- och säkerhetsanvisningarna noggrant innan du använder produkten för första gången.

Förklaring av symbolerna



OBS!

Om dessa anvisningar inte följs kan det leda till skador på materialet och påverka produktens funktion.



WARNING!

Om denna skylt inte beaktas kan det medföra fara för personer.

Säkerhetsanvisningar



WARNING!

Risk för skador på grund av osäkrad täckplatta

Om täckplattan inte tas bort och förvaras på ett säkert sätt innan körning påbörjas kan den lossna under körningen och orsaka personskador.

- Ta bort täckplattan från diskbänken innan du börjar köra.
- Förvara täckplattan på ett säkert sätt i köksblocket eller i ett skåp.



WARNING!

Fukt kan främja mögelbildning

- Låt produkten torka helt efter varje rengöring.
- Förvara inte i fuktig miljö under längre tid.
- Använd inte produkten vid synlig mögelangrepp.

Om dessa anvisningar inte följs kan det leda till hälsoproblem.



OBS!

Skador på köksbänkskivan orsakade av värme.

Ställ inte heta föremål (t.ex. kastruller) på köksbänkskivan.

Köksbänkskivan är tillverkad av ett naturmaterial. Följande skötselråd ska beaktas. Att följa skötselanvisningarna bidrar till att bevara täckplattans hygieniska egenskaper, funktionalitet och utseende.

Skötselråd för oljade ytor av bambu

Snabb rengöring

- Rengör noggrant efter varje användning för att undvika fastbrända rester och avlagringar.
- Rengör med varmt vatten och en mjuk diskborste eller en trasa.
- Skölj sedan noggrant och torka av helt med en ren trasa.
- Underhåll regelbundet med matolja eller livsmedelsgodkänd träolja.
- Förvara på en torr plats och skyddad från direkt solljus.



OBS!

Blötlägg inte i vatten.

Det naturliga materialet kan vrida sig, vilket kan påverka produktens funktion och formstabilitet.

Vid lätt till medelhård förorening

Rengörings- och hjälpmedel:

- Mjuk duk
- Vatten
- Vid behov ett mildt rengöringsmedel (t.ex. neutralt rengöringsmedel eller diskmedel)

Rengöring och skötsel:

- Rengör båda sidorna med en fuktig trasa och torka sedan av dem
- Behandla med lämplig träolja vartannat år



OBS!

Får inte diskas i diskmaskin.

Vid kraftig nedsmutsning och repor

Rengörings- och hjälpmedel:

- -slippapper P120, P150, P180 och P240 (tillval)
- Trasa eller pensel
- Matolja eller livsmedelsgodkänd träolja

Tillvägagångssätt:

- Slipa hela ytan med ett lämpligt slipmedel och damma sedan av den helt.
- Applicera oljan tunt med en luddfri trasa i cirkulära rörelser eller med en pensel tvärs över och längs med träfibrerna.
- Ta bort allt överskottsolja helt med en luddfri trasa efter en kort inverkningsstid.
- Låt den återstående oljan tränga in helt i träet. Det kan ta upp till 24 timmar innan pengarna kommer in på kontot. Fullständig härdning sker efter cirka 7 dagar.



VARNING:

Risk för självantändning på grund av oljedränkta trasor och rengöringsdukar

Oljeindränkta trasor och rengöringsdukar ska sköljas med vatten efter användning och kasseras.
Följ oljetillverkarens anvisningar.

Skötselråd för matbehållare

Rengöring

- Rengör med varmt vatten och milt diskmedel innan du använder den för första gången.
- Rengör noggrant efter varje användning för att ta bort fett-, salt- och matrester.
- Använd en mjuk svamp eller en mjuk borste.
- Blötlägg vid behov vid svårborttagna fläckar. Skrubba inte torrt.



OBS!

Använd inte skurmedel, stålull eller hårda skrapsvampar.

Använd inga rengöringsmedel som innehåller klor eller klorid. Dessa kan orsaka hållkorrosion.

Avfallshantering

- Kassera köksskivan tillsammans med restavfall eller träavfall i enlighet med de lokala avfallsföreskrifterna.
- Förpackningsmaterial ska sorteras enligt lokala avfallsföreskrifter och lämnas till respektive återvinningsstation.

(POL) Przed pierwszym użyciem należy w całości zapoznać się z instrukcją pielęgnacji i wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa.

Objaśnienie symboli



UWAGA!

Nieprzestrzeganie tych zaleceń może spowodować uszkodzenia materiałowe i wpłynąć negatywnie na działanie produktu.



OSTRZEŻENIE!

Nieprzestrzeganie tego znaku może stanowić zagrożenie dla osób.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko obrażeń spowodowane niezabezpieczoną płytą pokrywającą

Jeśli przed rozpoczęciem jazdy nie zostanie zdjęta i bezpiecznie schowana płyta osłonowa, może się ona poluzować podczas jazdy i spowodować obrażenia osób.

- Przed rozpoczęciem jazdy należy zdjąć pokrywę z zlewu.

- Płytę pokrywającą należy bezpiecznie schować w blacie kuchennym lub w szafce.



OSTRZEŻENIE!

Wilgoć może sprzyjać powstawaniu pleśni

- Po każdym czyszczeniu należy pozostawić produkt do całkowitego wyschnięcia.
- Nie przechowywać w wilgotnym miejscu przez dłuższy czas.
- W przypadku widocznego porażenia pleśnią nie należy dalej używać produktu.

Nieprzestrzeganie tych zaleceń może prowadzić do problemów zdrowotnych.



UWAGA!

Uszkodzenie blatu kuchennego spowodowane działaniem wysokiej temperatury.
Nie należy stawiać gorących przedmiotów (np. garnków) na blacie kuchennym.

Blat kuchenny wykonany jest z naturalnego materiału. Należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących pielęgnacji. Przestrzeganie wskazówek dotyczących pielęgnacji przyczynia się do zachowania właściwości higienicznych, funkcjonalności oraz wyglądu płyty pokryciowej.

Wskazówki dotyczące pielęgnacji „r” dla olejowanych powierzchni bambusowych

Szybkie czyszczenie

- Po każdym użyciu należy dokładnie wyczyścić urządzenie, aby zapobiec tworzeniu się osadów i zanieczyszczeń.
- Należy wyczyścić ciepłą wodą za pomocą miękkiej szczotki do zmywania lub ściereczki.
- Następnie dokładnie spłukać i całkowicie osuszyć czystą ściereczką.
- Należy regularnie konserwować produkt olejem spożywczym lub olejem do drewna przeznaczonym do kontaktu z żywnością.
- Przechowywać w suchym miejscu, z dala od bezpośredniego nasłonecznienia.



UWAGA!

Nie moczyć w wodzie.

Ten naturalny materiał może się wypaczać, co może negatywnie wpłynąć na funkcjonalność i stabilność kształtu produktu.

W przypadku lekkich zabrudzeń oraz średnich zabrudzeń

Środki czyszczące i akcesoria:

- Miękka ściereczka
- Woda
- W razie potrzeby łagodny środek czyszczący (np. neutralny środek czyszczący lub płyn do mycia naczyń)

Czyszczenie i pielęgnacja:

- Oczyszczyć obie strony wilgotną ściereczką, a następnie osuszyć
- Co 1-2 lata należy konserwować odpowiednim olejem do drewna



UWAGA!
Nie myć w zmywarce.

W przypadku silnych zabrudzeń i zadrapań

Środki czyszczące i akcesoria:

- Papier ścierny „ ” o ziarnistości P120, P150, P180 i P240 (opcjonalnie)
- Szmatka lub pędzel
- Olej spożywczy lub olej do drewna przeznaczony do kontaktu z żywnością

Sposób postępowania:

- Całą powierzchnię należy przeszlifować odpowiednim materiałem ściernym, a następnie całkowicie oczyścić z pyłu.
- Olej należy nakładać cienką warstwą za pomocą niepozostawiającej włókien szmatki, wykonując ruchy okrężne, lub za pomocą pędzla, w poprzek i wzdłuż słojów drewna.
- Po krótkim czasie działania nadmiar oleju należy całkowicie usunąć za pomocą niestrzępiącej się szmatki.
- Pozostawić olej, aby całkowicie wchłonął się w drewno. Czas przetwarzania może trwać do 24 godzin. Pełne utwardzenie następuje po około 7 dniach.



OSTRZEŻENIE:

Ryzyko samozapłonu spowodowane nasączonymi olejem ściereczkami i wacikami czyszczącymi

Chusteczki nasączone olejem i wkładki czyszczące należy po użyciu przepłukać wodą i wyrzucić. Należy przestrzegać wskazówek producenta oleju.

Wskazówki dotyczące pielęgnacji pojemników gastronomicznych

Czyszczenie

- Przed pierwszym użyciem należy umyć produkt ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.
- Po każdym użyciu należy dokładnie wyczyścić urządzenie, aby usunąć tłuszcz, sól i resztki jedzenia.
- Należy używać miękkiej gąbki lub miękkiej szczotki.
- W razie potrzeby namoczyć uporczywe zabrudzenia. Nie szorować na sucho.



UWAGA!
Nie należy używać środków ściernych, wełny stalowej ani twardych gąbek drapiących.
Nie należy używać środków czyszczących zawierających chlor lub chlorki. Mogą one powodować korozję wżerową.

Utylizacja

- Płyte pokrywającą blat kuchenny należy utylizować wraz z odpadami reszkowymi lub w ramach zbiórki drewna, zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów.
- Materiały opakowaniowe należy segregować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji i oddawać do odpowiednich punktów zbiórki surowców wtórnych.

(CZ) Před prvním použitím si pečlivě přečtěte pokyny k údržbě a bezpečnosti.

Vysvětlení symbolů



POZOR!

Nedodržení těchto pokynů může vést k poškození materiálu a narušit funkčnost výrobku.



VAROVÁNÍ!

Nedodržení tohoto značení může vést k ohrožení osob.

Bezpečnostní pokyny



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu v důsledku nezajištěné krycí desky

Pokud krycí deska nebude před zahájením jízdy odstraněna a bezpečně uložena, může se během jízdy uvolnit a způsobit zranění osob.

- Před jízdou sejměte krycí desku z umyvadla.
- Krycí desku bezpečně uložte do kuchyňského bloku nebo do skříňky.



VAROVÁNÍ!

Vlhkost může napomáhat vzniku plísní

- Po každém čištění nechte výrobek zcela vyschnout.
- Neskladujte ve vlhkém prostředí po delší dobu.
- Pokud je na výrobku patrný výskyt plísně, výrobek již nepoužívejte.

Nedodržení těchto pokynů může vést k poškození zdraví.



POZOR!

Poškození kuchyňské desky vlivem tepla.

Na kuchyňskou desku nepokládejte horké předměty (např. hrnce).

Kuchyňská deska je vyrobena z přírodního materiálu. Je třeba dodržovat následující pokyny pro údržbu. Dodržování pokynů k údržbě přispívá k zachování hygienických vlastností, funkčnosti a vzhledu krycí desky.

Pokyny k údržbě „“ pro olejované bambusové povrchy

Rychlé čištění

- Po každém použití důkladně vyčistěte, aby se zabránilo tvorbě krust a usazenin.
- Vyčistěte teplou vodou a měkkým kartáčem na nádobí nebo hadříkem.
- Poté důkladně opláchněte a zcela osušte čistým hadříkem.
- Pravidelně ošetřujte potravinářským olejem nebo olejem na dřevo vhodným pro styk s potravinami.
- Skladujte na suchém místě a chraňte před přímým slunečním zářením.



POZOR!

Nenamáčejte do vody.

Tento přírodní materiál se může zdeformovat, což může mít negativní vliv na funkčnost a tvarovou stabilitu výrobku.

V případě mírného znečištění až středního znečištění

Čisticí prostředky a pomůcky:

- Měkký hadřík
- Voda
- V případě potřeby jemný čisticí prostředek (např. neutrální čisticí prostředek nebo prostředek na mytí nádobí)

Čištění a údržba:

- Obě strany očistěte vlhkým hadříkem a poté osušte
- Každý 1-2 roky ošetřujte vhodným olejem na dřevo



POZOR!

Neumývejte v myčce nádobí.

V případě silného znečištění a škrábanců

Čisticí prostředky a pomůcky:

- Brusný papír P120, P150, P180 a P240 (volitelně)
- Hadřík nebo štětec
- Potravinářský olej nebo olej na dřevo vhodný pro styk s potravinami

Postup:

- Povrch po celé ploše obracejte vhodným brusivem a poté jej důkladně očistěte od prachu.
- Olej naneste v tenké vrstvě pomocí hadříku, který nepouští vlákna, krouživými pohyby, nebo štětcem napříč a podél vláken dřeva.
- Přebytný olej po krátké době působení zcela odstraňte hadříkem, který nepouští vlákna.

- Nechte zbývající olej zcela vsáknout do dřeva. Zpracování platby může trvat až 24 hodin. K úplnému vytvrzení dojde přibližně po 7 dnech.



UPOZORNĚNÍ:

Nebezpečí samovznícení způsobené hadříky a čisticími utěrkami nasáklými olejem

Olejové utěrky a čisticí tampony po použití opláchněte vodou a zlikvidujte.

Dodržujte pokyny výrobce oleje.

Pokyny k údržbě gastronomických nádob

Čištění

- Před prvním použitím omyjte teplou vodou a jemným mycím prostředkem.
- Po každém použití důkladně vyčistěte, abyste odstranili zbytky tuku, soli a jídla.
- Použijte měkkou houbu nebo měkký kartáč.
- V případě potřeby namočte odolné nečistoty. Nečistěte suchým drhnutím.



POZOR!

Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, ocelovou vlnu ani tvrdé drátěnky.

Nepoužívejte čisticí prostředky obsahující chlor nebo chloridy. Ty mohou způsobit důlkovou korozi.

Likvidace odpadu

- Kuchyňskou desku zlikvidujte jako běžný odpad nebo v rámci sběru dřeva v souladu s místními předpisy o nakládání s odpady.
- Obalové materiály je třeba třídit a odevzdávat do příslušných sběrných míst v souladu s místními předpisy o nakládání s odpady.