KESPER®

KITCHEN AND HOME

F. Anton Kesper GmbH · Im Gewerbepark 1 · D - 34508 Willingen · Germany
Fax: 0049 (0) 56 32 77 49 · service@kesper.com · www.kesper.com

DE	**Pflegeanleitung- und Sicherheitshinweise**	**2**
GB	**Care Instructions and Safety Information**	**2**
NL	**Onderhouds- en Veiligheidsinstructies**	**3**
FR	**Instructions d'entretien et de sécurité**	**3**
IT	**Istruzioni per la cura e la sicurezza**	**4**
ES	**Instrucciones de cuidado y seguridad**	**4**
PT	**Instruções de cuidados e segurança**	**5**
CZ	**Pokyny k údržbě a bezpečnostní upozornění**	**5**
PL	**Instrukcje dotyczące pielęgnacji i bezpieczeństwa**	**6**
DK	**Pleje- og sikkerhedsanvisninger**	**6**
GR	**Οδηγίες φροντίδας και ασφάλειας**	**7**
RO	**Instrucțiuni de întreținere și siguranță**	**7**
UK	**Інструкції з догляду та безпеки**	**8**
BG	**Инструкции за поддръжка и безопасност**	**8**
SK	**Pokyny na údržbu a bezpečnosť**	**9**
SL	**Navodila za nego in varnostna opozorila**	**9**
HR	**Upute za održavanje i sigurnost**	**10**
EST	**Hooldus- ja ohutusjuhised**	**10**
LT	**Priežiūros ir saugos instrukcijos**	**11**
LV	**Kopšanas un drošības norādījumi**	**11**
RU	**Инструкции по уходу и безопасности**	**12**
SH	**Upute za održavanje i sigurnosne napomene**	**12**

DE Pflegeanleitung & Sicherheitshinweise Schneidebrett aus Holz/Bambus mit Messer

Wichtig! Sorgfältig lesen und für spätere Verwendung aufbewahren.

Reinigen Sie das Schneidebrett vor Erstgebrauch gründlich mit heißem Wasser (65°C) und Spülmittel, anschließend mit viel Wasser nachspülen. Nach Gebrauch immer gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen und nicht längere Zeit im Wasser liegen lassen.
Nach dem Spülgang aufrecht trocknen lassen und das Brett erst verstauen, wenn es komplett getrocknet ist.
Pflegen Sie Ihr Schneidebrett in regelmäßigem Abstand mit etwas handelsüblichem und geschmacksneutralem Speiseöl. Einfach einreiben und über Nacht auf einer Unterlage - welche das überschüssige Öl einsaugen kann - trocknen lassen.
Essig desinfiziert das Schneidebrett auf schonende und natürliche Weise. Zur regelmäßigen Desinfizierung empfehlen wir das Schneidebrett für mehrere Minuten auf ca. 65°C zu erhitzen.
Hochstehende Holzfasern mit einem geeigneten Hobel entfernen oder mit einer geeigneten Messerklinge abziehen. Bitte achten Sie darauf, dass Sie sich hierbei nicht verletzen!
Falls das Schneidebrett sehr starke Gebrauchsspuren und ggf. Verfärbungen aufweist, empfehlen wir, den Artikel gegen einen neuen auszutauschen.
Das Schneidebrett ist weder mikrowellen-, spülmaschinen- noch backofengeeignet.
Achtung! Verletzungsgefahr bei dem Messer.
Damit Sie lange Freude an Ihrem Messer haben, empfehlen wir eine Reinigung von Hand.
Bitte direkt nach Gebrauch unter warmen Wasser mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel säubern. Anschließend bitte sorgfältig trocknen. Damit auch bei ständigem Gebrauch die Schärfe Ihres Messers nicht nachlässt, wetzen Sie dieses regelmäßig auf einem Wetzstab.
Messer stets außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren!

GB Care Instructions & Safety Information Cutting board made of wood/bamboo with knife

Important! Read carefully and keep for future reference.
Clean the cutting board thoroughly before first use with hot water (65 °C) and dish soap, then rinse with plenty of water. After each use, always clean thoroughly with hot water and dish soap, and do not leave it soaking in water for long periods.
Allow the board to dry upright after washing and only store it once it is completely dry.
Care for your cutting board regularly by rubbing it with a little neutral cooking oil. Simply rub in and let it dry overnight on a surface that can absorb excess oil.
Vinegar disinfects the cutting board gently and naturally. For regular disinfection, we recommend heating the board to approx. 65 °C for several minutes.
Remove raised wood fibres with a suitable planer or scrape with a knife blade. Please take care not to injure yourself!
If the cutting board shows heavy wear or discoloration, we recommend replacing it with a new one.
The cutting board is not suitable for microwave, dishwasher or oven use.

Caution! Risk of injury with the knife.
To ensure long-lasting sharpness, we recommend hand washing the knife. Clean immediately after use under warm water with a damp cloth and a little dish soap.
Then dry carefully. To maintain sharpness during regular use, sharpen your knife frequently with a honing steel.
Always keep knives out of the reach of children!

NL Onderhoudsvoorschriften & Veiligheidsinstructies Snijplank van hout/bamboe met mes

Belangrijk! Lees zorgvuldig en bewaar voor later gebruik.
Reinig de snijplank vóór eerste gebruik grondig met heet water (65 °C) en afwasmiddel, spoel daarna goed na met veel water. Reinig de snijplank na elk gebruik grondig met heet water en afwasmiddel en laat deze niet langdurig in water liggen.
Laat de plank na het wassen rechtop drogen en berg pas op wanneer deze volledig droog is.
Verzorg uw snijplank regelmatig door deze in te wrijven met een beetje neutrale, eetbare olie.
Wrijf in en laat een nacht drogen op een ondergrond die de overtollige olie kan opnemen.
Azijn desinfecteert de snijplank op een milde en natuurlijke manier. Voor regelmatige desinfectie raden wij aan de plank enkele minuten te verhitten tot ca. 65 °C.
Verwijder opstaande houtvezels met een geschikte schaaf of schraap ze af met een mes. Let erop dat u zich hierbij niet verwondt!
Als de snijplank duidelijke slijtage of verkleuring vertoont, adviseren wij het artikel te vervangen.
De snijplank is niet geschikt voor magnetron, vaatwasser of oven.
Let op! Verwondingsgevaar bij het mes.
Om lang plezier van uw mes te hebben, raden wij handwas aan. Reinig direct na gebruik onder warm water met een vochtige doek en wat afwasmiddel.
Daarna zorgvuldig afdrogen. Om de scherpte bij regelmatig gebruik te behouden, slijpt u het mes regelmatig met een slijpstaal.
Bewaar messen altijd buiten het bereik van kinderen!

FR Instructions d’entretien & Consignes de sécurité Planche à découper en bois/bambou avec couteau



Important ! Lire attentivement et conserver pour une utilisation ultérieure.
Nettoyez soigneusement la planche avant la première utilisation avec de l’eau chaude (65 °C) et du liquide vaisselle, puis rincez abondamment à l’eau claire. Après chaque utilisation, nettoyez toujours soigneusement avec de l’eau chaude et du liquide vaisselle, sans laisser tremper longtemps.
Laissez sécher la planche en position verticale après lavage et ne la rangez que lorsqu’elle est complètement sèche.
Entretenez votre planche régulièrement avec un peu d’huile alimentaire neutre. Frottez et laissez sécher toute la nuit sur une surface absorbante.
Le vinaigre désinfecte la planche de manière douce et naturelle. Pour une désinfection régulière, nous recommandons de chauffer la planche à environ 65 °C pendant plusieurs minutes.
Enlevez les fibres de bois relevées avec un rabot adapté ou en les grattant avec la lame d’un couteau. Attention à ne pas vous blesser !
Si la planche présente une forte usure ou des taches, nous vous conseillons de la remplacer par une nouvelle.
La planche n’est pas adaptée au micro-ondes, lave-vaisselle ou four.

Attention ! Risque de blessure avec le couteau.
Pour prolonger la durée de vie de votre couteau, nous recommandons un lavage à la main.
Nettoyez immédiatement après usage sous l’eau chaude avec un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle.
Séchez soigneusement ensuite. Pour maintenir le tranchant lors d’un usage régulier, aiguisez souvent votre couteau avec un fusil à aiguiser.
Conservez toujours les couteaux hors de portée des enfants !

IT Istruzioni per la cura & Avvertenze di sicurezza Tagliere in legno/bambù con coltello

Importante! Leggere attentamente e conservare per usi futuri.
Pulire accuratamente il tagliere prima del primo utilizzo con acqua calda (65 °C) e detersivo, quindi risciacquare con abbondante acqua. Dopo ogni utilizzo, pulire sempre accuratamente con acqua calda e detersivo e non lasciare in ammollo a lungo.
Lasciare asciugare il tagliere in posizione verticale dopo il lavaggio e riporlo solo quando è completamente asciutto.
Trattare regolarmente il tagliere con un po' di olio alimentare neutro. Strofinare e lasciare asciugare tutta la notte su una superficie assorbente.
L'aceto disinfetta il tagliere in modo delicato e naturale. Per una disinfezione regolare si consiglia di riscaldare il tagliere a circa 65 °C per alcuni minuti.
Rimuovere le fibre di legno sollevate con un apposito pialletto o raschiarle con la lama di un coltello. Fare attenzione a non ferirsi!
Se il tagliere mostra segni di forte usura o scolorimenti, si consiglia di sostituirlo con uno nuovo.
Il tagliere non è adatto a microonde, lavastoviglie o forno.
Attenzione! Rischio di ferite con il coltello.
Per mantenere a lungo l'efficacia del coltello, si consiglia il lavaggio a mano. Pulire subito dopo l'uso sotto acqua calda con un panno umido e un po' di detersivo.
Asciugare con cura. Per mantenere l'affilatura durante l'uso regolare, affilate spesso il coltello con un acciaino.
Tenere sempre i coltelli fuori dalla portata dei bambini!

ES Instrucciones de cuidado & Indicaciones de seguridad Tabla de cortar de madera/bambú con cuchillo

¡Importante! Lea cuidadosamente y guarde para uso futuro.
Limpie bien la tabla antes del primer uso con agua caliente (65 °C) y detergente, luego enjuague con abundante agua. Después de cada uso, límpiela siempre bien con agua caliente y detergente, y no la deje en remojo durante mucho tiempo.
Deje secar la tabla en posición vertical después del lavado y guárdela solo cuando esté completamente seca.
Cuide su tabla regularmente frotándola con un poco de aceite alimentario neutro. Déjela secar toda la noche sobre una superficie absorbente.
El vinagre desinfecta la tabla de manera suave y natural. Para una desinfección regular, recomendamos calentar la tabla a unos 65 °C durante varios minutos.
Elimine las fibras de madera levantadas con un cepillo adecuado o rásquelas con una hoja de cuchillo. ¡Tenga cuidado de no cortarse!
Si la tabla muestra mucho desgaste o decoloración, le recomendamos reemplazarla por una nueva.
La tabla no es apta para microondas, lavavajillas ni horno.
¡Atención! Riesgo de lesiones con el cuchillo.
Para conservar el filo de su cuchillo, recomendamos lavarlo a mano. Límpielo inmediatamente después de usarlo bajo agua caliente con un paño húmedo y un poco de detergente.
Luego séquelo cuidadosamente. Para que no pierda filo con el uso continuo, afílelo regularmente con una chaira.
¡Mantenga siempre los cuchillos fuera del alcance de los niños!

PT Instruções de manutenção & Informaçõe de segurança
Tábua de corte de madeira/bambu com faca

Importante! Leia atentamente e guarde para uso futuro.
Limpe bem a tábua antes da primeira utilização com água quente (65 °C) e detergente, depois enxágue com bastante água. Após cada utilização, limpe sempre bem com água quente e detergente e não deixe de molho por longos períodos.
Deixe a tábua secar na vertical após a lavagem e só a guarde quando estiver completamente seca.
Cuide da sua tábua regularmente esfregando-a com um pouco de óleo alimentar neutro. Deixe secar durante a noite sobre uma superfície que absorva o excesso de óleo.
O vinagre desinfeta a tábua de forma suave e natural. Para desinfecção regular, recomendamos aquecer a tábua a cerca de 65 °C por alguns minutos.
Remova fibras de madeira soltas com uma plaina adequada ou raspe com uma lâmina de faca. Tenha cuidado para não se ferir!
Se a tábua apresentar sinais de desgaste intenso ou descoloração, recomendamos substituí-la.
A tábua não é adequada para micro-ondas, lava-louças ou forno.
Atenção! Risco de ferimentos com a faca.
Para prolongar a durabilidade da sua faca, recomendamos a lavagem manual. Limpe imediatamente após o uso com água morna, pano úmido e um pouco de detergente.
Depois seque cuidadosamente. Para manter o fio afiado mesmo com o uso constante, afie a faca regularmente com uma chaira.
Mantenha sempre as facas fora do alcance das crianças!

CZ Pokyny k údržbě & Bezpečnostní pokyny
Prkénko na krájení ze dřeva/bambusu s nožem

Důležité! Pečlivě si přečtěte a uschovejte pro pozdější použití.
Před prvním použitím důkladně vyčistěte prkénko horkou vodou (65 °C) a prostředkem na mytí nádobí, poté opláchněte velkým množstvím vody. Po každém použití vždy důkladně vyčistěte horkou vodou a prostředkem na nádobí, nenechávejte dlouho ve vodě.
Po umytí nechte prkénko uschnout ve svislé poloze a ukládejte jej až po úplném vyschnutí.
Pravidelně ošetřujte prkénko malým množstvím běžného neutrálního jedlého oleje. Vetřete olej a nechte přes noc oschnout na podložce, která nasaje přebytečný olej.
Ocet dezinfikuje prkénko jemným a přírodním způsobem. Pro pravidelnou dezinfekci doporučujeme ohřát prkénko na cca 65 °C po dobu několika minut.
Vystouplá dřevěná vlákna odstraňte vhodným hoblíkem nebo seškrábněte čepelí nože. Dávejte pozor, abyste se nezranili!
Pokud prkénko vykazuje silné opotřebení nebo zabarvení, doporučujeme jej vyměnit.
Prkénko není vhodné do mikrovlnné trouby, myčky ani trouby.
Pozor! Nebezpečí poranění nožem.
Aby vám nůž dlouho sloužil, doporučujeme mytí v ruce. Čistěte ihned po použití pod teplou vodou vlhkým hadříkem a trochou prostředku na nádobí.
Poté pečlivě osušte. Aby nůž zůstal ostrý i při pravidelném používání, pravidelně jej obtahujte na ocílce.
Uchovávejte nože vždy mimo dosah dětí!

PL Instrukcja pielęgnacji & Wskazówki bezpieczeństwa Deska do krojenia z drewna/bambusa z nożem

Ważne! Przeczytaj uważnie i zachowaj do późniejszego wykorzystania.
Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj deskę gorącą wodą (65 °C) z płynem do mycia naczyń, a następnie spłucz dużą ilością wody. Po każdym użyciu zawsze dokładnie myj gorącą wodą i płynem, nie pozostawiaj na długo w wodzie.
Po umyciu postaw deskę do wyschnięcia w pionie i przechowuj dopiero po całkowitym wyschnięciu.
Regularnie pielęgnuj deskę niewielką ilością neutralnego oleju spożywczego. Wetrzyj i pozostaw na noc na powierzchni, która wchłonie nadmiar oleju.
Ocet dezynfekuje deskę w delikatny i naturalny sposób. Do regularnej dezynfekcji zalecamy podgrzanie deski do ok. 65 °C na kilka minut.
Wystające włókna drewna usuń odpowiednim strugiem lub zeskrob nożem. Uważaj, aby się nie skaleczyć!
Jeśli deska wykazuje silne ślady zużycia lub odbarwienia, zalecamy wymianę na nową.
Deska nie nadaje się do kuchenki mikrofalowej, zmywarki ani piekarnika.
Uwaga! Ryzyko skaleczenia nożem.
Aby nóż długo pozostał ostry, zalecamy mycie ręczne. Czyść bezpośrednio po użyciu pod ciepłą wodą, wilgotną ściereczką i odrobiną płynu do naczyń.
Następnie dokładnie wysusz. Aby ostrość noża nie zmniejszała się przy regularnym użyciu, ostrz go często na stalce.
Przechowywać noże zawsze poza zasięgiem dzieci!

DK Plejevejledning & Sikkerhedsinstruktioner Skærebræt af træ/bambus med kniv

Vigtigt! Læs grundigt og gem til senere brug.
Rengør skærebrættet grundigt før første brug med varmt vand (65 °C) og opvaskemiddel, skyl derefter godt efter med rigeligt vand. Efter brug rengøres altid grundigt med varmt vand og opvaskemiddel og må ikke ligge i vand i længere tid.
Lad brættet tørre oprejst efter vask og opbevar det først, når det er helt tørt.
Vedligehold skærebrættet regelmæssigt med lidt neutral madolie. Gnid ind og lad det tørre natten over på en overflade, der kan absorbere overskydende olie.
Eddike desinficerer brættet på en skånsom og naturlig måde. Til regelmæssig desinfektion anbefales det at opvarme brættet til ca. 65 °C i flere minutter.
Fjern opstående træfibre med en passende høvl eller skrab dem af med en kniv. Pas på ikke at komme til skade!
Hvis skærebrættet viser stærke brugsspor eller misfarvning, anbefales det at udskifte det.
Skærebrættet er ikke egnet til mikroovn, opvaskemaskine eller ovn.
Advarsel! Risiko for skader ved kniven.
For at bevare glæden ved din kniv anbefales håndvask. Rengør straks efter brug under varmt vand med en fugtig klud og lidt opvaskemiddel.
Tør derefter grundigt. For at bevare knivens skarphed ved regelmæssig brug bør den jævnligt slibes på en strygestål.
Opbevar altid knive uden for børns rækkevidde!

GR Οδηγίες φροντίδας & Οδηγίες ασφαλείας Ξύλινη/μπαμπού επιφάνεια κοπής με μαχαίρι

Σημαντικό! Διαβάστε προσεκτικά και φυλάξτε για μελλοντική χρήση.
Καθαρίστε την επιφάνεια κοπής πριν από την πρώτη χρήση με ζεστό νερό (65 °C) και απορρυπαντικό, στη συνέχεια ξεπλύνετε καλά με άφθονο νερό. Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε πάντα καλά με ζεστό νερό και απορρυπαντικό και μην την αφήνετε να μουλιάζει για πολλή ώρα.
Αφήστε την επιφάνεια να στεγνώσει όρθια μετά το πλύσιμο και αποθηκεύστε την μόνο όταν είναι εντελώς στεγνή.
Φροντίζετε τακτικά την επιφάνεια κοπής με λίγο ουδέτερο βρώσιμο λάδι. Απλώστε και αφήστε να στεγνώσει όλη τη νύχτα σε μια απορροφητική επιφάνεια.
Το ξύδι απολυμαίνει την επιφάνεια με ήπιο και φυσικό τρόπο. Για τακτική απολύμανση, προτείνουμε να θερμάνετε την επιφάνεια στους 65 °C για λίγα λεπτά.
Αφαιρέστε υψωμένες ξύλινες ίνες με ένα κατάλληλο εργαλείο ή ξύστε με την λεπίδα ενός μαχαιριού. Προσέξτε να μην τραυματιστείτε!
Αν η επιφάνεια εμφανίζει έντονη φθορά ή αποχρωματισμούς, συνιστούμε την αντικατάστασή της.
Η επιφάνεια κοπής δεν είναι κατάλληλη για φούρνο μικροκυμάτων, πλυντήριο πιάτων ή φούρνο.
Προσοχή! Κίνδυνος τραυματισμού με το μαχαίρι.
Για να διατηρήσετε το μαχαίρι σε καλή κατάσταση, συνιστούμε πλύσιμο στο χέρι. Καθαρίστε αμέσως μετά τη χρήση με ζεστό νερό, υγρό πανί και λίγο απορρυπαντικό.
Στη συνέχεια στεγνώστε προσεκτικά. Για να μην μειωθεί η κοφτερότητα με τη συνεχή χρήση, ακονίζετε το μαχαίρι τακτικά με μασάτι.
Φυλάσσετε πάντα τα μαχαίρια μακριά από την πρόσβαση των παιδιών!

RO Instrucțiuni de întreținere & Instrucțiuni de siguranță Tocător din lemn/bambus cu cuțit

Important! Citiți cu atenție și păstrați pentru utilizări viitoare.
Curățați bine tocătorul înainte de prima utilizare cu apă fierbinte (65 °C) și detergent, apoi clătiți cu multă apă. După fiecare utilizare, curățați întotdeauna cu apă fierbinte și detergent, fără a lăsa la înmuiat mult timp.
Lăsați tocătorul să se usuce în poziție verticală după spălare și depozitați-l doar când este complet uscat.
Îngrijiți tocătorul regulat cu puțin ulei alimentar neutru. Frecați și lăsați să se usuce peste noapte pe o suprafață care absoarbe excesul de ulei.
Oțetul dezinfectează tocătorul într-un mod delicat și natural. Pentru dezinfectare regulată, recomandăm încălzirea tocătorului la aprox. 65 °C pentru câteva minute.
Îndepărtați fibrele de lemn ridicate cu un rindel potrivit sau răzuiți cu lama unui cuțit. Atenție să nu vă răniți!
Dacă tocătorul prezintă urme mari de uzură sau decolorări, vă recomandăm să îl înlocuiți.
Tocătorul nu este potrivit pentru cuptor cu microunde, mașină de spălat vase sau cuptor.
Atenție! Pericol de rănire cu cuțitul.
Pentru a vă bucura mai mult timp de cuțit, recomandăm spălarea manuală. Curățați imediat după utilizare sub apă caldă cu o cârpă umedă și puțin detergent.
Apoi uscați cu grijă. Pentru a menține lama ascuțită chiar și la utilizare frecventă, ascuțiți cuțitul regulat cu o pilă de ascuțit.
Păstrați întotdeauna cuțitele departe de îndemâna copiilor!

UK Інструкції з догляду & Заходи безпеки
Дошка для нарізання з дерева/бамбуку з ножем

Важливо! Уважно прочитайте й збережіть для подальшого використання.
Перед першим використанням ретельно вимийте дошку гарячою водою (65 °C) з мийним засобом, потім добре сполосніть. Після кожного використання завжди мийте гарячою водою та засобом, не залишайте надовго у воді.
Після миття дайте дошці висохнути у вертикальному положенні й зберігайте лише після повного висихання.
Доглядайте за дошкою регулярно, натираючи її невеликою кількістю нейтральної харчової олії. Натріть і залиште на ніч на поверхні, що вбирає надлишок олії.
Оцет дезінфікує дошку м'яким і природним способом. Для регулярної дезінфекції рекомендуємо нагрівати дошку приблизно до 65 °C протягом кількох хвилин.
Виступаючі дерев'яні волокна видаляйте відповідним рубанком або зішкрібайте лезом ножа. Будьте обережні, щоб не поранитися!
Якщо дошка має значне зношення чи зміни кольору, радимо замінити її новою.
Дошка не підходить для мікрохвильової печі, посудомийної машини чи духовки.
Увага! Небезпека поранення ножем.
Щоб ніж довго залишався гострим, рекомендуємо миття вручну. Мийте одразу після використання під теплою водою з вологою ганчіркою та невеликою кількістю засобу. Потім ретельно висушіть. Щоб зберегти гостроту при регулярному використанні, часто підточуйте ніж мусатом.
Зберігайте ножі завжди поза досяжністю дітей!

BG Инструкции за поддръжка & Инструкции за безопасност
Дъска за рязане от дърво/бамбук с нож

Важно! Прочетете внимателно и запазете за бъдеща употреба.
Преди първа употреба измийте дъската добре с гореща вода (65 °C) и препарат, след това изплакнете обилно. След всяка употреба винаги мийте добре с гореща вода и препарат и не оставяйте дълго във вода.
След измиване оставете дъската да изсъхне изправена и я прибирайте само когато е напълно суха.
Поддържайте дъската редовно с малко неутрално олио. Намажете и оставете да изсъхне една нощ върху абсорбираща повърхност.
Оцетът дезинфекцира дъската по щадящ и естествен начин. За редовна дезинфекция препоръчваме загряване до ок. 65 °C за няколко минути.
Стенещи дървесни влакна отстранете с подходящ ренде или остържете с нож. Внимавайте да не се нараните!
Ако дъската показва силни следи от употреба или промяна в цвета, препоръчваме подмяна.
Дъската не е подходяща за микровълнова, съдомиялна или фурна.
Внимание! Опасност от нараняване с ножа.
За дълготрайна употреба на ножа препоръчваме ръчно измиване. Почистете веднага след употреба с топла вода, влажна кърпа и малко препарат.
След това подсушете внимателно. За да не губи острота при редовна употреба, подостряйте ножа редовно с мусат.
Съхранявайте ножовете винаги извън обсега на деца!

SK Pokyny na údržbu & Bezpečnostné pokyny
Krájacia doska z dreva/bambusu s nožom

Dôležité! Pozorne si prečítajte a uschovajte na neskoršie použitie.
Pred prvým použitím dôkladne umyte dosku horúcou vodou (65 °C) a saponátom, potom opláchnite dostatočným množstvom vody. Po každom použití vždy umyte horúcou vodou a saponátom, nenechávajte dlho vo vode.
Po umytí nechajte dosku vyschnúť vo zvislej polohe a odložte ju až po úplnom vyschnutí.
Pravidelne ošetrujte dosku malým množstvom neutrálneho oleja na potraviny. Votrite a nechajte cez noc uschnúť na podložke, ktorá absorbuje prebytočný olej.
Ocot dezinfikuje dosku šetrným a prirodzeným spôsobom. Na pravidelnú dezinfekciu odporúčame zohriať dosku na cca 65 °C niekoľko minút.
Vystúpené drevené vlákna odstráňte vhodným hoblíkom alebo ich zoškrabte nožom. Dávajte pozor, aby ste sa neporanili!
Ak doska vykazuje silné opotrebovanie alebo zafarbenie, odporúčame ju vymeniť.
Doska nie je vhodná do mikrovlnky, umývačky riadu ani rúry.
Pozor! Nebezpečenstvo poranenia nožom.
Aby vám nôž dlho slúžil, odporúčame ručné umývanie. Čistite ihneď po použití v teplej vode vlhkou handričkou a trochou saponátu.
Potom dôkladne osušte. Aby nôž zostal ostrý aj pri častom používaní, pravidelne ho nabrúste na ocieľke.
Uchovávajte nože vždy mimo dosahu detí!

SL Navodila za nego & Varnostna navodila
Deska za rezanje iz lesa/bambusa z nožem

Pomembno! Pozorno preberite in shranite za poznejšo uporabo.

Pomembno! Natančno preberite in shranite za poznejšo uporabo.
Pred prvo uporabo desko temeljito očistite z vročo vodo (65 °C) in detergentom, nato sperite z veliko vode. Po vsaki uporabi desko vedno temeljito očistite z vročo vodo in detergentom, ne puščajte je dolgo v vodi.
Po pranju pustite desko, da se posuši pokonci, in jo shranite šele, ko je popolnoma suha.
Redno negujte svojo desko z malo nevtralnega jedilnega olja. Vtrite olje in pustite čez noč na podlagi, ki vpije odvečno olje.
Kis desko razkuži na nežen in naraven način. Za redno razkuževanje priporočamo segrevanje deske na približno 65 °C nekaj minut.
Dvignjena lesna vlakna odstranite s primernim strgalom ali jih postrgajte z nožem. Pazite, da se ne poškodujete!
Če deska kaže močne sledi uporabe ali razbarvanje, priporočamo zamenjavo.
Deska ni primerna za mikrovalovno pečico, pomivalni stroj ali pečico.
Pozor! Nevarnost poškodb z nožem.
Da bo vaš nož dolgo ostal oster, priporočamo ročno pranje. Očistite ga takoj po uporabi pod toplo vodo z vlažno krpo in malo detergenta.
Nato ga skrbno osušite. Da se ostrina pri redni uporabi ne zmanjša, nož redno nabrusite z brusnim jeklom.
Nože vedno hranite izven dosega otrok!

HR Upute za održavanje & Sigurnosne upute
Daska za rezanje od drva/bambusa s nožem

Važno! Pažljivo pročitajte i sačuvajte za kasniju upotrebu.
Prije prve uporabe temeljito očistite dasku vrućom vodom (65 °C) i deterdžentom, zatim isperite s puno vode. Nakon svake upotrebe uvijek temeljito očistite vrućom vodom i deterdžentom, nemojte je dugo ostavljati u vodi.
Nakon pranja ostavite dasku da se osuši uspravno i spremite je tek kad je potpuno suha.
Redovito održavajte dasku s malo neutralnog jestivog ulja. Utrljajte ulje i ostavite da se osuši preko noći na podlozi koja upija višak ulja.
Ocat dezinficira dasku na blag i prirodan način. Za redovitu dezinfekciju preporučujemo zagrijavanje daske na oko 65 °C nekoliko minuta.
Izdignena drvena vlakna uklonite odgovarajućim strugalom ili ih sastružite nožem. Pazite da se ne ozlijedite!
Ako daska pokazuje jake tragove uporabe ili promjenu boje, preporučujemo zamjenu.
Daska nije prikladna za mikrovalnu pećnicu, perilicu posuđa ni pećnicu.
Pažnja! Opasnost od ozljede nožem.
Kako bi vaš nož ostao dugotrajan, preporučujemo ručno pranje. Očistite ga odmah nakon uporabe pod toplom vodom s vlažnom krpom i malo deterdženta.
Zatim pažljivo osušite. Kako bi oštrina noža ostala postojana pri stalnoj upotrebi, redovito ga brusite na čeličnom brusnom štapu.
Noževe uvijek čuvajte izvan dohvata djece!

EST Hooldusjuhised & Ohutusjuhised
Lõikelaud puidust/bambusest noaga

Tähtis! Lugege hoolikalt ja säilitage edaspidiseks kasutamiseks.
Enne esimest kasutamist peske lõikelaud põhjalikult kuuma vee (65 °C) ja pesuvahendiga, seejärel loputage rohke veega. Pärast iga kasutuskorda puhastage alati kuuma vee ja pesuvahendiga, ärge jätke kauaks vette.
Pärast pesemist laske laual kuivada püstises asendis ja hoidke seda alles siis, kui see on täielikult kuivanud.
Hooldage lõikelauda regulaarselt väikese koguse neutraalse toiduõliga. Hõõruge sisse ja jätke ööseks kuivama pinnale, mis imab liigse õli.
Äädikas desinfitseerib lõikelaua õrnalt ja looduslikult. Regulaarseks desinfitseerimiseks soovitame lõikelauda kuumutada umbes 65 °C-ni mõneks minutiks.
Tõusnud puidukiud eemaldage sobiva höövli või kraapige noaga. Olge ettevaatlik, et end mitte vigastada!
Kui lõikelaud on tugevalt kulunud või värvunud, soovitame see välja vahetada.
Lõikelaud ei sobi mikrolaineahju, nõudepesumasinasse ega ahju.
Hoiatus! Vigastuse oht noaga.
Et nuga kaua terav püsiks, soovitame käsitsi pesemist. Puhastage kohe pärast kasutamist sooja vee, niiske lapi ja vähese pesuvahendiga.
Seejärel kuivatage hoolikalt. Et nuga püsiks pideval kasutamisel teravana, teritage seda regulaarselt teritusvardaga.
Hoidke noad alati lastele kättesaamatus kohas!

LT Priežiūros instrukcijos & Saugos instrukcijos
Pjaustymo lenta iš medžio/bambuko su peiliu

Svarbu! Atidžiai perskaitykite ir pasilikite ateičiai.
Prieš pirmą naudojimą kruopščiai nuplaukite lentą karštu vandeniu (65 °C) su plovikliu, tada gerai nuplaukite. Po kiekvieno naudojimo visada plaukite karštu vandeniu ir plovikliu, nepalikite ilgai mirkti vandenyje.
Po plovimo palikite lentą išdžiūti vertikalioje padėtyje ir laikykite tik tada, kai ji visiškai išdžiūvusi.
Reguliariai prižiūrėkite lentą šiek tiek neutralaus maistinio aliejaus. Įtrinkite ir palikite per naktį ant paviršiaus, kuris sugeria aliejaus perteklių.
Actas švelniai ir natūraliai dezinfekuoja lentą. Reguliariai dezinfekuojant, rekomenduojame lentą kelias minutes pašildyti iki 65 °C.
Iškilusias medžio skiedras pašalinkite tinkamu obliumi arba nubraukite peiliu. Būkite atsargūs, kad nesusižeistumėte!
Jei lenta yra labai nusidėvėjusi ar pakeitusi spalvą, rekomenduojame ją pakeisti nauja.
Lenta netinka naudoti mikrobangų krosnelėje, indaplovėje ar orkaitėje.
Dėmesio! Su peiliu galima susižeisti.
Kad peilis ilgai išliktų aštrus, rekomenduojame plauti rankomis. Valykite iš karto po naudojimo šiltu vandeniu, drėgna šluoste ir trupučiu ploviklio.
Po to kruopščiai nusausinkite. Kad peilis neprarastų aštrumo naudojant dažnai, reguliariai galąskite jį galąstuvu.
Visada laikykite peilius vaikams nepasiekiamoje vietoje!

LV Kopšanas norādījumi & Drošības norādījumi
Griešanas dēlis no koka/bambusa ar nazi

Svarīgi! Rūpīgi izlasiet un saglabājiet turpmākai lietošanai.
Pirms pirmās lietošanas rūpīgi nomazgājiet dēli ar karstu ūdeni (65 °C) un mazgāšanas līdzekli, pēc tam noskalojiet ar lielu ūdens daudzumu. Pēc katras lietošanas vienmēr rūpīgi nomazgājiet ar karstu ūdeni un līdzekli, neatstājiet ūdenī uz ilgu laiku.
Pēc mazgāšanas ļaujiet dēlim izžūt vertikālā stāvoklī un glabājiet tikai tad, kad tas pilnībā nožuvis.
Regulāri kopiet dēli ar nelielu daudzumu neitrālas pārtikas eļļas. Ieziediet un atstājiet nožūt uz nakti uz virsmas, kas uzsūc lieko eļļu.
Etiķis dezinficē dēli saudzīgā un dabīgā veidā. Regulārai dezinfekcijai iesakām sildīt dēli līdz apm. 65 °C vairākas minūtes.
Izvirzītās koka šķiedras noņemiet ar piemērotu ēveli vai nokasiet ar naža asmeni. Esiet uzmanīgi, lai nesavainotos!
Ja dēlis ir stipri nolietojies vai mainījis krāsu, iesakām to nomainīt pret jaunu.
Dēlis nav piemērots lietošanai mikroviļņu krāsnī, trauku mazgājamajā mašīnā vai cepeškrāsnī.
Uzmanību! Ievainojuma risks ar nazi.
Lai nazis ilgi saglabātu asumu, iesakām mazgāt ar rokām. Tīriet uzreiz pēc lietošanas zem silta ūdens ar mitru drānu un mazliet līdzekļa.
Pēc tam rūpīgi nosusiniet. Lai nazis nezaudētu asumu biežas lietošanas laikā, regulāri asiniet to ar asināmo stieni.
Vienmēr glabājiet nažus bērniem nepieejamā vietā!

RU Инструкции по уходу & Инструкции по безопасности Разделочная доска из дерева/бамбука с ножом

Важно! Внимательно прочитайте и сохраните для дальнейшего использования.
Перед первым использованием тщательно вымойте доску горячей водой (65 °C) с моющим средством, затем ополосните большим количеством воды. После каждого использования всегда мойте горячей водой и моющим средством, не оставляйте надолго в воде.
После мытья поставьте доску сушиться вертикально и храните только после полного высыхания.
Регулярно ухаживайте за доской с помощью небольшого количества нейтрального пищевого масла. Вотрите масло и оставьте на ночь на поверхности, которая впитает излишки.
Уксус дезинфицирует доску мягким и естественным способом. Для регулярной дезинфекции рекомендуем нагревать доску до ок. 65 °C несколько минут.
Выступающие волокна древесины удаляйте подходящим рубанком или соскребайте ножом. Будьте осторожны, чтобы не пораниться!
Если доска имеет сильные следы износа или потемнения, рекомендуем заменить её новой.
Доска не подходит для микроволновки, посудомоечной машины и духовки.
Внимание! Опасность травмы ножом.
Чтобы нож дольше оставался острым, рекомендуем мыть его вручную. Чистите сразу после использования под тёплой водой влажной тканью с небольшим количеством моющего средства.
После этого тщательно высушите. Чтобы нож не терял остроту при регулярном использовании, часто затачивайте его мусатом.
Всегда храните ножи в недоступном для детей месте!

SH Uputstva za održavanje & Sigurnosna uputstva Daska za sečenje od drveta/bambusa s nožem

Važno! Pažljivo pročitajte i sačuvajte za buduću upotrebu.
Pre prve upotrebe temeljno operite dasku vrućom vodom (65 °C) i deterdžentom, zatim isperite obilno vodom. Nakon svake upotrebe uvek temeljno operite vrućom vodom i deterdžentom, nemojte je dugo ostavljati u vodi.
Nakon pranja ostavite dasku da se osuši uspravno i odložite je tek kada je potpuno suva.
Redovno negujte dasku s malo neutralnog jestivog ulja. Utrljajte ulje i ostavite preko noći da se osuši na podlozi koja upija višak ulja.
Sirće dezinfikuje dasku na blag i prirodan način. Za redovnu dezinfekciju preporučujemo zagrevanje daske na oko 65 °C nekoliko minuta.
Izdignena drvena vlakna uklonite odgovarajućim strugalom ili ih sastružite nožem. Pazite da se ne povredite!
Ako daska pokazuje jake tragove upotrebe ili promenu boje, preporučujemo zamenu.
Daska nije pogodna za mikrotalasnu pećnicu, mašinu za pranje sudova ili rernu.
Pažnja! Opasnost od povrede nožem.
Da bi nož dugo ostao oštar, preporučujemo ručno pranje. Očistite ga odmah nakon upotrebe pod toplom vodom vlažnom krpom i malo deterdženta.
Zatim pažljivo osušite. Da oštrina noža ne oslabi pri stalnoj upotrebi, redovno ga brusite na čeličnom brusnom štapu.
Noževe uvek čuvajte van domašaja dece!