D Pflegeanleitung & Sicherheitshinweise
SCHNEIDEBRETTER HOLZ & BAMBUS

KESPER®
KITCHEN AND HOME

- Bitte nicht in die Spülmaschine geben. Vor Erstgebrauch gründlich mit heißem Wasser (65°C) und Spülmittel reinigen, anschließend mit viel Wasser nachspülen. Nach Gebrauch immer gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen und nicht längere Zeit im Wasser liegen lassen.

- Bitte achten Sie stets auf saubere Spülgeräte. Spülschwamm bzw. Spülbürste gegeben falls austauschen.

- 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 Schneide brett 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.

GB Care instructions & Safety Instructions
Wood & Bamboo Cutting Boards

- Do not put in the dishwasher. Before first use, clean thoroughly with hot water (65 °C) and detergent, then rinse with plenty of water. Always clean thoroughly with hot water and detergent after use and do not leave in water for a long time.

- Always make sure the washing-up tools are clean. Replace rinsing sponge or rinsing brush if necessary.

- Leave to dry upright after rinsing and do not store the board until it is completely dried.

- Maintain your cutting board at regular intervals with a little commercial and tasteless cooking oil. Simply rub in and let dry overnight on a surface that can absorb the excess oil.

- Vinegar disinfects the cutting board in a gentle and natural way.
  For regular disinfection, we recommend heating the cutting board to approx. 65 °C for several minutes.



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

- If the cutting board shows very strong signs of use and possibly discolouration, we recommend replacing the product with a new one.

NL Onderhoudshandleiding en veiligheidsaanwijzingen
SNIJPLATEN VAN HOUT EN BAMBOE

KESPER®
KITCHEN AND HOME

- Mag niet in de afwasmachine. Reinig voor eerste gebruik grondig met heet water (min. 65 °C) en afwasmiddel, spoel vervolgens na met veel water. Reinig na gebruik altijd grondig met heet water en laat het artikel niet langere tijd in het water liggen.

- Zorg ervoor dat de afwasapparatuur altijd goed schoon is. Vervang de afwasspons of -borstel zo nodig.

- Laat na het afwassen rechtop drogen en berg de plank pas op wanneer deze volledig droog is.

- Onderhoud uw snijplank regelmatig met een beetje gewone, smaakneutrale spijsolie. Wrijf hem gewoon in en laat hem een nacht drogen op een ondergrond die de overtollige olie kan opzuigen.

- Azijn desinfecteert de snijplank op vriendelijke en natuurlijke wijze. Voor regelmatig desinfecteren raden wij aan om de snijplank enkele minuten lang te verhitten tot 65 °C.



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

- Wanneer de snijplank zeer ernstige gebruikssporen of verkleuring vertoont, raden wij aan om het artikel te vervangen door een nieuw exemplaar.

FR Instructions d'entretien et indications de sécurité
PLANCHES À DÉCOUPER EN BOIS ET BAMBOU

- Ne pas mettre au lave-vaisselle. Avant la première utilisation, nettoyer avec de l'eau chaude (65°C) et du liquide vaisselle, puis rincer avec beaucoup d'eau. Après utilisation, toujours nettoyer soigneusement avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle et ne pas laisser tremper longtemps dans l'eau.

- Toujours veiller à ce que les ustensiles de rinçage soient propres. Changer éventuellement l'éponge et la brosse.

- Au terme du rinçage, bien laisser sécher et ne ranger la planche que lorsqu'elle est entièrement sèche.

- Entretenir la planche à intervalles réguliers en y appliquant une fine couche d'huile alimentaire usuelle et insipide. Enduire tout simplement d'huile et laisser sécher la nuit sur un support pouvant absorber l'huile excédentaire.

- Le vinaigre désinfecte la planche à découper de manière naturelle, tout en la préservant.

- Pour désinfecter régulièrement la planche, nous recommandons de la chauffer pendant plusieurs minutes à une température d'env. 65°C.



- Éliminer les fibres de bois en saillie avec un rabot adapté ou à l'aide d'une lame de couteau appropriée. Attention à ne pas vous blesser !

- Si la planche à découper présente d'importants signes d'usure et d'éventuelles taches, nous recommandons de la remplacer.

IT Indicazioni per il lavaggio e avvertenze di sicurezza
TAGLIERI IN LEGNO E BAMBU

KESPER®
KITCHEN AND HOME

- Non lavare in lavastoviglie. Prima del primo utilizzo, lavare con cura con acqua calda (65°C) e detersivo per stoviglie, quindi risciacquare con abbondante acqua. Dopo ogni utilizzo, pulire sempre con cura il prodotto con acqua calda e detersivo per piatti non lasciarlo immerso in acqua a lungo.

- Assicurarsi che gli attrezzi per la pulizia siano puliti. Eventualmente sostituire spugna e/o spazzolino per stoviglie.

- Dopo il lavaggio lasciare asciugare in posizione verticale e riporre il prodotto solo quando questo si è completamente asciugato.

- Trattare periodicamente il tagliere con un poco di olio da cucina d'uso comune e dal sapore neutro. Applicarlo semplicemente strofinandolo sulla superficie e lasciare asciugare per tutta la notte su di una base che possa assorbire l'olio in eccesso.

- L'aceto disinfetta il tagliere senza danneggiarlo e in modo naturale. Per la disinfezione periodica si raccomanda di riscaldare il tagliere per diversi minuti a circa 65°C.



- Rimuovere le fibre di legno sporgenti con una pialla o con la lama di un coltello idonee a tale scopo. Fare attenzione a non ferirsi!

- Quando il tagliere presenta tracce d'usura molto pronunciate e/o scolorimenti, si raccomanda di sostituirlo con uno nuovo.

DK Sikkerheds- og plejeinstruktioner
SKÆREBRÆTTER AF TRÆ & BAMBUS

- Må ikke komme i opvaskemaskinen. Rengøres grundigt med varmt vand (65 °C) og opvaskemiddel før første brug, og skylles med rigeligt vand. Rengør altid grundigt med varmt vand og opvaskemiddel efter brug, og lad det ikke ligge i vandet i længere tid.

- Vær altid opmærksom på rent opvaskeudstyr. Opvaskesvamp eller opvaskebørste udskiftes om nødvendigt.

- Lad brættet tørre stående efter skylning, og læg det først væk, når det er helt tørt.

- Plej dit skærebræt med regelmæssige mellemrum med lidt almindelig og smagsneutral spiseolie. Smør det ind og lad det tørre natten over på et underlag, som kan suge den overskydende olie op.

- Eddike desinficerer skærebrættet på en blid og naturlig måde. Til regelmæssig desinficering anbefaler vi at opvarme skærebrættet til ca. 65 °C i flere minutter.



- Fjern udstående træfibre med et egnet skæreapparat eller med et egnet knivblad. Sørg for, at du ikke kommer til skade ved dette!

- Hvis skærebrættet viser tegn på kraftige brugsspor, og eventuelt misfarvninger, anbefaler vi at skifte varen ud med en ny.

ES Instrucciones de seguridad y cuidado
TABLAS DE CORTAR DE MADERA Y BAMBÚ

KESPER®
KITCHEN AND HOME

- No lave el producto en el lavavajillas. Antes de utilizar el producto por primera vez, límpielo bien con agua caliente (65 º) y detergente; a continuación aclárelo con abundante agua. Después de utilizar el producto, límpielo bien con agua caliente y detergente y no lo deje en agua durante un tiempo prolongado.

- Asegúrese siempre de que los aparatos para limpiar estén limpios. En caso necesario, sustituya la esponja o el cepillo.

- Tras el aclarado, deje secar la tabla en posición vertical y guárdela solo cuando esté completamente seca.

- Conserve su tabla de cortar periódicamente con un poco de aceite de cocina comercial de sabor neutro. Frote simplemente la tabla y déjela secar durante la noche sobre una superficie que pueda absorber el exceso de aceite.

- El vinagre desinfecta la tabla de cortar de forma suave y natural. Para la desinfección periódica, recomendamos calentar la tabla de cortar a aprox. 65 °C durante varios minutos.



- Elimine las fibras de madera sobresalientes con un cepillo adecuado o con una cuchilla adecuada. ¡Preste atención a no lesionarse!

- Si la tabla de cortar muestra signos intensos de uso y decoloraciones, recomendamos sustituir el producto por uno nuevo.

PT Instruções de manutenção e indicações de segurança
TÁBUAS DE CORTAR EM MADEIRA E BAMBU

- Não lavar na máquina de lavar louça. Antes da primeira utilização lavar minuciosamente com água quente (65 °C) e detergente, enxaguar de seguida com água abundante.
  Após a utilização lavar sempre minuciosamente com água quente e detergente e não deixar na água durante um período prolongado.

- Garanta sempre equipamentos de lavagem limpos. Se necessário, substituir a esponja ou esfregão para a lavagem.

- Após o ciclo de lavagem, deixar secar na vertical e guardar a tábua apenas quando esta estiver completamente seca.

- Trate periodicamente a sua tábua de cortar com um pouco de óleo alimentar convencional e sem sabor. Esfregar simplesmente e deixar secar durante a noite numa base que possa absorver o óleo em excesso.

- O vinagre desinfeta a tábua de cortar de modo delicado e natural. Para a desinfeção regular recomendamos aquecer a tábua de cortar durante vários minutos a aprox. 65 °C.



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

- Caso a tábua de cortar apresente sinais de desgaste muito acentuados e eventualmente descolorações, recomendamos a substituição do artigo por um novo.

GR Οδηγίες ασφαλείας και φροντίδας
ΠΛΑΚΕΣ ΚΟΠΗΣ ΑΠΟ ΞΥΛΟ & ΜΠΑΜΠΟΥ

KESPER®
KITCHEN AND HOME

- Να μην τοποθετείται στο πλυντήριο πιάτων. Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε σχολαστικά με καυτό νερό (65°C) και απορρυπαντικό πιάτων, στη συνέχεια ξεπλύνετε με πολύ νερό. Μετά τη χρήση καθαρίζετε πάντα σχολαστικά με καυτό νερό και απορρυπαντικό πιάτων Και μην αφήνετε πολύ ώρα μέσα στο νερό.
- Φροντίζετε συνεχώς να είναι καθαρά τα εξαρτήματα πλύσης. Αντικαθιστάτε το σφουγγάρι ή τη βούρτσα πλυσίματος Όταν είναι απαραίτητο.
- Μετά την πλύση, αφήστε την πλάκα να στεγνώσει όρθια και φυλάξτε τη μόνο όταν έχει στεγνώσει πλήρως.
- Να περιποιείστε την πλάκα κοπής σε τακτά χρονικά διαστήματα με λίγο κοινό λάδι φαγητού χωρίς έντονη γεύση. Απλά επαλείψτε την πλάκα και αφήστε την όλη νύχτα να στεγνώσει πάνω σε μια βάση που μπορεί να απορροφήσει το περισσευούμενο λάδι.
- Το ξύδι απολυμαίνει την πλάκα κοπής με απαλό και φυσικό τρόπο. Για την τακτική απολύμανση συνιστούμε τη θέρμανση της πλάκας κοπής για αρκετά λεπτά στους 65°C περ.



- Απομακρύνετε ίνες ξύλου που προεξέχουν με μια κατάλληλη πλάνη ή κόψτε τις με μια κατάλληλη λάμα μαχαιριού.Παρακαλούμε, προσέξτε να μην τραυματιστείτε!

- Αν η πλάκα κοπής επιδεικνύει πολύ έντονα ίχνη χρήσης και ενδεχομένως αλλοιώσεις του χρώματος, συνιστούμε την αντικατάσταση του προϊόντος με ένα καινούριο.

PL Instrukcja pielęgnacji i wskazówki dotyczące bezpieczeństwa
DESKA DO KROJENIA Z DREWNA&BAMBUSA

- Nie wkładać do zmywarki. Przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyścić gorącą wodą (65°C) i płynem do naczyń, następnie spłukać dużą ilością wody. Po użyciu zawsze dokładnie wyczyścić gorącą wodą i płynem do mycia naczyń i nie pozostawiać na dłuższy czas w wodzie.
- Proszę zawsze zwrócić uwagę na czystość przyborów do mycia. W razie potrzeby wymienić gąbkę lub szczotkę.
- Po wymyciu pozostawić do wyschnięcia w pozycji pionowej i odłożyć w miejsce przechowywania dopiero po wyschnięciu.
- Pielęgnować deskę do krojenia regularnie za pomocą dostępnego w handlu oleju spożywczego o neutralnym smaku. Wetrzeć olej i pozostawić do wyschnięcia na podłożu, które wchłonie nadmiar oleju.
- Ocet dezynfekuje deskę do krojenia w delikatny i naturalny sposób. W celu regularnej dezynfekcji zalecamy podgrzanie deski do krojenia na kilka minut do temperatury ok. 65°C.



- Odstające drzazgi należy usuwać odpowiednim dłutem lub nadającym się do tego ostrzem noża. Proszę przy tym uważać, aby się nie skaleczyć!

- Jeśli deska ma znaczne ślady użytkowania i ewentualne odbarwienia, zalecamy wymianę na nowy produkt.

CZ Návod k údržbě a bezpečnostní pokyny
KRÁJECÍ PRKÉNKA ZE DŘEVA A BAMBUSU

KESPER®
KITCHEN AND HOME

- Nedávejte je laskavě do myčky. Před prvním použitím je důkladně omyjte teplou vodou (65 °C) a mycím prostředkem, následně je opláchněte velkým množstvím vody. Po použití je vždy důkladně omyjte teplou vodou a mycím prostředkem, avšak nenechávejte je dlouho ležet ve vodě.

- Dbejte laskavě vždy na čistotu mycích pomůcek. V případě potřeby houbu nebo kartáč na nádobí vyměňte.

- Po omytí nechejte prkénko oschnout ve svislé poloze a uložte ho, až když je úplně suché.

- Prkénko pravidelně ošetřujte běžným stolním olejem, který je chuťově neutrální. Jednoduše vetřete olej do povrchu a prkénko uložte přes noc na podložku, která nasaje přebytečný olej. Vyčkejte, dokud prkénko neuschne.

- Ocet dezinfikuje krájecí prkénko šetrným a přirozeným způsobem. Doporučujeme prkénko pravidelně dezinfikovat ohřátím na několik minut na teplotu cca 65 °C.



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

- Pokud je krájecí prkénko silně opotřebované a popř. zbarvené, doporučujeme ho vyměnit.

RO Instrucțiuni de siguranță și instrucțiuni de îngrijire
FUND PENTRU TĂIERE DIN LEMN & BAMBUS

- Vă rugăm să nu le puneți în mașina de spălat vase. Înainte de prima utilizare, curățați-l bine cu apă fierbinte (65°C) și detergent, apoi clătiți-l cu multă apă. După utilizare, spălați-l întotdeauna bine cu apă fierbinte și detergent și nu-l lăsați să stea mai mult timp în apă.

- Vă rugăm să aveţi întotdeauna în vedere ca instalaţiile de spălare să fie curate. Buretele de spălare resp. peria de spălare, dacă este necesar, să se înlocuiască.

- După procesul de spălare, lăsaţi-l să se usuce în poziție verticală și se depozitează abia atunci, când este complet uscat.

- Întreţineţi fundul pentru tăiere la intervale regulate cu puţin ulei de gătit obişnuit din comerţ, cu gust neutru. Ungeţi-l pur și simplu și lăsaţi-l să se usuce peste noapte pe un suport care poate absorbi surplusul de ulei.

- Oțetul dezinfectează fundul pentru tăiere în mod delicat și natural. Pentru dezinfectarea regulată, recomandăm să se încălzească fundul pentru tăiere timp de câteva minute până la cca. 65°C.



- Îndepărtați fibrele de lemn ridicate cu o rindea adecvată sau răzuiţi-le cu o lamă de cuțit adecvată. Vă rugăm, fiţi atenţi să nu vă răniți la aceasta operaţiune!

- În cazul în care fundul pentru tăiere prezintă urme foarte avansate de uzură și, eventual, decolorări, recomandăm să schimbaţi articolul cu unul nou.

UK Інструкції з техніки безпеки та догляду
ОБРОБНА ДОШКА З ДЕРЕВИНИ ТА БАМБУКУ

KESPER®
KITCHEN AND HOME

- Не мити в посудомийній машині. Перед першим застосуванням ретельно помити гарячою водою (65 °C) з засобом для миття посуду і ополоснути великою кількістю води. Після використання завжди ретельно мити гарячою водою з засобом для миття посуду і не залишати у воді тривалий час.
- Тримати в чистоті засоби для миття. За необхідності замініть губку або щітку для миття посуду.
- Після миття залиште дошку висихати у вертикальному положенні і приберіть її після повного висихання.
- Час від часу доглядайте за своєю обробною дошкою, застосовуючи невелику кількість нейтральної на смак харчової олії, що є в продажу. Просто втирайте і дайте їй висохнути протягом ночі на підставці, яка може ввібрати зайву олію.
- М'яко та природньо дезінфікує обробну дошку оцет. Для періодичної дезінфекції радимо нагрівати обробну дошку приблизно до 65 °C протягом декількох хвилин.



- Дерев'яні волокна, що виступають, слід видаляти за допомогою відповідного стругача або відшліфувати відповідним лезом ножа. Будь ласка, переконайтеся, що ви не травмуєте себе!
- Якщо на обробній дошці з'являються ознаки зносу та знебарвлення, радимо замінити її на нову.

BG Инструкции за безопасност и грижи
ДЪСКИ ЗА РЯЗАНЕ ОТ ДЪРВО ИЛИ БАМБУК

- Не поставяйте в миялна машина. Преди първата употреба почистете основно с гореща вода (65°C) и препарат за миене, след това изплакнете допълнително с много вода.
  След употреба винаги почиствайте основно с гореща вода и препарат за миене и не оставяйте да се киснат продължително време във вода.
- Винаги внимавайте принадлежностите за миене да са чисти. гъба или четка или ги сменете.
- След изплакване сушете във вертикално положение и поставете на рафт след пълното подсушаване.
- Поддържайте редовно дъските си за рязане с търговско и с неутрален вкус растително масло. Просто втрийте и оставете да изсъхне за една нощ върху подложка - която може да абсорбира излишното масло.
- Оцетът дезинфекцира дъската за рязане по нежен и естествен начин.
  За редовна дезинфекция препоръчваме да нагреете дъската за рязане до около 65 ° C в продължение на няколко минути.



- Отстранете стърчащите дървесни влакна с подходящо ренде или отрежете с подходящо острие. Моля, внимавайте да не се нараните!

- Ако дъската за рязане показва признаци на износване и промяна в цвета, препоръчваме да я замените с нова.

SK Bezpečnostné pokyny a pokyny na starostlivosť
DOSKY NA KRÁJENIE Z DREVA & BAMUSU

KESPER®
KITCHEN AND HOME

- Nedávajte do umývačky riadu. Pred prvým použitím dôkladne umyte horúcou vodou (65 °C) a prostriedkom na umývanie riadu, následne vypláchnite veľkým množstvom vody.
  Po použití vždy dôkladne umyte horúcou vodou a prostriedkom na umývanie riadu a nenechajte ležať vo vode dlhší čas.
- Dávajte, prosím, vždy pozor na čisté nástroje na umývanie riadu. Špongiu na umývanie riadu, resp. kefku na umývanie riadu v prípade potreby vymeňte.
- Po opláchnutí nechajte vysušiť vo zvislej polohe a dosku uložte až vtedy, keď je úplne vysušená.
- Vašu dosku na krájanie ošetrujte v pravidelných intervaloch s trochou bežného jedlého oleja s neutrálnou chuťou. Jednoducho natrite a nechajte vysušiť cez noc na podložke – ktorá môže nasať prebytočný olej.
- Dosku na krájanie dezinfikuje ocot šetrným a prírodným spôsobom. Na pravidelnú dezinfekciu odporúčame dosku na krájanie zohrievať viac minút na cca 65 °C.



- Vysoko stojace vlákna dreva odstráňte vhodným vhodným hoblíkom alebo stiahnite vhodnou čepeľou noža. Dávajte pozor na to, aby ste sa pritom neporanili!
- V prípade, že doska na krájanie vykazuje veľmi silné stopy používania a príp. sfarbenia, odporúčame výrobok vymeniť za nový.

SL Varnostna navodila in navodila za nego
DESKE ZA REZANJE IZ LESA IN BAMBUSA

- Ne dajajte v pomivalni stroj. Pred prvo uporabo temeljito očistite z vročo vodo (65 °C) in pomivalnim sredstvom, nato naknadno izperite z veliko vode. Po uporabi vedno temeljito očistite z vročo vodo in pomivalnim sredstvom in ne namakajte predolgo v vodi.
- Vedno pazite na čiste pomivalne naprave. Po potrebi zamenjajte pomivalno gobo oz. pomivalno ščetko.
- Po izpiranju pustite osušiti pokončno in desko pospravite šele, ko je popolnoma posušena.
- Desko zarezanje negujte v rednih časovnih razmakih z nekaj običajnega in nevtralnega jedilnega olja. Preprosto vtrite in pustite čez noč na podlagi, ki lahko vpije odvečno olje – pustite osušiti.
- Kis desko za rezanje razkuži na pazljiv in naraven način. Za redno razkuževanje priporočamo, da desko za rezanje več minut segrejete na pribl. 65 °C.



- Štrleča lesena vlakna odstranite s primernim obličem ali posnemite s primernim rezilom. Pazite, da se pri tem ne poškodujete!
- Če ima deska za rezanje zelo močne sledi uporabe in če je morda obarvana, priporočamo, da izdelek zamenjate z novim.

HR Sigurnosne upute i upute za njegu
DASKE ZA SJEČENJE OD DRVETA I BAMBUSA

KESPER®
KITCHEN AND HOME

- Ne stavljajte u perilicu za suđe. Prije prve uporabe temeljito operite toplom vodom (65°C) i deterdžentom za pranje suđa, zatim isperite s puno vode. Nakon uporabe uvijek temeljito operite toplom vodom i deterdžentom za pranje suđa i ne ostavljajte da dulje vrijeme stoji u vodi.
- Uvijek pazite na čistu opremu za ispiranje. Spužvu za ispiranje odnosno četku za ispiranje po potrebi zamijenite.
- Nakon ispiranja ostavite da se sasvim osuši, te dasku spakirajte tek ako je sasvim suha.
- Dasku za sječenje u redovitim razmacima tretirajte s malo konvencionalnoga jestivog ulja neutralnog okusa. Jednostavno utrljajte, te ostavite preko noći da se osuši na podlozi koja može upiti prekomjernu količinu ulja.
- Ocat dezinficira dasku za sječenje na nježan i prirodan način. Za redovitu dezinfekciju preporučamo zagrijevanje daske za sječenje nekoliko minuta na otprilike 65°C.



- Drvena vlakna koja strše na gore uklonite pomoću adekvatne rendisaljke za drvo ili skinite pomoću adekvatne oštrice noža. Pazite na to da se pri tome ne ozlijedite!
- U slučaju da daska za sječenje pokazuje veoma jake znakove habanja i promjene boje, preporučamo da artikl zamijenite novim.

EST Ohutusjuhised ja hooldusjuhised
PUIDUST JA BAMBUSEST LÕIKELAUAD

- Ärge pange nõudepesumasinasse. Enne esmast tarvitamist puhastage põhjalikult kuuma vee (65 °C) ja nõudepesuvahendiga, seejärel loputage rohke veega. Puhastage alati pärast kasutamist põhjalikult kuuma vee ja nõudepesuvahendiga. Ärge jätke kauemaks vette seisma.
- Pöörake tähelepanu puhastele pesemistarvikutele. Vajaduse korral vahetage pesusvamm või -hari välja.
- Pärast pesemist laske laual püstises asendis kuivada ja pange oma kohale, kui see on täielikult kuivanud.
- Määrige oma lõikelauda korrapäraselt kaubanduses saadaoleva ja maitsetu toiduõliga. Hõõruge õli laua sisse ja laske sellel ööläbi kuivada alusel, mis tõmbab üleliigse õli enda sisse.
- Äädikas desinfitseerib lõikelauda õrnalt ja looduslikult. Korrapäraseks desinfitseerimiseks soovitame lõikelauda mõned minutid umbes 65 °C juures kuumutada.



- Eemaldage püstised puitkiud sobiva höövli või noateraga. Jälgige, et te ei tee endale seejuures viga!
- Kui lõikelaual on tugevad kasutamisjäljed või see on luitunud, soovitame toote uue vastu välja vahetada.

LT Saugos ir priežiūros instrukcijos
MEDINĖS IR BAMBUKINĖS PJAUSTYMO LENTOS

KESPER®
KITCHEN AND HOME

- Nedėkite į indaplovę. Prieš naudodami pirmą kartą, nuplaukite karštu vandeniu (65 °C) ir plovikliu, tada nuskalaukite dideliu kiekiu vandens. Po naudojimo visada kruopščiai nuplaukite karštu vandeniu ir plovikliu ir nepalikite vandenyje ilgesniam laikui.
- Visada atkreipkite dėmesį, ar plovimo priemonės švarios. Kempinę arba plovimo šepetėlį, jei reikia, pakeiskite.
- Išplovę leiskite išdžiūti vertikalioje padėtyje ir lentą padėkite tik tuomet, kai ji visiškai išdžius.
- Pjaustymo lentą reguliariai patepkite nedideliu kiekiu įprasto ir neutralaus skonio valgomojo aliejaus. Paprasčiausiai įtrinkite ir palikite per naktį išdžiūti ant patiesalo, galinčio sugerti aliejaus perteklių.
- Actas natūraliai ir tausojančiu būdu pjaustymo lentą dezinfekuoja. Reguliariam dezinfekavimui rekomenduojame pjaustymo lentą keletui minučių įkaitinti iki 65 °C.



- Atsilupusį medienos pluoštą pašalinkite tinkamu obliumi arba nupjaukite tinkama peilio geležte. Saugokitės, kad nesusižeistumėte!
- Jei pjaustymo lenta labai nusidėvėjusi ir, galbūt, pakeitusi spalvą, rekomenduojame gaminį pakeisti nauju.

LV Drošības instrukcijas un kopšanas instrukcijas
KOKA UN BAMBUSA DĒLĪŠI

- Lūdzu, nemazgājiet trauku mašīnā. Pirms pirmās lietošanas reizes pamatīgi notīriet ar karstu ūdeni (65 °C) un trauku mazgāšanas līdzekli, pēc tam noskalojiet ar lielu daudzumu ūdens.
- Pēc lietošanas vienmēr pamatīgi notīriet ar karstu ūdeni un trauku mazgāšanas līdzekli un neatstājiet uz ilgāku laiku ūdenī.
- Lūdzu, vienmēr pievērsiet uzmanību tam, lai tīrīšanas rīki būtu tīri. Nepieciešamības gadījumā nomainiet trauku mazgāšanas sūkli vai suku.
- Pēc skalošanas atstājiet nožūt vertikālā stāvoklī un nolieciet virtuves dēlīti vietā tikai pēc tam, kad tas ir pilnībā nožuvis.
- Regulāri kopiet virtuves dēlīti ar tirdzniecībā pieejamu un garšas ziņā neitrālu pārtikas eļļu. Vienkārši ierīvējiet un pa nakti atstājiet uz pamatnes, kas spēj uzsūkt lieko eļļu.
- Etiķis dezinficē virtuves dēlīti saudzējošā un dabīgā veidā. Regulārai dezinficēšanai iesakām virtuves dvielīti uz vairākām minūtēm uzkarsēt uz 65 °C.



- Noņemiet atdalījušās koka šķiedras ar piemērotu ēveli vai novelciet ar piemērotu naža asmeni. Pievērsiet uzmanību tam, lai, to darot, nesavainotos!
- Ja virtuves dēlītim ir spēcīgas nolietojuma pazīmes, kā arī iespējami iekrāsojumi, iesakām preci nomainīt pret jaunu.

KESPER®
KITCHEN AND HOME

RU Инструкции по безопасности и инструкции по уходу
РАЗДЕЛОЧНЫЕ ДОСКИ ИЗ ДЕРЕВА И БАМБУКА

- Не мыть в посудомоечной машине. Перед первым применением помыть горячей водой (65 °C) с моющим средством и тщательно ополоснуть большим количеством воды. После использования тщательно мыть горячей водой с моющим средством и не оставлять в воде надолго.
- Следить за чистотой средств для мытья. Губку или щетку для мытья посуды при необходимости следует менять.
- После полоскания дайте доске высохнуть в вертикальном положении и уберите ее после полного высыхания.
- Через регулярные интервалы времени смазывайте разделочную доску небольшим количеством обычного растительного масла с нейтральным запахом. Просто натрите им доску и дайте ей высохнуть в течение ночи, разместив доску на подложку, которая может впитать избыток масла.
- Уксус способен продезинфицировать разделочную доску щадящим и естественным способом. Для регулярной дезинфекции мы рекомендуем нагревать разделочную доску до температуры около 65 °C в течение нескольких минут.



- Удалите поднявшиеся древесные волокна с помощью подходящего рубанка или срежьте их лезвием ножа. Будьте осторожны, чтобы не пораниться!
- Если на разделочной доске появились признаки износа и изменения цвета, мы рекомендуем заменить ее на новую.

SH Bezbednosna uputstva i uputstva za negu
DASKE ZA SEČENJE OD DRVETA I BAMBUSA

- Ne stavljajte u mašinu za pranje sudova. Pre prve upotrebe temeljno operite toplom vodom (65°C) i deterdžentom za pranje sudova, zatim isperite sa puno vode. Posle upotrebe uvek temeljno operite toplom vodom i deterdžentom za pranje sudova i ne ostavljajte da duže vreme stoji u vodi.
- Uvek pazite na čistu opremu za ispiranje. Sunđer za ispiranje odnosno četku za ispiranje po potrebi zamenite.
- Posle ispiranja ostavite da se sasvim osuši i dasku spakujte tek ako je sasvim suva.
- Dasku za sečenje u redovnim razmacima tretirajte sa malo konvencionalnog jestivog ulja neutralnog ukusa. Jednostavno utrljajte i ostavite preko noći da se osuši na podlozi koja može da upije prekomernu količinu ulja.
- Sirće dezinfikuje dasku za sečenje na nežan i prirodan način. Za redovnu dezinfekciju preporučujemo zagrevanje daske za sečenje nekoliko minuta na otprilike 65°C.



- Drvena vlakna koja štrče na gore uklonite pomoću adekvatne rendisaljke za drvo ili skinite pomoću adekvatne oštrice noža. Pazite na to da se pri tome ne povredite!
- U slučaju da daska za sečenje pokazuje veoma jake znakove habanja i promene boje, preporučujemo da artikal zamenite novim.

DE: Auffangschale ist spülmaschinengeeignet und backofengeeignet bis max. 230C°.

GB: Drip tray is dishwasher-safe and oven-safe up to max. 230C°.

NL: Lekbak is vaatwasmachinebestendig en ovenbestendig tot max. 230C°.

FR: Le bac de récupération est compatible avec le lave-vaisselle et le four jusqu‘à 230C° max.

IT: La vaschetta di raccolta è lavabile in lavastoviglie e utilizzabile in forno fino a un massimo di 230°.

DK: Drypbakken tåler opvaskemaskine og ovn op til maks. 230C°.

ES: La bandeja recogegotas puede lavarse en el lavavajillas y hornearse a una temperatura máxima de 230ºC.

PT: O tabuleiro de recolha de gotas pode ser lavado na máquina de lavar loiça e pode ir ao forno até um máximo de 230 °C.

GR: Ο δίσκος στάγδην είναι ασφαλής στο πλυντήριο πιάτων και στο φούρνο έως 230C°.

PL: Tacę ociekową można myć w zmywarce i używać w piekarniku w temperaturze do 230°C.

CZ: Odkapávací misku lze mýt v myčce nádobí a používat v troubě do max. 230 °C.

RO: Tava de picurare poate fi spălată la mașina de spălat vase și poate fi folosită la cuptor până la max. 230C°.

UK: Піддон можна мити в посудомийній машині та використовувати в духовці при температурі до 230°C.

BG: Тавичката за оттичане е подходяща за миене в съдомиялна машина и фурна до макс. 230°C.

SK: Odkvapkávacia miska je vhodná do umývačky riadu a do rúry na pečenie do max. 230 °C.

SL: Pladenj za kapljanje je primeren za pomivanje v pomivalnem stroju in pečenje v pečici do največ 230 °C.

HR: Posuda za skupljanje tekućine može se prati u perilici posuđa i u pećnici do maks.

EST: Tilgutusalus on nõudepesumasinas ja ahjus kuni 230C°.

LT: Lašėjimo padėklą galima plauti indaplovėje ir kepti orkaitėje iki 230 °C temperatūros.

LV: Noteces paplāti var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā un cepeškrāsnī līdz 230C°.

RU: Поддон для сбора капель пригоден для мытья в посудомоечной машине и в духовке при температуре до 230°C.

SH: Посуда за капање је погодна за прање у машини за судове и у рерни до макс. 230°Ц.





