

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

Brotbox mit Messer

Reinigen Sie die Box und 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.

Die Box ist spülmaschinengeeignet. Wir empfehlen allerdings die Reinigung per Hand.

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.

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.

Messer stets außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren!

GB Care Instructions & Safety Information

Bread box with knife

Before first use, thoroughly clean the box and the cutting board with hot water (65°C) and dishwashing liquid, then rinse well with plenty of water. After use, always clean thoroughly with hot water and dishwashing liquid and do not leave soaking in water for long periods.

After washing, allow to dry upright and only store the cutting board once it is completely dry.

The bread box is dishwasher-safe; however, we recommend cleaning by hand.

Maintain your cutting board at regular intervals with a small amount of standard, tasteless cooking oil. Simply rub it in and allow it to dry overnight on a surface that can absorb excess oil.

Remove raised wood fibers with a suitable plane or scrape off with an appropriate knife blade. Please take care not to injure yourself.

If the cutting board shows heavy signs of wear or discoloration, we recommend replacing the item.

The cutting board is not suitable for microwave, dishwasher, or oven use.

Caution! Risk of injury from the knife.

For long-lasting use of the knife, we recommend cleaning it by hand.

Clean immediately after use under warm water with a damp cloth and a little dishwashing liquid, then dry thoroughly.

Always keep the knife out of the reach of children.

NL Onderhoudsvoorschriften & Veiligheidsinstructies Broodtrommel met mes

Reinig de box en het snijplankje vóór het eerste gebruik grondig met heet water (65°C) en afwasmiddel, en spoel daarna goed na met veel water. Reinig na gebruik altijd grondig en laat het niet langdurig in water liggen.

Laat na het afwassen rechtop drogen en berg het snijplankje pas op wanneer het volledig droog is.

De broodbox is vaatwasmachinebestendig, maar wij raden handwas aan.

Onderhoud het snijplankje regelmatig met een kleine hoeveelheid gangbare, smaakloze plantaardige olie. Inwrijven en 's nachts laten drogen op een ondergrond die overtollige olie kan opnemen.

Verwijder opstaande houtvezels met een geschikte schaaf of een geschikt mes. Let op dat u zich niet verwondt.

Bij sterke gebruikssporen of verkleuringen raden wij aan het snijplankje te vervangen.

Het snijplankje is niet geschikt voor magnetron, vaatwasser of oven.

Let op! Verwondingsgevaar door het mes.

Voor een lange levensduur van het mes raden wij handmatige reiniging aan.

Direct na gebruik reinigen met warm water, een vochtige doek en wat afwasmiddel, daarna goed drogen.

Berg het mes altijd buiten bereik van kinderen op.

FR Instructions d'entretien & Consignes de sécurité Boîte à pain avec couteau



Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement la boîte et la planche à découper avec de l'eau chaude (65°C) et du liquide vaisselle, puis rincez abondamment. Après utilisation, nettoyez toujours soigneusement et ne laissez pas tremper longtemps dans l'eau.

Après le lavage, laissez sécher à la verticale et rangez la planche uniquement lorsqu'elle est complètement sèche.

La boîte à pain passe au lave-vaisselle, toutefois nous recommandons un nettoyage à la main.

Entretenez régulièrement la planche à découper avec un peu d'huile alimentaire neutre. Frottez et laissez sécher toute la nuit sur un support absorbant.

Retirez les fibres de bois relevées à l'aide d'un outil ou d'une lame adaptée. Attention à ne pas vous blesser.

En cas de fortes traces d'usure ou de décoloration, nous recommandons de remplacer la planche.

La planche à découper ne convient ni au micro-ondes, ni au lave-vaisselle, ni au four.

Attention ! Risque de blessure avec le couteau.

Pour préserver le couteau, nous recommandons un nettoyage à la main.

Nettoyez immédiatement après utilisation à l'eau tiède avec un chiffon humide et du liquide vaisselle, puis séchez soigneusement.

Conservez toujours le couteau hors de portée des enfants.

IT Istruzioni per la cura & Avvertenze di sicurezza

Portapane con coltello

Prima del primo utilizzo, pulire accuratamente la scatola e il tagliere con acqua calda (65°C) e detersivo per piatti, quindi risciacquare bene. Dopo l'uso, pulire sempre accuratamente e non lasciare immersi in acqua a lungo.

Dopo il lavaggio, lasciare asciugare in posizione verticale e riporre il tagliere solo quando è completamente asciutto.

Il portapane è lavabile in lavastoviglie, ma consigliamo il lavaggio a mano.

Trattare regolarmente il tagliere con una piccola quantità di olio alimentare neutro. Strofinare e lasciare asciugare durante la notte su una superficie assorbente.

Rimuovere le fibre di legno sollevate con un utensile o una lama adatta. Fare attenzione a non ferirsi.

In caso di forti segni di usura o scolorimenti, consigliamo di sostituire il tagliere.

Il tagliere non è adatto a microonde, lavastoviglie o forno.

Attenzione! Rischio di lesioni con il coltello.

Per una lunga durata del coltello, consigliamo la pulizia a mano.

Pulire subito dopo l'uso con acqua tiepida, un panno umido e detersivo, quindi asciugare accuratamente.

Tenere sempre il coltello fuori dalla portata dei bambini.

ES Instrucciones de cuidado & Indicaciones de seguridad

Panera con cuchillo

Antes del primer uso, limpie a fondo la caja y la tabla de cortar con agua caliente (65°C) y detergente, y enjuague bien. Después del uso, limpie siempre a fondo y no deje el producto en remojo durante mucho tiempo.

Tras el lavado, deje secar en posición vertical y guarde la tabla solo cuando esté completamente seca.

La panera es apta para lavavajillas, aunque recomendamos la limpieza a mano.

Mantenga la tabla de cortar regularmente con una pequeña cantidad de aceite alimentario neutro. Frote y deje secar durante la noche sobre una superficie absorbente.

Elimine las fibras de madera levantadas con una herramienta o una hoja adecuada. Tenga cuidado de no lesionarse.

Si la tabla presenta un desgaste intenso o decoloraciones, recomendamos sustituirla.

La tabla de cortar no es apta para microondas, lavavajillas ni horno.

¡Atención! Riesgo de lesiones con el cuchillo.

Para una mayor durabilidad del cuchillo, recomendamos limpiarlo a mano.

Limpie inmediatamente después de su uso con agua tibia, un paño húmedo y detergente, y seque bien.

Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.

PT Instruções de manutenção & Informações de segurança

Caixa de pão com faca

Antes da primeira utilização, limpe cuidadosamente a caixa e a tábua de corte com água quente (65°C) e detergente, depois enxague bem. Após o uso, limpe sempre cuidadosamente e não deixe de molho por longos períodos.

Após a lavagem, deixe secar na posição vertical e guarde a tábua apenas quando estiver completamente seca.

A caixa de pão pode ir à máquina de lavar loiça, mas recomendamos a limpeza manual.

Cuide regularmente da tábua de corte com uma pequena quantidade de óleo alimentar neutro.

Esfregue e deixe secar durante a noite numa superfície absorvente.

Remova fibras de madeira salientes com uma ferramenta ou lâmina adequada. Tenha cuidado para não se ferir.

Em caso de desgaste acentuado ou descoloração, recomendamos substituir a tábua.

A tábua de corte não é adequada para micro-ondas, máquina de lavar loiça ou forno.

Atenção! Risco de ferimentos com a faca.

Para maior durabilidade da faca, recomendamos limpeza manual.

Limpe imediatamente após o uso com água morna, um pano húmido e detergente, depois seque bem.

Guarde sempre a faca fora do alcance das crianças.

CZ Pokyny k údržbě & Bezpečnostní pokyny

Chlebník s nožem

Před prvním použitím důkladně umyjte box a krájecí prkénko horkou vodou (65 °C) a saponátem, poté dobře opláchněte. Po použití vždy důkladně umyjte a nenechávejte dlouho ve vodě.

Po mytí nechte vyschnout ve svislé poloze a prkénko ukládejte až po úplném vyschnutí.

Chlebník je vhodný do myčky nádobí, doporučujeme však ruční mytí.

Krájecí prkénko pravidelně ošetřujte malým množstvím neutrálního oleje. Vetřete a nechte přes noc schnout na svém podkladu.

Vyčnívající dřevěná vlákna odstraňte vhodným nástrojem nebo čepelí. Dávejte pozor na poranění.

Při silném opotřebení nebo zabarvení doporučujeme výměnu prkénka.

Krájecí prkénko není vhodné do mikrovlnné trouby, myčky ani trouby.

Pozor! Nebezpečí poranění nožem.

Pro delší životnost nože doporučujeme ruční mytí.

Okamžitě po použití omyjte teplou vodou, vlhkým hadříkem a saponátem, poté osušte.

Nůž uchovávejte mimo dosah dětí.

PL Instrukcja pielęgnacji & Wskazówki bezpieczeństwa

Chlebak z nożem

Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj pojemnik i deskę do krojenia gorącą wodą (65°C) z płynem do naczyń, następnie dobrze spłucz. Po użyciu zawsze dokładnie myj i nie pozostawiaj w wodzie na dłuższy czas.

Po myciu pozostaw do wyschnięcia w pozycji pionowej i schowaj deskę dopiero, gdy będzie całkowicie sucha.

Chlebak nadaje się do zmywarki, jednak zalecamy mycie ręczne.

Regularnie pielęgnuj deskę niewielką ilością neutralnego oleju spożywczego. Wetrzyj i pozostaw do wyschnięcia na noc na chłonnej powierzchni.

Wystające włókna drewna usuń odpowiednim narzędziem lub ostrzem. Zachowaj ostrożność.

W przypadku silnego zużycia lub przebarwień zalecamy wymianę deski.

Deska nie nadaje się do mikrofalówki, zmywarki ani piekarnika.

Uwaga! Ryzyko skałeczenia nożem.

Dla długiej żywotności noża zalecamy czyszczenie ręczne.

Czyść bezpośrednio po użyciu ciepłą wodą, wilgotną ściereczką i płynem, następnie dokładnie osusz.

Nóż przechowuj poza zasięgiem dzieci.

DK Plejevejledning & Sikkerhedsinstruktioner

Brødkasse med kniv

Rengør kassen og skærebrættet grundigt med varmt vand (65°C) og opvaskemiddel før første brug, og skyl godt. Rengør altid efter brug og lad ikke ligge i vand længe.

Lad tørre oprejst og opbevar først skærebrættet, når det er helt tørt.

Brødkassen tåler opvaskemaskine, men håndopvask anbefales.

Vedligehold skærebrættet regelmæssigt med lidt smagsneutral madolie. Gnid ind og lad tørre natten over på absorberende underlag.

Fjern opstående træfibre med egnet værktøj eller knivklinge. Pas på skader.

Ved kraftigt slid eller misfarvning anbefales udskiftning.

Skærebrættet er ikke egnet til mikroovn, opvaskemaskine eller ovn.

Advarsel! Risiko for skader med kniven.

For lang levetid rengør kniven i hånden.

Rengør straks efter brug med varmt vand, fugtig klud og opvaskemiddel, og tør grundigt.

Opbevar utilgængeligt for børn.

GR Οδηγίες φροντίδας & Οδηγίες ασφαλείας

Ψωμιέρα με μαχαίρι

Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε καλά τη θήκη και την επιφάνεια κοπής με ζεστό νερό (65°C) και υγρό πιάτων και ξεπλύνετε. Καθαρίζετε πάντα μετά τη χρήση και μην τα αφήνετε στο νερό για πολλή ώρα.

Αφήστε να στεγνώσουν όρθια και αποθηκεύστε την επιφάνεια κοπής μόνο όταν στεγνώσει πλήρως.

Η ψωμιέρα είναι κατάλληλη για πλυντήριο πιάτων, αλλά συνιστάται καθαρισμός στο χέρι.

Συντηρείτε τακτικά με μικρή ποσότητα άγευστου λαδιού. Τρίψτε και αφήστε να στεγνώσει όλη τη νύχτα σε απορροφητική επιφάνεια.

Αφαιρέστε τις ίνες ξύλου με κατάλληλο εργαλείο ή λεπίδα. Προσοχή στους τραυματισμούς.

Σε περίπτωση έντονης φθοράς ή αποχρωματισμού, αντικαταστήστε την επιφάνεια κοπής.

Δεν είναι κατάλληλη για φούρνο μικροκυμάτων, πλυντήριο πιάτων ή φούρνο.

Προσοχή! Κίνδυνος τραυματισμού από το μαχαίρι.

Για μεγαλύτερη διάρκεια ζωής, καθαρίζετε το μαχαίρι στο χέρι.

Καθαρίστε αμέσως μετά τη χρήση με χλιαρό νερό, υγρό πλάνι και απορρυπαντικό, και στεγνώστε καλά.

Φυλάσσετε μακριά από παιδιά.

RO Instrucțiuni de întreținere & Instrucțiuni de siguranță

Cutie de pâine cu cuțit

Înainte de prima utilizare, curățați bine cutia și tocătorul cu apă fierbinte (65°C) și detergent, apoi clătiți. Curățați întotdeauna după utilizare și nu lăsați mult timp în apă.

După spălare, lăsați să se usuce vertical și depozitați tocătorul doar când este complet uscat.

Cutie de pâine este compatibilă cu mașina de spălat vase, dar se recomandă curățarea manuală.

Îngrijiiți regulat tocătorul cu puțin ulei alimentar neutru. Frecați și lăsați să se usuce peste noapte pe o suprafață absorbantă.

Îndepărtați fibrele ridicate cu un instrument sau lamă potrivită. Atenție la rănire.

În caz de uzură accentuată sau decolorare, înlocuiți tocătorul.

Tocătorul nu este potrivit pentru microunde, mașina de spălat vase sau cuptor.

Atenție! Risc de rănire cu cuțitul.

Pentru durabilitate, curățați cuțitul manual.

Curățați imediat după utilizare cu apă caldă, cârpă umedă și detergent, apoi uscați bine.

Păstrați departe de copii.

UK Інструкції з догляду & Заходи безпеки

Хлібниця з ножем

Перед першим використанням ретельно очистіть коробку та дошку гарячою водою (65°C) з мийним засобом і промийте. Завжди мийте після використання та не залишайте у воді надовго.

Після миття дайте висохнути вертикально та зберігайте дошку лише після повного висихання.

Хлібниця придатна для посудомийної машини, але рекомендовано ручне миття.

Регулярно доглядайте за дошкою, використовуючи невелику кількість нейтральної харчової олії. Втирайте та залишайте на ніч сушитися на поглинаючій поверхні.

Виступаючі волокна видаляйте відповідним інструментом або лезом. Обережно.

За сильного зносу або зміни кольору замініть дошку.

Дошка не придатна для мікрохвильовки, посудомийної машини чи духовки.

Увага! Ризик травмування ножем.

Для довготривалого використання мийте ніж вручну.

Очищайте одразу після використання теплою водою, вологою тканиною та мийним засобом, потім ретельно висушіть.

Зберігайте подалі від дітей.

BG Инструкции за поддръжка & Инструкции за безопасност

Кутия за хляб с нож

Преди първа употреба почистете добре кутията и дъската с гореща вода (65°C) и препарат, след което изплакнете. Почиствайте винаги след употреба и не оставяйте дълго във вода.

След измиване оставете да изсъхне вертикално и прибирайте дъската само когато е напълно суха.

Кутията за хляб е подходяща за съдомиялна машина, но се препоръчва ръчно почистване.

Поддържайте дъската редовно с малко количество неутрално олио. Втрийте и оставете да съхне през нощта върху попиваща повърхност.

Отстранете стърчащите влакна с подходящ инструмент или острие. Внимавайте за наранявания.

При силно износване или обезцветяване подменете дъската.

Дъската не е подходяща за микровълнова фурна, съдомиялна машина или фурна.

Внимание! Опасност от нараняване с ножа.

За дълъг живот почиствайте ножа ръчно.

Почиствайте веднага след употреба с топла вода, влажна кърпа и препарат, след което подсушете добре.

Съхранявайте далеч от деца.

SK Pokyny na údržbu & Bezpečnostné pokyny

Chlebník s nožom

Pred prvým použitím dôkladne umyte box a dosku horúcou vodou (65 °C) a saponátom, potom opláchnite. Po použití vždy umyte a nenechávajte dlho vo vode.

Po umytí nechajte vyschnúť vo zvislej polohe a odložte až po úplnom vyschnutí.

Chlebník je vhodný do umývačky riadu, odporúča sa však ručné umývanie.

Dosku pravidelne ošetrujte malým množstvom neutrálneho oleja. Votrite a nechajte cez noc schnúť.

Vyčnievajúce vlákna odstráňte vhodným nástrojom alebo čepeľou. Pozor na poranenie.

Pri silnom opotrebení alebo zafarbení dosku vymeňte.

Doska nie je vhodná do mikrovlnnej rúry, umývačky ani rúry.

Pozor! Nebezpečenstvo poranenia nožom.

Pre dlhú životnosť nôž čistite ručne.

Po použití ihneď umyte teplou vodou, vlhkou handričkou a saponátom, potom osušte.

Uchovávajte mimo dosahu detí.

SL Navodila za nego & Varnostna navodila

Škatla za kruh z nožem

Pred prvo uporabo temeljito očistite škatlo in desko z vročo vodo (65 °C) in detergentom, nato sperite. Po uporabi vedno očistite in ne puščajte dolgo v vodi.

Po pranju pustite, da se posuši dokončno, in shranite šele, ko je popolnoma suha.

Škatla za kruh je primerna za pomivalni stroj, vendar priporočamo ročno čiščenje.

Desko redno vzdržujte z majhno količino nevtralnega jedilnega olja. Vtrite in pustite sušiti čez noč.

Dvignjena vlakna odstranite z ustreznim orodjem ali rezilom. Pazite na poškodbe.

Ob močni obrabi ali razbarvanju desko zamenjajte.

Deska ni primerna za mikrovalovno pečico, pomivalni stroj ali pečico.

Pozor! Nevarnost poškodb z nožem.

Za dolgo življenjsko dobo nož čistite ročno.

Takoj po uporabi očistite s toplo vodo, vlažno krpo in detergentom ter osušite.

Nož hranite izven dosega otrok.

HR Upute za održavanje & Sigurnosne upute

Kutija za kruh s nožemem

Prije prve uporabe temeljito očistite kutiju i dasku vrućom vodom (65°C) i deterdžentom, zatim isperite. Nakon uporabe uvijek očistite i ne ostavljajte dugo u vodi.

Nakon pranja ostavite da se suši uspravno i spremite tek kad je potpuno suha.

Kutija za kruh prikladna je za perilicu posuđa, ali se preporučuje ručno pranje.

Redovito njegujte dasku s malo neutralnog jestivog ulja. Utrljajte i ostavite da se suši preko noći.

Izdignuta vlakna uklonite odgovarajućim alatom ili oštricom. Pazite na ozljede.

Kod jakog trošenja ili promjene boje zamijenite dasku.

Daska nije prikladna za mikrovalnu pećnicu, perilicu posuđa ili pećnicu.

Pažnja! Opasnost od ozljeda nožem.

Za dug vijek nož perite ručno.

Odmah nakon uporabe očistite toplom vodom, vlažnom krpom i deterdžentom, zatim osušite.

Držati izvan dohvata djece.

EST Hooldusjuhised & Ohutusjuhised

Leivakarp noaga

Enne esmakordset kasutamist puhastage karp ja lõikelaud kuuma vee (65 °C) ja pesuvahendiga ning loputage. Pärast kasutamist puhastage alati ja ärge jätke pikaks ajaks vette.

Pärast pesemist laske kuivada püstiasendis ja hoiustage alles täielikult kuivamisel.

Leivakarp sobib nõudepesumasinasse, kuid soovitatav on käsipesu.

Hooldage lõikelauda regulaarselt väikese koguse maitsetu toiduõliga. Hõõrge sisse ja laske üleöö kuivada.

Eemaldage tõusnud puidukiud sobiva tööriista või teraga. Ettevaatust vigastustega.

Tugeva kulumise või värvimuutuse korral vahetage lõikelaud välja.

Ei sobi mikrolaineahju, nõudepesumasinasse ega ahju.

Hoiatus! Vigastusoht noaga.

Pika kasutusea tagamiseks puhastage nuga käsitsi.

Puhastage kohe pärast kasutamist sooja vee, niiske lapi ja pesuvahendiga ning kuivatage hoolikalt.

Hoidke laste eest varjatud.

LT Priežiūros instrukcijos & Saugos instrukcijos

Duonos dėžė su peiliu

Prieš pirmą naudojimą kruopščiai nuplaukite dėžę ir pjaustymo lentelę karštu vandeniu (65 °C) su plovikliu, tada nuskalaukite. Po naudojimo visada valykite ir nepalikite vandenyje ilgai. Po plovimo džiovinkite vertikaliai ir laikykite tik visiškai išdžiūvusią.

Duonos dėžė tinkama indaplovei, tačiau rekomenduojamas rankinis plovimas.

Reguliariai prižiūrėkite lentelę nedideliu kiekiu neutralaus aliejaus. Įtrinkite ir palikite džiūti per naktį.

Pakilusias medžio skaidulas pašalinkite tinkamu įrankiu ar ašmenimis. Saugokitės susižalojimų.

Esant dideliame nusidėvėjimui ar spalvos pakitimams, pakeiskite lentelę.

Netinka mikrobangų krosnei, indaplovei ar orkaitei.

Dėmesio! Sužeidimo pavojus peiliu.

Ilgam tarnavimui peilį plaukite rankomis.

Po naudojimo iš karto nuplaukite šiltu vandeniu, drėgna šluoste ir plovikliu, nusauskite.

Laikyti vaikams nepasiekiamoje vietoje.

LV Kopšanas norādījumi & Drošības norādījumi

Maizes kaste ar nazi

Pirms pirmās lietošanas rūpīgi notīriet kasti un dēlīti ar karstu ūdeni (65 °C) un mazgāšanas līdzekli, pēc tam noskalojiet. Pēc lietošanas vienmēr notīriet un neatstādiet ūdenī uz ilgu laiku. Pēc mazgāšanas ļaujiet nožūt vertikāli un uzglabāiet tikai pilnībā sausu.

Maizes kaste ir piemērota trauku mazgājamai mašīnai, tomēr ieteicama mazgāšana ar rokām.

Regulāri kopiet dēlīti ar nelielu daudzumu neitrālas eļļas. Ierīvējiet un atstādiet nožūt uz nakti.

Izvirzītās šķiedras noņemiet ar piemērotu instrumentu vai asmeni. Uzmanieties no savainojumiem.

Spēcīga nolietojuma vai krāsas maiņas gadījumā nomainiet dēlīti.

Nav piemērots mikroviļņu krāsnij, trauku mazgājamai mašīnai vai cepeškrāsnij.

Uzmanību! Savainošanās risks ar nazi.

Ilgāka kalpošanai nazi mazgājiet ar rokām.

Tūlīt pēc lietošanas nomazgājiet ar siltu ūdeni, mitru drānu un mazgāšanas līdzekli, pēc tam nosusiniet.

Uzglabāt bērniem nepieejamā vietā.

RU Инструкции по уходу & Инструкции по безопасности

Хлебница с ножом

Перед первым использованием тщательно вымойте контейнер и доску горячей водой (65°C) с моющим средством и ополосните. После использования всегда очищайте и не оставляйте надолго в воде.

После мытья сушите в вертикальном положении и убирайте только после полного высыхания.

Хлебница подходит для посудомоечной машины, однако рекомендуется ручная мойка.

Регулярно ухаживайте за доской с помощью небольшого количества нейтрального пищевого масла. Вотрите и оставьте сохнуть на ночь.

Удаляйте приподнятые волокна подходящим инструментом или лезвием. Осторожно, чтобы не пораниться.

При сильном износе или изменении цвета замените доску.

Доска не подходит для микроволновки, посудомоечной машины или духовки.

Внимание! Опасность травмирования ножом.

Для долгого срока службы мойте нож вручную.

Сразу после использования мойте тёплой водой, влажной тканью и моющим средством, затем тщательно высушите.

Храните в недоступном для детей месте.

SH Uputstva za održavanje & Sigurnosna uputstva

Kutija za hleb s nožem

Pre prve upotrebe temeljno očistite kutiju i dasku vrućom vodom (65°C) i deterdžentom, zatim isperite. Nakon upotrebe uvek očistite i ne ostavljajte dugo u vodi.

Posle pranja ostavite da se suši uspravno i odložite tek kada je potpuno suva.

Kutija za hleb je pogodna za mašinu za sudove, ali se preporučuje ručno pranje.

Redovno negujte dasku malom količinom neutralnog jestivog ulja. Utrljajte i ostavite da se suši preko noći.

Izdignuta vlakna uklonite odgovarajućim alatom ili sečivom. Pazite na povrede.

U slučaju jakog habanja ili promene boje, zamenite dasku.

Daska nije pogodna za mikrotalasnu, mašinu za sudove ili rernu.

Pažnja! Opasnost od povreda nožem.

Za dug vek trajanja nož perite ručno.

Odmah nakon upotrebe očistite toplom vodom, vlažnom krpom i deterdžentom, zatim osušite.

Čuvati van domašaja dece.