

D Pflegeanleitung & Sicherheitshinweise **SCHNEIDEBRETTER KUNSTSTOFF**

- Vor Erstgebrauch gründlich reinigen. Schneidebretter aus Kunststoff reinigen Sie am besten in der Spülmaschine (65°C).
- Es wird empfohlen, das Brett bei starker Verschmutzung per Hand vorzuspülen.
- Der Artikel ist bis ca. 100°C temperaturbeständig.
Achtung: Auch bei niedrigen Temperaturen kann es zu Verformungen des Produktes kommen. Vermeiden Sie bitte daher das Schneidebrett unter Spannung im Spülwagen einzuklemmen.
- Bei abfärbenden Lebensmitteln wie Ketchup, Tomaten, Rote Bete, Karotten etc. kann es zu natürlichen Verfärbungen des Brettes kommen.
- Wenn das Schneidebrett sehr starke Gebrauchsspuren und Verfärbungen aufweist, empfehlen wir, den Artikel gegen einen neuen auszutauschen.



- Hochstehende Kunststofffasern und tiefe Schnitte mit einem geeigneten Hobel entfernen oder mit einer geeigneten Messerklinge abziehen. Bitte achten Sie darauf, dass Sie sich hierbei nicht verletzen!

GB Care instructions & Safety Instructions **Plastic chopping boards**

- Clean thoroughly before first use. Plastic cutting boards are best cleaned in the dishwasher (65 °C).
- It is recommended to pre-rinse the board by hand in the case of heavy soiling.
- The product is temperature resistant up to approx. 100 °C. Attention: The product may be deformed even at low temperatures. Therefore, please avoid clamping the cutting board under tension in the dishwasher rack.
- In the case of food that discolours, such as ketchup, tomatoes, beetroot, carrots, etc., natural discolouration of the board may occur.
- If the cutting board shows very strong signs of use and discolouration, we recommend replacing the product with a new one.



- Remove any protruding plastic fibres with a suitable plane or remove with a suitable knife blade. Please make sure that you do not injure yourself!

NL Onderhoudshandleiding en veiligheidsaanwijzingen Plastic snijplanken



- Maak voor eerste gebruik eerst grondig schoon. Snijplanken van kunststof reinigt u het beste in de afwasmachine (65 °C).
- U kunt de plank bij sterke vervuiling het beste met de hand voorspoelen.
- Het artikel is tot ong. 100 °C temperatuurbestendig. Pas op: ook bij lage temperaturen kan het product vervormen. Zorg ervoor dat de snijplank niet klem in de afwasmachine komt te zitten.
- Bij levensmiddelen die kleur afgeven, zoals ketchup, tomaten, rode bieten, wortels enz., kan natuurlijke verkleuring van de plank ontstaan.
- Wanneer de snijplank zeer ernstige gebruikssporen of verkleuring vertoont, raden wij aan om het artikel te vervangen door een nieuw exemplaar.



- Uitstekende kunststofvezels verwijdert u met een geschikte schaaaf of met een geschikt meslemmet. Let erop dat u zich daarbij niet snijdt.

FR Instructions d'entretien et indications de sécurité Planches à découper en plastique

- Nettoyer minutieusement avant la première utilisation. Les planches à découper en plastique se lavent parfaitement au lave-vaisselle (65°C).
- Il est recommandé de pré-rincer la planche manuellement si elle est très sale.
- L'article résiste à une température d'env. 100°C. Attention : même à faible température, le produit peut se déformer. De ce fait, éviter de mettre la planche à découper sous tension dans le chariot de lavage.
- Certaines denrées alimentaires telles que le ketchup, les tomates, les betteraves rouges, les carottes etc. peuvent décolorer naturellement la planche.
- Si la planche à découper présente d'importantes traces d'usure et des taches, nous recommandons de la remplacer.



- Éliminer les fibres en plastique en saillie et les entailles profondes à l'aide d'un rabot ou d'une lame de couteau. Attention à ne pas vous blesser !

IT Indicazioni per il lavaggio e avvertenze di sicurezza Taglieri di plastica

- Lavare con cura prima dell'uso. Il modo migliore per lavare i taglieri di plastica è in lavastoviglie (65°C).
- Si raccomanda di pre-lavare il tagliere a mano se questo è molto sporco.
- Questo articolo resiste fino a 100° di temperatura. Attenzione: Anche a temperature più basse si possono determinare deformazioni del prodotto. Evitare pertanto di incastrare il tagliere in tensione all'interno della lavastoviglie.
- Al contatto con alimenti che perdono colore come il ketchup, i pomodori, le rape rosse, le carote, etc. si possono determinare alterazioni naturali del colore del prodotto.
- Quando sul tagliere si evidenziano marcate tracce di usura e scolorimenti, si raccomanda di sostituirlo con uno nuovo.



- Rimuovere le fibre di plastica sporgenti e i tagli profondi con una piastra o con la lama di un coltello idonee a tal fine. Fare attenzione a non ferirsi!

DK Sikkerheds- og plejeinstruktioner Skærebrætter af plast

- Rengør grundigt inden første brug. Skærebrætter af plast rengøres bedst i opvaskemaskinen (65 °C).
- Det anbefales at skylle brættet i hånden, hvis det er meget snavset.
- Artiklen er temperaturbestandig til ca. 100 °C. Advarsel: Selv ved lave temperaturer kan der forekomme deformation af produktet. Undgår derfor, at skærebrættet sættes i spænd i opvaskemaskinen.
- Ved farvende fødevarer, såsom ketchup, tomater, rødbeder, gulerødder osv. kan der forekomme naturlig misfarvning af brættet.
- Hvis skærebrættet viser tegn på kraftige brugsspor og misfarvning, anbefaler vi at udskifte varen med en ny.



- Udstående plastfibre og dybe snit fjernes med en egnet høvl eller trækkes af med et egnet knivblad. Sørg for, at du ikke kommer til skade ved dette!

ES Instrucciones de seguridad y cuidado Tablas de cortar de plástico

- Limpie la tabla a fondo antes de usarla por primera vez. Lo ideal es lavar las tablas de cortar de plástico en el lavavajillas (65 °C).
- Si la tabla está muy sucia, se recomienda lavarla primero a mano.
- El producto es resistente al calor hasta aprox. 200 °C. Atención: El producto se puede deformar incluso a temperaturas bajas. Por lo tanto, evite fijar la tabla de cortar bajo tensión en el carro del lavavajillas.
- En el caso de alimentos decolorantes como el ketchup, tomates, remolacha, zanahorias, etc., pueden producirse decoloraciones naturales de la tabla.
- Si la tabla de cortar muestra signos intensos de uso y decoloraciones, recomendamos sustituir el producto por uno nuevo.



- Elimine las fibras de plástico sobresalientes y los cortes profundos con un cepillo adecuado o con una cuchilla adecuada. ¡Preste atención a no lesionarse!

PT Instruções de manutenção e indicações de segurança Tábuas de cortar em plástico

- Lavar bem antes da primeira utilização. Lave as tábuas de cortar em plástico após cada utilização, preferencialmente na máquina de lavar louça (65 °C).
- Recomenda-se a lavagem preliminar manual da tábua no caso de sujidade intensa.
- O artigo é resistente à temperatura até aprox. 100 °C. Atenção: Mesmo com temperaturas baixas podem ocorrer deformações no produto. Evite, por isso, prender a tábua de cortar sob tensão no carrinho de lavagem.
- No caso de alimentos que tingem, como ketchup, tomate, beterraba vermelha, cenoura etc., podem ocorrer manchas naturais na tábua.
- Caso a tábua de cortar apresente sinais de desgaste muito acentuados e descolorações, recomendamos a substituição do artigo por um novo.



- Remover as fibras de plástico salientes e cortes profundos com uma plaina adequada ou retirar com uma lâmina de faca adequada. Certifique-se que não se fere durante o processo!

GR Οδηγίες ασφαλείας και φροντίδας Πλαστικές σανίδες κοπής

KESPER[®]

KITCHEN AND HOME

- Καθαρίστε πολύ καλά πριν την πρώτη χρήση. Ο καλύτερος τρόπος για να καθαρίσετε τις πλάκες κοπής από πλαστικό είναι το πλυντήριο πιάτων (65°C).
- Αν η πλάκα έχει έντονους ρύπους, συνιστάται η πρόπλυσή της στο χέρι.
- Το προϊόν είναι ανθεκτικό σε θερμοκρασίες έως και περ. 100°C. Προσοχή: Και σε χαμηλές θερμοκρασίες μπορεί να παραμορφωθεί το προϊόν. Για το λόγο αυτό αποφεύγετε το σφήνωμα της πλάκας στο καρότσι του πλυντηρίου πιάτων.
- Όταν χρησιμοποιούνται τρόφιμα που αποχρωματίζουν, όπως κέτσαπ, ντομάτες, παντζάρι, καρότα κλπ. μπορεί να προκύψει φυσικός χρωματισμός της πλάκας.
- Αν η πλάκα κοπής παρουσιάζει πολύ έντονα ίχνη χρήσης και αλλοιώσεις του χρώματος. Συνιστούμε την αντικατάσταση του προϊόντος με ένα καινούριο.



- Απομακρύνετε ίνες πλαστικού που προεξέχουν και βαθιές σχισμές με μια κατάλληλη πλάνη ή κόψτε τα με μια κατάλληλη λάμα μαχαιριού. Παρακαλούμε, προσέξτε να μην τραυματιστείτε!

PL Instrukcja pielęgnacji i wskazówki dotyczące bezpieczeństwa Plastikowe deski do krojenia

- Przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyścić. Wyczyścić deskę do krojenia z tworzywa sztucznego i najlepiej czyścić w zmywarce (65°C).
- Zaleca się wstępne przemycie deski ręcznie w razie silnego zabrudzenia.
- Artykuł jest odporny na temperaturę do ok. 100°C. Uwaga: Również przy niskich temperaturach może dochodzić do odkształceń produktu. Dlatego należy unikać zakleszczenia deski do krojenia wskutek naprężenia w koszu.
- W przypadku barwiących artykułów spożywczych jak ketchup, pomidory, buraki, marchew itd. może dochodzić do naturalnych odbarwień deski.
- Jeśli deska do krojenia będzie miała znaczne ślady użytkowania i odbarwienia, zalecamy wymienić artykuł na nowy.



- Odstające włókna plastiku i głębokie zagłębienia usuwać za pomocą odpowiedniego dłuta lub odciąć ostrym nożem. Proszę przy tym uważać, aby się nie skaleczyć!

CZ Návod k údržbě a bezpečnostní pokyny Plastová prkénka na krájení

- Před prvním použitím je důkladně omyjte. Krájecí prkénka z plastu je nejvhodnější mýt v myčce (65 °C).
- Pokud je prkénko silně znečištěné, omyjte ho nejprve ručně.
- Prkénko je tepelně odolné do cca 100 °C. Pozor: K deformaci prkénka může dojít i při nižších teplotách. Z toho důvodu laskavě dbejte, aby prkénko nebylo v mycím koši stlačené.
- Potraviny obsahující barviva, jako např. kečup, rajčata, červená řepa, karotka atd., mohou způsobit zbarvení prkénka.
- Pokud je krájecí prkénko silně opotřebované a zbarvené, doporučujeme ho vyměnit.



- Uvolněná plastová vlákna a hluboké zářezy lze odstranit hoblíkem nebo vhodným nožem. Laskavě dbejte, abyste se přitom nezranili!

RO Instrucțiuni de siguranță și instrucțiuni de îngrijire Placi de tocat din plastic

- Înainte de prima utilizare, curățați-le bine. Fundul pentru tăiere din material plastic curățați-l cel mai bine în mașina de spălat vase (65°C).
- Se recomandă ca fundul, în cazul unei murdării puternice, să se spele mai întâi manual.
- Articolul este rezistent la căldură până la 100°C. Atenție: Chiar și la temperaturi scăzute se poate ajunge la deformări ale produsului. Vă rugăm de aceea să evitați să puneți fundul pentru tăiere tensionat în mașina de spălat.
- În cazul produselor alimentare care colorează, cum ar fi ketchup, tomate, sfeclă roșie, morcovi etc. se poate ajunge la schimbări naturale de culoare ale fundului.
- În cazul în care placa de tăiere prezintă urme foarte avansate de uzură și schimbări de culoare, recomandăm să schimbați articolul cu unul nou.



- Îndepărtați fibrele de material plastic ridicate sau tăieturi adânci cu o rindea adecvată sau răzuiți-le cu o lamă de cuțit adecvată. Vă rugăm, fiți atenți să nu vă răniți la aceasta operațiune!

UK Інструкції з техніки безпеки та догляду Пластикові обробні дошки

- Перед першим застосуванням ретельно очистити. Обробні дошки з пластику найкраще мити в посудомийній машині (65 °C).
- Рекомендується промити дошку вручну при сильному забрудненні.
- Виріб витримує температуру приблизно до 100 °C. Увага: Навіть при низьких температурах можуть виникати деформації виробу. Будь ласка, уникайте затискання обробної дошки під напругою в посудомийній машині.
- При використанні таких забарвлювальних продуктів, як кетчуп, помідори, буряк, морква тощо, може статися природне знебарвлення дошки.
- Якщо на обробній дошці з'являються ознаки зносу та знебарвлення, радимо замінити її на нову.



- Пластикові волокна, що виступають, та глибокі надрізи видалити за допомогою відповідного стругача або відшліфувати відповідним лезом ножа. Будь ласка, переконайтеся, що ви не травмуєте себе!

BG Инструкции за безопасност и грижи Пластмасови дъски за рязане

- Преди първата употреба почистете основно. • Дъските за рязане от пластмаса почиствайте след всяка употреба най-добре в мийна машина (65°C).
- Препоръчва се дъската да се изплакне на ръка, ако е силно замърсена.
- Изделието е устойчиво на температура до около 100 °C. Предупреждение: Дори при ниски температури могат да се появят деформации на продукта. Моля, избягвайте да поставяне дъската за рязане под напрежение в съдомиялната машина.
- Оцветяването на храни като кетчуп, домати, цвекло, моркови и др. може да причини естествено оцветяване на дъската.
- Ако дъската за рязане показва признаци на износване и промяна в цвета, препоръчваме да я замените с нова.



- Отстранете стърчащите пластмасови влакна и дълбоките разрези с подходящо ренде или с подходящ нож. Моля, внимавайте да не се нараните!

SK Bezpečnostné pokyny a pokyny na starostlivosť Plastové dosky na krájanie

- Pred prvým použitím dôkladne umyte. Dosky na krájanie z plastu umývajte po každom použití, najlepšie v umývačke riadu (65 °C).
- Pri silnom znečistení odporúčame dosku predbežne opláchnuť ručne.
- Výrobok je teplovzdorný do cca 100 °C. Pozor: Aj pri nízkych teplotách môže dôjsť k deformáciám výrobku. Preto bezpodmienečne zabráňte tomu, aby sa doska na krájanie zovrela v umývacom vozíku pod pnutím.
- Pri farbiacich potravinách ako kečup, paradajky, cvikla, mrkva atď. môže dôjsť k prirodzeným sfarbeniam dosky.
- Keď doska na krájanie vykazuje veľmi silné stopy opotrebenia a sfarbenia, odporúčame výrobok vymeniť za nový.



- Vysoko stojace vlákna plastu a hlboké rezy odstráňte vhodným hoblíkom alebo siahnite vhodnou čepeľou noža. Dávajte pozor na to, aby ste sa pritom neporanili!

SL Varnostna navodila in navodila za negoPlastične deske za rezanje

- Pred prvo uporabo temeljito očistite. Deske za rezanje iz plastike najboljše očistite v pomivalnem stroju (65 °C).
- Priporočljivo je, da desko pri močni umazanosti predhodno izperete ročno.
- Izdelek je odporen na temperaturo do pribl. 100 °C. Pozor: Tudi pri nizkih temperaturah lahko pride do preoblikovanja izdelka. Zato preprečite, da desko za rezanje pod napetostjo vpnete v pomivalni stroj.
- Pri živilih, ki puščajo barvo, kot so kečap, paradižniki, rdeča pesa, korenje itd. lahko pride do naravne obarvanosti deske.
- Če ima deska za rezanje zelo močne sledi uporabe in če je morda obarvana, priporočamo, da izdelek zamenjate z novim.



- Štrleča plastična vlakna in globoke ureznine odstranite s primernim obličem ali posnemite s primernim rezilom. Pazite, da se pri tem ne poškodujete!

HR Sigurnosne upute i upute za njegu Plastične daske za rezanje

- Prije prve uporabe temeljito očistite. Dasku za sječenje od plastike najbolje operite u perilici za suđe (65°C).
- Ako je veoma zaprljana, preporuča se, dasku najprije oprati ručno.
- Proizvod je otporan na temperaturu do otprilike 100°C. Pozor: I na niskim temperaturama također može doći deformacija proizvoda. Zato izbjegavajte zategnutu dasku za sječenje prati u perilici za suđe.
- Prilikom sječenja obojenih namirnica kao što su kečap, rajčica, cikla, mrkva itd. može doći do prirodne promjene boje daske.
- Ako daska za sječenje pokazuje veoma izražene tragove uporabe i promjene boje, preporučamo artikl zamijeniti novim.



- Plastična vlakna koja strše uvis i duboke ureze uklonite adekvatnom rendisaljkom ili skinite adekvatnom oštricom noža. Pazite na to da se pri tome ne ozlijedite!

EST Ohutusjuhised ja hooldusjuhised Plastikust lõikelauad

- Puhastage enne esmast kasutamist põhjalikult. Plastmassist lõikelauda on kõige parem puhastada nõudepesumasinas (65 °C).
- Kui lõikelaud on väga määrduud, soovitame seda eelnevalt käsitsi loputada.
- Toode talub kuni umbes 100 °C temperatuuri. Tähelepanu! Ka madalate temperatuuride juures võib toode deformeeruda. Seetõttu jälgige, et lõikelaud ei jää pinge all nõudepesumasinas kinni.
- Värvriandvad toiduained, nagu ketšup, tomatid, punapeet, porgandid jne võivad lõikelaua loomulikku värvi muuta.
- Kui lõikelaua on tugevad kasutamisljäljed või see on luitunud, soovitame toote uue vastu välja vahetada.



- Eemaldage püstised puitkiud ja sügavad lõikejäljed sobiva hõõvli või noateraga. Jälgige, et te ei tee endale seejuures viga!

LT Saugos ir priežiūros instrukcijos Plastikinės pjaustymo lentos

- Kruopščiai nuplaukite prieš naudodami pirmą kartą. Plastikines pjaustymo lentas geriausia plauti indaplovėje (65 °C).
- Jei lenta labai nešvari, rekomenduojama ją iš anksto nuvalyti rankomis.
- Gaminys yra atsparus maždaug iki 100 °C temperatūrai. Dėmesio: net ir esant mažesnei temperatūrai, produktas gali deformuotis. Todėl geriau pjaustymo lentos per jėgą į indaplovę nekiškite.
- Jei maisto produktai dažo (pvz., pomidorų padažas, pomidorai, burokėliai, morkos ir pan.), lenta gali natūraliai pakeisti spalvą.
- Jei pjaustymo lenta smarkiai nusidėvėjo ir pakeitė spalvą, rekomenduojame gaminį pakeisti nauju.



- Atsilupusį plastikinį pluoštą ir galias įpjovas pašalinkite obliumi arba tinkama peilio geležte. Saugokitės, kad nesusižeistumėte!

LV Drošības instrukcijas un kopšanas instrukcijas Plastmasas griešanas dēļi

- Kārtīgi notīriet pirms pirmās lietošanas reizes. Vislabāk tīriet plastmasas griešanas dēļišus trauku mašīnā (65 °C).
- Ieteicams spēcīgu netīrumu gadījumā dēļi iepriekš noskalot ar rokām.
- Prece ir termoizturīga līdz aptuveni 100 °C. Uzmanību: Arī zemu temperatūru gadījumā produkts var deformēties. Tāpēc izvairieties no virtuves dēļiša iespīlēšanas trauku mašīnas plauktā, to nospriegojot.
- Pārtikas produkti, kas iekrāso, piem., kečups, tomāti, sarkanā biete, burkāni utt., var izraisīt dēļiša dabisku iekrāsošanos.
- Ja virtuves dēļītim ir spēcīgas nolietojuma pazīmes un iekrāsojumi, iesakām precī nomainīt pret jaunu.



- Noņemiet atdalījušās plastmasas šķiedras un dziļus iegriezumus ar piemērotu ēveli vai novelciet ar piemērotu naža asmeni. Pievērsiet uzmanību tam, lai, to darot, nesavainotos!

RU Инструкции по безопасности и инструкции по уходу Пластиковые разделочные доски

- Перед первым применением тщательно очистить. Пластмассовые разделочные доски предпочтительно мыть в посудомоечной машине (65 °C).
- Рекомендуется отмывать сильные загрязнения на доске вручную.
- Изделие выдерживает воздействие температур примерно до 100 °C. Предупреждение: Воздействие даже низких температур может привести к деформации изделия. Не зажимайте разделочную доску под давлением в посудомоечной машине.
- При использовании красящих продуктов, таких как кетчуп, помидоры, свекла, морковь и т. д. может произойти естественное изменение цвета доски.
- Если на разделочной доске появились сильные признаки износа и изменения цвета, мы рекомендуем заменить ее на новую.



- Удалите поднявшиеся волокна пластика с помощью подходящего рубанка или срежьте их лезвием ножа. Будьте осторожны, чтобы не пораниться!

SH Bezbednosna uputstva i uputstva za negu Пластичне даске за сечење

- Pre prve upotrebe temeljno operite. Dasku za sečenje od plastike najbolje operite u mašini za pranje sudova (65°C).
- Ako je veoma zaprljanja, preporučuje se, da dasku najpre operete ručno.
- Proizvod je otporan na temperaturu do otprilike 100°C. Pažnja: I na niskim temperaturama takođe može da dođe deformacija proizvoda. Zato izbegavajte da zategnutu dasku za sečenje perete u mašini za sudove.
- Prilikom sečenja obojenih namirnica kao što su kečap, paradajz, cvekla, šargarepa itd. može da dođe do prirodne promene boje daske.
- Ako daska za sečenje pokazuje veoma izražene tragove upotrebe i promene boje, preporučujemo da artikal zamenite novim.



- Plastična vlakna koja štrče uvis i duboke ureze uklonite adekvatnom rendisaljkom ili skinite adekvatnom oštricom noža. Pazite na to da se pri tome ne povredite!