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

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.

Schneidebrett und Auffangschale sind kein Spielzeug - bitte stets außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren!

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

Important! Read carefully and keep for future reference.
Clean the cutting board thoroughly with hot water (65°C) and dishwashing liquid before first use, then rinse 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, let it dry upright and only store when completely dry. Care for your cutting board regularly with a little neutral, food-safe oil. Simply rub in and let dry overnight on a surface that can absorb 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 raised wood fibers with a suitable plane or scrape off with a suitable knife. Please be careful not to injure yourself! If the cutting board shows very heavy wear or discoloration, we recommend replacing it.
The cutting board is not suitable for microwave, dishwasher or oven.

Cutting board and tray are not toys – always keep out of the reach of children!

NL Onderhoudsvoorschriften & Veiligheidsinstructies Snijplank van hout/bamboe

Belangrijk! Zorgvuldig lezen en voor later gebruik bewaren.
Reinig de snijplank vóór het eerste gebruik grondig met heet water (65°C) en afwasmiddel, spoel daarna goed na met veel water. Maak de plank na gebruik altijd grondig schoon met heet water en afwasmiddel en laat niet langdurig in water liggen. Laat na het afwassen rechtop drogen en berg de plank pas op als deze volledig droog is. Onderhoud uw snijplank regelmatig met een beetje neutrale, voedselveilige olie. Gewoon inwrijven en een nacht laten drogen op een ondergrond die de overtollige olie kan opnemen. Azijn desinfecteert de snijplank op een zachte en natuurlijke manier. Voor regelmatige desinfectie raden we aan de plank enkele minuten tot ca. 65°C te verhitten. Uitstekende houtvezels met een geschikte schaaf verwijderen of met een geschikt mes afschrapen. Let erop dat u zich hierbij niet verwondt! Als de snijplank sterke gebruikssporen en/of verkleuringen vertoont, raden wij aan deze te vervangen.
De snijplank is niet geschikt voor magnetron, vaatwasser of oven.

Snijplank en bak zijn geen speelgoed – altijd buiten bereik van kinderen bewaren!

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

Important ! Lire attentivement et conserver pour une utilisation ultérieure.
Nettoyez soigneusement la planche à découper avec de l’eau chaude (65°C) et du liquide vaisselle avant la première utilisation, puis rincez abondamment à l’eau. Après usage, nettoyez toujours soigneusement avec de l’eau chaude et du liquide vaisselle et ne laissez pas tremper longtemps dans l’eau.
Après lavage, laissez sécher verticalement et ne rangez qu’une fois complètement sèche. Entretenez régulièrement votre planche à découper avec un peu d’huile neutre et alimentaire. Il suffit de frotter et de laisser sécher toute la nuit sur une surface absorbant l’excédent d’huile. Le vinaigre désinfecte la planche de manière douce et naturelle. Pour une désinfection régulière, nous recommandons de chauffer la planche à env. 65°C pendant plusieurs minutes. Retirez les fibres de bois relevées avec un rabot approprié ou grattez-les avec un couteau adapté. Faites attention à ne pas vous blesser ! Si la planche présente de fortes traces d’usure ou des décolorations, nous recommandons de la remplacer.
La planche n’est pas adaptée au micro-ondes, lave-vaisselle ou four.

La planche et le bac ne sont pas des jouets – à conserver hors de portée des enfants !

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

Importante! Leggere attentamente e conservare per usi futuri.
Pulire accuratamente il tagliere con acqua calda (65°C) e detersivo per piatti prima del primo utilizzo, quindi risciacquare abbondantemente con acqua. Dopo l'uso, pulire sempre accuratamente con acqua calda e detersivo e non lasciare a lungo in ammollo.
Dopo il lavaggio, lasciare asciugare in posizione verticale e riporre solo quando è completamente asciutto. Trattare regolarmente il tagliere con un po' di olio neutro alimentare. Basta strofinare e lasciare asciugare tutta la notte su una superficie che possa assorbire l'olio in eccesso. L'aceto disinfetta il tagliere in modo delicato e naturale. Per una disinfezione regolare si consiglia di riscaldare il tagliere a ca. 65°C per alcuni minuti. Rimuovere le fibre di legno sollevate con un'apposita pialla o raschiarle con un coltello adatto. Fare attenzione a non ferirsi! Se il tagliere presenta segni di forte usura o scolorimenti, si consiglia di sostituirlo.
Il tagliere non è adatto a microonde, lavastoviglie o forno.

Il tagliere e il vassoio non sono giocattoli – conservarli sempre fuori dalla portata dei bambini!

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

¡Importante! Léalo atentamente y guárdelo para referencia futura.
Limpie bien la tabla de cortar con agua caliente (65°C) y detergente antes del primer uso, luego enjuague con abundante agua. Después de usar, límpiela siempre bien con agua caliente y detergente y no la deje en remojo durante largos periodos.
Después del lavado, deje secar en posición vertical y guárdela solo cuando esté completamente seca. Cuide su tabla de cortar regularmente con un poco de aceite neutro apto para alimentos. Simplemente frote y deje secar durante la noche sobre una superficie que pueda absorber el exceso de aceite. El vinagre desinfecta la tabla de forma 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 un cuchillo apropiado. ¡Tenga cuidado de no lesionarse! Si la tabla presenta fuertes signos de uso o decoloración, recomendamos sustituirla.
La tabla no es apta para microondas, lavavajillas ni horno.

La tabla y la bandeja no son juguetes – manténgalas siempre fuera del alcance de los niños.

PT Instruções de manutenção & Informações de seguranç
Tábua de corte em madeira/bambu

Importante! Leia atentamente e guarde para referência futura.
Limpe a tábua de corte cuidadosamente com água quente (65°C) e detergente antes da primeira utilização, depois enxágue bem com bastante água. Após o uso, limpe sempre cuidadosamente com água quente e detergente e não deixe de molho por longos períodos.
Após a lavagem, deixe secar na posição vertical e só guarde quando estiver completamente seca. Trate regularmente a sua tábua de corte com um pouco de óleo neutro alimentar. Basta esfregar e deixar secar durante a noite numa superfície que possa absorver 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 durante alguns minutos. Remova fibras de madeira levantadas com uma plaina adequada ou raspe com uma faca apropriada. Tenha cuidado para não se ferir! Se a tábua apresentar sinais de desgaste acentuado ou descoloração, recomendamos substituí-la.
A tábua não é adequada para micro-ondas, máquina de lavar louça ou forno.

Tábua e bandeja não são brinquedos – mantenha sempre fora do alcance das crianças!

CZ Pokyny k údržbě & Bezpečnostní pokyny
Krájecí prkénko ze dřeva/bambusu

Důležité! Přečtěte si pečlivě a uschovejte pro pozdější použití.
Před prvním použitím desku důkladně umyjte horkou vodou (65 °C) a prostředkem na mytí nádobí, poté opláchněte velkým množstvím vody. Po použití vždy důkladně omyjte horkou vodou a prostředkem na mytí nádobí a nenechávejte dlouho ve vodě.
Po umytí nechte oschnout ve svislé poloze a ukládejte až po úplném vyschnutí. Pravidelně ošetřujte desku malým množstvím neutrálního oleje vhodného pro potraviny. Jednoduše vetřete a nechte přes noc uschnout na podložce, která absorbuje přebytečný olej. Ocet desku jemně a přirozeně dezinfikuje. Pro pravidelnou dezinfekci doporučujeme ohřát desku na cca 65 °C na několik minut. Vyčnívající dřevěná vlákna odstraňte vhodným hoblíkem nebo je seškrábněte vhodným nožem. Dbejte na to, abyste se nezranili! Pokud deska vykazuje silné opotřebení nebo zabarvení, doporučujeme ji vyměnit.
Deska není vhodná do mikrovlnné trouby, myčky ani trouby.

Deska a miska nejsou hračky – uchovávejte vždy mimo dosah dětí!

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

Ważne! Proszę uważnie przeczytać i zachować do późniejszego wykorzystania.
Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj deskę gorącą wodą (65°C) i płynem do mycia naczyń, następnie spłucz dużą ilością wody. Po użyciu zawsze dokładnie myj gorącą wodą i płynem do naczyń, nie pozostawiaj na długo w wodzie.
Po umyciu pozostaw do wyschnięcia w pozycji pionowej i przechowuj dopiero po całkowitym wyschnięciu. Regularnie pielęgnuj deskę niewielką ilością neutralnego oleju spożywczego. Wetrzyj olej i pozostaw na noc do wyschnięcia na powierzchni, która wchłonie nadmiar oleju. Ocet dezynfekuje deskę w delikatny i naturalny sposób. Do regularnej dezynfekcji zalecamy podgrzewanie deski do ok. 65°C przez kilka minut. Wystające włókna drewna usuń odpowiednim strugiem lub zeskrob odpowiednim nożem. Uważaj, aby się nie skaleczyć! Jeśli deska nosi silne ślady użytkowania lub przebarwienia, zalecamy jej wymianę.
Deska nie nadaje się do kuchenki mikrofalowej, zmywarki ani piekarnika.

Deska i miska to nie zabawki – przechowywać zawsze poza zasięgiem dzieci!

DK Plejevejledning & Sikkerhedsinstruktioner Skærebræt af træ/bambusr)

Vigtigt! Læs grundigt og gem til senere brug.
Rengør skærebrættet grundigt med varmt vand (65°C) og opvaskemiddel før første brug, skyl derefter godt med rigeligt vand. Efter brug skal du altid rengøre grundigt med varmt vand og opvaskemiddel og ikke lade det ligge i vand i længere tid.
Efter vask lad det tørre oprejst og opbevar kun, når det er helt tørt. Vedligehold dit skærebræt regelmæssigt med lidt neutral, fødevaresikker olie. Gnid det blot ind og lad det tørre natten over på en overflade, der kan absorbere overskydende olie. Eddike desinficerer skærebrættet på en skånsom og naturlig måde. Til regelmæssig desinfektion anbefaler vi at opvarme brættet til ca. 65°C i flere minutter. Fjern oprejste træfibre med en egnet høvl eller skrab med en egnet kniv. Pas på, at du ikke kommer til skade! Hvis skærebrættet viser meget slid eller misfarvning, anbefaler vi at udskifte det.
Skærebrættet tåler hverken mikroovn, opvaskemaskine eller ovn.

Skærebræt og bakke er ikke legetøj – opbevar altid uden for børns rækkevidde!

GR Οδηγίες φροντίδας & Οδηγίες ασφαλείας Ξύλινη/μπαμπού επιφάνεια κοπής

Σημαντικό! Διαβάστε προσεκτικά και φυλάξτε για μελλοντική χρήση.
Καθαρίστε καλά την ξύλινη επιφάνεια κοπής με ζεστό νερό (65°C) και απορρυπαντικό πριν από την πρώτη χρήση και στη συνέχεια ξεπλύνετε με άφθονο νερό. Μετά τη χρήση, καθαρίζετε πάντα προσεκτικά με ζεστό νερό και απορρυπαντικό και μην την αφήνετε για μεγάλο χρονικό διάστημα σε νερό. Μετά το πλύσιμο αφήστε τη να στεγνώσει σε όρθια θέση και αποθηκεύστε μόνο όταν έχει στεγνώσει εντελώς. Περιποιηθείτε την επιφάνεια κοπής τακτικά με λίγο ουδέτερο, κατάλληλο για τρόφιμα λάδι. Απλά τρίψτε και αφήστε τη να στεγνώσει όλη τη νύχτα σε επιφάνεια που απορροφά το περίσσιο λάδι. Το ξύδι απολυμαίνει την επιφάνεια κοπής με απαλό και φυσικό τρόπο. Για τακτική απολύμανση συνιστούμε να θερμάνετε την επιφάνεια κοπής στους 65°C για μερικά λεπτά. Αφαιρέστε υψωμένες ίνες ξύλου με κατάλληλο εργαλείο ή ξύστε τις με μαχαίρι. Προσέχετε να μην τραυματιστείτε! Αν η επιφάνεια κοπής εμφανίζει έντονη φθορά ή αποχρωματισμό, συνιστούμε την αντικατάστασή της.
Η επιφάνεια κοπής δεν είναι κατάλληλη για φούρνο μικροκυμάτων, πλυντήριο πιάτων ή φούρνο.

Η επιφάνεια κοπής και το δοχείο δεν είναι παιχνίδια – φυλάξτε πάντα μακριά από παιδιά!

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

Important! Citiți cu atenție și păstrați pentru utilizări ulterioare.
Curățați bine tocătorul înainte de prima utilizare cu apă fierbinte (65°C) și detergent de vase, apoi clătiți cu multă apă. După utilizare, spălați întotdeauna bine cu apă fierbinte și detergent și nu lăsați mult timp în apă.
După spălare, lăsați să se usuce vertical și depozitați doar când este complet uscat. Îngrijiți tocătorul regulat cu puțin ulei alimentar neutru. Pur și simplu ungeți și lăsați să se usuce peste noapte pe o suprafață care poate absorbi excesul de ulei. Oțetul dezinfectează tocătorul într-un mod delicat și natural. Pentru o dezinfectare regulată, recomandăm încălzirea tocătorului la cca. 65°C pentru câteva minute. Îndepărtați fibrele de lemn ridicate cu o rindea potrivită sau răzuiți-le cu un cuțit adecvat. Atenție să nu vă răniți! Dacă tocătorul prezintă urme puternice de uzură sau decolorare, recomandăm înlocuirea acestuia.
Tocătorul nu este potrivit pentru cuptor cu microunde, mașină de spălat vase sau cuptor.

Tocătorul și tava nu sunt jucării – păstrați mereu departe de copii!

UK Інструкції з догляду & Заходи безпеки
Обробна дошка з дерева/бамбука

Важливо! Уважно прочитайте та зберігайте для подальшого використання.
Перед першим використанням ретельно вимийте обробну дошку гарячою водою (65°C) з миючим засобом, потім добре промийте великою кількістю води. Після використання завжди мийте гарячою водою та миючим засобом, не залишайте надовго у воді.
Після миття дайте висохнути вертикально і зберігайте лише після повного висихання.
Регулярно доглядайте за дошкою невеликою кількістю харчової нейтральної олії. Просто натріть і залиште на ніч на поверхні, яка вбирає надлишок олії. Оцет дезінфікує дошку ніжним і природним способом. Для регулярної дезінфекції рекомендуємо нагрівати дошку приблизно до 65°C протягом кількох хвилин. Видаляйте підняті деревні волокна відповідним рубанком або ножем. Будьте обережні, щоб не поранитися! Якщо дошка має сильні сліди зносу або зміни кольору, радимо замінити її.
Дошка не підходить для мікрохвильовки, посудомийної машини чи духовки.

Дошка та лоток – не іграшки, тримайте завжди подалі від дітей!

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

Важно! Прочетете внимателно и запазете за бъдеща употреба.
Преди първа употреба измийте дъската старателно с гореща вода (65°C) и препарат за съдове, след което изплакнете обилно с вода. След употреба винаги почиствайте добре с гореща вода и препарат и не оставяйте дълго време във вода.
След измиване оставете да изсъхне изправена и съхранявайте само когато е напълно суха. Поддържайте дъската редовно с малко хранително, неутрално масло. Просто намажете и оставете да изсъхне за една нощ върху повърхност, която може да абсорбира излишното масло. Оцетът дезинфекцира дъската по щадящ и естествен начин. За редовна дезинфекция препоръчваме загряване на дъската до ок. 65°C за няколко минути. Отстранете стърчащи дървесни влакна с подходящ ренде или ги изстържете с нож. Внимавайте да не се нараните! Ако дъската показва силни следи от употреба или обезцветяване, препоръчваме подмяна.
Дъската не е подходяща за микровълнова, съдомиялна машина или фурна.

Дъската и купата не са играчки – пазете далеч от деца!

SK Pokyny na údržbu & Bezpečnostné pokyny
Doska na krájanie z dreva/bambusu

Dôležité! Pozorne si prečítajte a uschovajte na neskoršie použitie.
Pred prvým použitím dôkladne umyte dosku horúcou vodou (65°C) a čistiacim prostriedkom, potom opláchnite dostatočným množstvom vody. Po použití vždy dôkladne umyte horúcou vodou a čistiacim prostriedkom a nenechávajte dlho vo vode.
Po umytí nechajte vyschnúť vo zvislej polohe a odkladajte iba po úplnom vyschnutí. Dosku pravidelne ošetrujte malým množstvom neutrálneho oleja vhodného na potraviny. Jednoducho potrite a nechajte cez noc vyschnúť na podložke, ktorá absorbuje prebytočný olej. Ocot dezinfikuje dosku šetrným a prirodzeným spôsobom. Na pravidelnú dezinfekciu odporúčame ohrievať dosku na cca 65°C niekoľko minút. Vyčnievajúce drevené vlákna odstráňte vhodným hoblíkom alebo ich zoškrabte vhodným nožom. Dávajte pozor, aby ste sa nezranili! Ak doska vykazuje výrazné známky opotrebovania alebo sfarbenia, odporúčame jej výmenu.
Doska nie je vhodná do mikrovlnnej rúry, umývačky riadu ani rúry.

Doska a miska nie sú hračky – uchovávajte vždy mimo dosahu detí!

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

Pomembno! Previdno preberite in shranite za poznejšo uporabo.
Pred prvo uporabo temeljito očistite desko z vročo vodo (65°C) in detergentom, nato dobro sperite z veliko vode. Po uporabi vedno temeljito očistite z vročo vodo in detergentom in je ne puščajte dlje časa v vodi.
Po pranju pustite, da se posuši v navpičnem položaju, in shranjujte šele, ko je popolnoma suha. Desko redno negujte z majhno količino nevtralnega olja, primernega za živila. Preprosto vtrite in pustite čez noč, da se posuši na podlagi, ki absorbira odvečno olje. Kis naravno in nežno razkuži desko. Za redno razkuževanje priporočamo segrevanje deske na približno 65°C za nekaj minut. Štrleča lesna vlakna odstranite s primernim strgalom ali jih postrgajte z nožem. Pazite, da se ne poškodujete! Če deska kaže močne znake obrabe ali razbarvanja, priporočamo zamenjavo.
Deska ni primerna za mikrovalovno pečico, pomivalni stroj ali pečico.

Deska in posoda nista igrača – vedno hranite izven dosega otrok!

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

Važno! Pažljivo pročitajte i sačuvajte za buduću upotrebu.
Prije prve upotrebe temeljito operite dasku vrućom vodom (65°C) i deterdžentom, a zatim dobro isperite s puno vode. Nakon upotrebe uvijek temeljito operite vrućom vodom i deterdžentom i nemojte ostavljati dugo u vodi.
Nakon pranja ostavite da se osuši uspravno i spremite tek kada je potpuno suha. Redovito održavajte dasku s malo neutralnog jestivog ulja. Jednostavno utrljajte i ostavite preko noći na podlozi koja može upiti višak ulja. Ocat dezinficira dasku na nježan i prirodan način. Za redovitu dezinfekciju preporučujemo zagrijavanje daske na cca. 65°C nekoliko minuta. Uzdignena drvena vlakna uklonite odgovarajućim blanjalicom ili ih sastružite odgovarajućim nožem. Pazite da se ne ozlijedite! Ako daska pokazuje jake znakove trošenja ili promjene boje, preporučujemo zamjenu.
Daska nije prikladna za mikrovalnu pećnicu, perilicu posuđa ili pećnicu.

Daska i posuda nisu igračke – uvijek čuvajte izvan dohvata djece!

EST Hooldusjuhised & Ohutusjuhised
Puidust/bambusest lõikelaud

Tähtis! Lugege hoolikalt ja säilitage edaspidiseks kasutamiseks.
Enne esmakordset kasutamist peske lõikelaud põhjalikult kuuma vee (65°C) ja nõudepesuvahendiga, loputage seejärel rohke veega. Pärast kasutamist puhastage alati põhjalikult kuuma vee ja nõudepesuvahendiga, ärge jätke pikaks ajaks vette.
Pärast pesemist laske kuivada püstises asendis ja hoidke alles siis, kui see on täielikult kuivanud. Hooldage lõikelauda regulaarselt väikese koguse neutraalse toiduõliga. Lihtsalt hõõruge sisse ja laske üleöö kuivada pinnal, mis imab üleliigse õli. Äädikas desinfitseerib lõikelaua õrnalt ja looduslikult. Regulaarseks desinfitseerimiseks soovitame kuumutada lõikelauda umbes 65°C mitu minutit. Eemaldage väljaulatuvad puidukiud sobiva höövli või kraapige need sobiva noaga. Olge ettevaatlik, et mitte vigastada! Kui lõikelaual on tugevad kulumisjäljed või värvimuutused, soovitame selle välja vahetada.
Lõikelaud ei sobi mikrolaineahju, nõudepesumasinasse ega ahju.

Lõikelaud ja anum ei ole mänguasjad – hoidke alati laste käeulatusest eemal!

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

Svarbu! Perskaitykite atidžiai ir išsaugokite ateičiai.
Prieš pirmą naudojimą kruopščiai nuplaukite pjaustymo lentą karštu vandeniu (65°C) ir indų plovikliu, tada gerai nuplaukite gausiu vandens kiekiu. Po naudojimo visada kruopščiai nuplaukite karštu vandeniu ir plovikliu, nelaikykite ilgai vandenyje.
Po plovimo palikite išdžiūti vertikalioje padėtyje ir laikykite tik visiškai išdžiūvus. Reguliariai prižiūrėkite lentą su nedideliu kiekiu neutralaus maistinio aliejaus. Tiesiog įtrinkite ir palikite per naktį ant paviršiaus, kuris sugeria perteklinį aliejų. Actas dezinfekuoja lentą švelniai ir natūraliai. Reguliariam dezinfekavimui rekomenduojame kelias minutes kaitinti lentą iki ~65°C. Iškilusius medienos pluoštus pašalinkite tinkamu obliumi arba nugramdykite peiliu. Būkite atsargūs, kad nesusižeistumėte! Jei lenta turi stiprių nusidėvėjimo ar spalvos pakitimų, rekomenduojame ją pakeisti.
Lenta netinka naudoti mikrobangų krosnelėje, indaplovėje ar orkaitėje.

Lenta ir talpa nėra žaislai – laikykite visada vaikams nepasiekiamoje vietoje!

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

Svarīgi! Rūpīgi izlasiet un saglabājiet turpmākai lietošanai.
Prieš pirmą naudojimą kruopščiai nuplaukite pjaustymo lentą karštu vandeniu (65°C) ir indų plovikliu, tada gerai nuplaukite gausiu vandens kiekiu. Po naudojimo visada kruopščiai nuplaukite karštu vandeniu ir plovikliu, nelaikykite ilgai vandenyje.
Po plovimo palikite išdžiūti vertikalioje padėtyje ir laikykite tik visiškai išdžiūvus. Reguliariai prižiūrėkite lentą su nedideliu kiekiu neutralaus maistinio aliejaus. Tiesiog įtrinkite ir palikite per naktį ant paviršiaus, kuris sugeria perteklinį aliejų. Actas dezinfekuoja lentą švelniai ir natūraliai. Reguliariam dezinfekavimui rekomenduojame kelias minutes kaitinti lentą iki ~65°C. Iškilusius medienos pluoštus pašalinkite tinkamu obliumi arba nugramdykite peiliu. Būkite atsargūs, kad nesusižeistumėte! Jei lenta turi stiprių nusidėvėjimo ar spalvos pakitimų, rekomenduojame ją pakeisti.
Lenta netinka naudoti mikrobangų krosnelėje, indaplovėje ar orkaitėje.

Lenta ir talpa nėra žaislai – laikykite visada vaikams nepasiekiamoje vietoje!

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

Важно! Внимательно прочитайте и сохраните для последующего использования.
Перед первым использованием тщательно вымойте разделочную доску горячей водой (65°C) с моющим средством, затем хорошо ополосните большим количеством воды. После использования всегда тщательно мойте горячей водой и моющим средством, не оставляйте надолго в воде. После мытья дайте высохнуть вертикально и храните только после полного высыхания. Регулярно обрабатывайте доску небольшим количеством пищевого нейтрального масла. Просто вотрите и оставьте на ночь на поверхности, которая впитает излишки масла. Уксус дезинфицирует доску бережным и естественным способом. Для регулярной дезинфекции рекомендуем нагревать доску до ок. 65°C на несколько минут. Удаляйте выступающие древесные волокна подходящим рубанком или соскребайте ножом. Будьте осторожны, чтобы не пораниться! Если доска имеет сильные следы износа или изменение цвета, рекомендуем заменить её.
Доска не подходит для микроволновой печи, посудомоечной машины или духовки.

Разделочная доска и ёмкость – не игрушки, храните всегда вдали от детей!

SH Uputstva za održavanje & Sigurnosna uputstva Daska za rezanje od drveta/bambusa

Važno! Pažljivo pročitajte i sačuvajte za kasniju upotrebu.
Pre prve upotrebe temeljno operite dasku vrućom vodom (65°C) i deterdžentom, a zatim dobro isperite sa puno vode. Nakon upotrebe uvek temeljno operite vrućom vodom i deterdžentom i nemojte ostavljati dugo u vodi.
Posle pranja ostavite da se osuši uspravno i odložite tek kada je potpuno suva. Redovno negujte dasku sa malo neutralnog jestivog ulja. Jednostavno utrljajte i ostavite preko noći na podlozi koja može upiti višak ulja. Sirće dezinfikuje dasku na nežan i prirodan način. Za redovnu dezinfekciju preporučujemo zagrevanje daske na oko 65°C nekoliko minuta. Izdignuta drvena vlakna uklonite odgovarajućim rendeom ili ih sastružite odgovarajućim nožem. Pazite da se ne povredite! Ako daska pokazuje jake znakove trošenja ili promene boje, preporučujemo zamenu.
Daska nije pogodna za mikrotalasnu, mašinu za sudove ili rernu.

Daska i posuda nisu igračke – uvek čuvajte van domašaja dece!