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 Schneide- & Abdeckplatte (Bambus bzw. Holz)

Wichtig! Sorgfältig lesen und für spätere Verwendung aufbewahren.

Reinigen Sie die Schneide-/Abdeckplatte 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 die Platte erst verstauen, wenn sie komplett getrocknet ist.
Pflegen Sie Ihre Schneide-/Abdeckplatte 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 die Schneide-/Abdeckplatte auf schonende und natürliche Weise. Zur regelmäßigen Desinfizierung empfehlen wir die Platte 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 die Schneide-/Abdeckplatte sehr starke Gebrauchsspuren und ggf. Verfärbungen aufweist, empfehlen wir, den Artikel gegen einen neuen auszutauschen.
Die Schneide-/Abdeckplatte darf nur auf vollständig abgekühlten Herdplatten verwendet werden – nicht auf heißen oder noch warmen Kochfeldern ablegen.
Sie ist weder mikrowellen-, spülmaschinen- noch backofengeeignet.
Die Schneide-/Abdeckplatte ist kein Spielzeug - bitte stets außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren!

GB Care Instructions & Safety Information Cutting & Cover Board (Bamboo or Wood)

Important! Read carefully and keep for future reference.
Clean the cutting/cover board thoroughly with hot water (65 °C) and dish soap before first use, then rinse well 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.
After washing, let the board dry upright and only store it once it is completely dry.
Maintain your cutting/cover board regularly with a little neutral, food-safe oil. Simply rub in and let it dry overnight on a surface that can absorb excess oil.
Vinegar disinfects the cutting/cover board in a gentle and natural way. For regular disinfection, we recommend heating the board to approx. 65 °C for several minutes.
Remove raised wood fibers with a suitable plane or scrape off carefully with a knife. Take care not to injure yourself!
If the cutting/cover board shows heavy signs of wear or discoloration, we recommend replacing it with a new one.
The cutting/cover board must only be used on completely cooled stovetops – do not place it on hot or warm cooktops.
Not suitable for microwave, dishwasher, or oven.
The cutting/cover board is not a toy – always keep out of the reach of children!

NL Onderhoudsvoorschriften & Veiligheidsinstructies Snij- & Afdekplank (Bamboe of Hout)

Belangrijk! Zorgvuldig lezen en voor later gebruik bewaren.
Reinig de snij-/afdekplank voor eerste gebruik grondig met heet water (65 °C) en afwasmiddel, daarna goed naspoelen met veel water. Reinig na gebruik altijd grondig met heet water en afwasmiddel en laat de plank niet langdurig in water liggen.
Laat de plank na het afwassen rechtop drogen en berg pas op wanneer deze volledig droog is.
Onderhoud uw snij-/afdekplank regelmatig met een beetje neutrale, voedselveilige olie. Eenvoudig inwrijven en een nacht laten drogen op een ondergrond die overtollige olie kan opnemen.
Azijn desinfecteert de snij-/afdekplank op een zachte en natuurlijke manier. Voor regelmatige desinfectie raden wij aan de plank enkele minuten tot ca. 65 °C te verhitten.
Stekende houtvezels met een geschikte schaaf verwijderen of voorzichtig met een mes afschrapen. Let erop dat u zich hierbij niet verwondt!
Wanneer de snij-/afdekplank sterke gebruikssporen of verkleuringen vertoont, raden wij aan het artikel te vervangen.
De snij-/afdekplank mag alleen op volledig afgekoelde kookplaten worden gebruikt – niet op hete of warme kookzones plaatsen.
Niet geschikt voor magnetron, vaatwasser of oven.
De snij-/afdekplank is geen speelgoed – altijd buiten bereik van kinderen bewaren!

FR Instructions d'entretien & Consignes de sécurité Planche à Découper & à Couvrir (Bambou ou Bois)



Important ! Lire attentivement et conserver pour un usage ultérieur.
Avant la première utilisation, nettoyer soigneusement la planche à découper/couvrir à l'eau chaude (65 °C) et au savon, puis rincer abondamment. Après chaque utilisation, toujours nettoyer soigneusement à l'eau chaude et au savon et ne pas laisser tremper dans l'eau trop longtemps.
Après le lavage, laisser sécher la planche à la verticale et ne la ranger que lorsqu'elle est complètement sèche.
Entretenez régulièrement votre planche avec un peu d'huile alimentaire neutre. Frottez simplement et laissez sécher toute une nuit sur un support 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 soigneusement avec un couteau. Veillez à ne pas vous blesser !
Si la planche présente de fortes marques d'usure ou des décolorations, nous recommandons de la remplacer.
La planche ne doit être utilisée que sur des plaques de cuisson complètement refroidies – ne pas la poser sur des plaques chaudes ou encore tièdes.
Non adaptée au micro-ondes, au lave-vaisselle ou au four.
La planche n'est pas un jouet – toujours conserver hors de portée des enfants !

IT Istruzioni per la cura & Avvertenze di sicurezza Tagliere & Copripiastra (Bambù o Legno)

Importante! Leggere attentamente e conservare per usi futuri.
Prima del primo utilizzo pulire accuratamente il tagliere/copertura con acqua calda (65 °C) e detersivo per piatti, poi risciacquare bene con abbondante acqua. Dopo ogni utilizzo lavare sempre accuratamente con acqua calda e detersivo e non lasciare a lungo immerso in acqua.
Dopo il lavaggio lasciare asciugare il tagliere in verticale e riporlo solo quando è completamente asciutto.
Trattare regolarmente il tagliere/copertura con un po' di olio alimentare neutro. Strofinare semplicemente e lasciare asciugare per una 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 la tavola per alcuni minuti a circa 65 °C.
Rimuovere eventuali fibre di legno sollevate con un apposito pialletto o raschiarle con un coltello adatto. Fare attenzione a non ferirsi!
Se il tagliere mostra segni di forte usura o scolorimenti, si consiglia di sostituirlo.
Il tagliere/copertura deve essere utilizzato solo su piani cottura completamente raffreddati – non appoggiarlo su piastre calde o ancora tiepide.
Non adatto a microonde, lavastoviglie o forno.
Il tagliere/copertura non è un giocattolo – conservarlo sempre fuori dalla portata dei bambini!

ES Instrucciones de cuidado & Indicaciones de seguridad Tabla de Corte & Cubierta (Bambú o Madera)

¡Importante! Lea atentamente y guarde para referencia futura.
Antes del primer uso, limpie bien la tabla con agua caliente (65 °C) y detergente, luego enjuague con abundante agua. Después de cada uso, límpiela siempre a fondo con agua caliente y detergente y no la deje en remojo durante mucho tiempo.
Después de lavar, deje secar la tabla en posición vertical y guárdela solo cuando esté completamente seca.
Mantenga su tabla regularmente con un poco de aceite neutro apto para alimentos. Simplemente frótela y déjela secar toda 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 aprox. 65 °C durante varios minutos.
Retire las fibras de madera levantadas con un cepillo o rásquelas con un cuchillo adecuado. ¡Tenga cuidado de no cortarse!
Si la tabla muestra signos de fuerte desgaste o decoloración, recomendamos reemplazarla.
La tabla solo debe utilizarse sobre placas completamente frías – no la coloque sobre superficies calientes o templadas.
No apta para microondas, lavavajillas ni horno.
La tabla no es un juguete – ¡mantener siempre fuera del alcance de los niños!

PT Instruções de manutenção & Informações de segurança
Tábua de Corte & Tampa (Bambu ou Madeira)

Importante! Leia atentamente e guarde para uso futuro.
Antes da primeira utilização, limpe bem a tábua 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 muito tempo.
Depois de lavar, deixe a tábua secar na vertical e só a guarde quando estiver completamente seca.
Trate regularmente a sua tábua com um pouco de óleo alimentar neutro. Basta esfregar e deixar secar durante a noite numa superfície que absorva o excesso de óleo.
O vinagre desinfeta a tábua de forma suave e natural. Para desinfeção regular, recomendamos aquecer a tábua a cerca de 65 °C durante alguns minutos.
Remova as fibras de madeira levantadas com uma plaina adequada ou raspe cuidadosamente com uma faca. Tenha cuidado para não se ferir!
Se a tábua apresentar sinais fortes de desgaste ou descoloração, recomendamos substituí-la.
A tábua só deve ser utilizada em fogões completamente frios – não coloque sobre placas quentes ou mornas.
Não adequada para micro-ondas, máquina de lavar loiça ou forno.
A tábua não é um brinquedo – mantenha sempre fora do alcance das crianças!

CZ Pokyny k údržbě & Bezpečnostní pokyny
Krájecí & Krycí deska (bambus nebo dřevo)

Důležité! Pečlivě si přečtěte a uschovejte pro budoucí použití.
Před prvním použitím důkladně omyjte horkou vodou (65 °C) a prostředkem na mytí nádobí, poté opláchněte velkým množstvím vody. Po každém použití vždy pečlivě omyjte horkou vodou a prostředkem a nenechávejte dlouho ve vodě.
Po umytí nechte desku oschnout ve svislé poloze a skladujte ji až po úplném vyschnutí.
Pravidelně ošetřujte svou desku trochou neutrálního, potravinářského oleje. Jednoduše potřete a nechte přes noc schnout na podložce, která absorbuje přebytečný olej.
Ocet desku jemně a přirozeně dezinfikuje. Pro pravidelnou dezinfekci doporučujeme desku ohřát na cca 65 °C po dobu několika minut.
Vyčnívající dřevěná vlákna odstraňte vhodným hoblíkem nebo je opatrně seškrábněte nožem. Dbejte na to, abyste se nezranili!
Pokud deska vykazuje silné známky opotřebení nebo zabarvení, doporučujeme ji vyměnit.
Desku používejte pouze na zcela vychladlých varných deskách – nepokládejte na horké nebo ještě teplé plotýnky.
Není vhodná do mikrovlnné trouby, myčky ani do trouby.
Deska není hračka – vždy uchovávejte mimo dosah dětí!

PL Instrukcja pielęgnacji & Wskazówki bezpieczeństwa
Deska do krojenia & przykrywania (bambus lub drewno)

Ważne! Przeczytaj uważnie i zachowaj na przyszłość.
Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj deskę gorącą wodą (65 °C) z płynem do naczyń, następnie dobrze spłucz. Po każdym użyciu zawsze dokładnie umyj gorącą wodą i płynem, nie pozostawiaj długo w wodzie.
Po umyciu ustaw deskę do wyschnięcia w pionie i przechowuj dopiero, gdy całkowicie wyschnie.
Regularnie konserwuj deskę niewielką ilością neutralnego oleju spożywczego. Wystarczy natrzeć i pozostawić na noc do wyschnięcia na podłożu, które wchłonie nadmiar oleju.
Ocet delikatnie i naturalnie dezynfekuje deskę. Do regularnej dezynfekcji zalecamy podgrzanie deski do ok. 65 °C przez kilka minut.
Wystające włókna drewna usuń odpowiednim strugiem lub ostrożnie zeskrob nożem. Uważaj, aby się nie skaleczyć!
Jeśli deska wykazuje silne ślady zużycia lub przebarwienia, zalecamy jej wymianę.
Deskę należy używać tylko na całkowicie wystudzonych płytach kuchennych – nie kłaść na gorących ani ciepłych polach grzewczych.
Nie nadaje się do kuchenki mikrofalowej, zmywarki ani piekarnika.
Deska nie jest zabawką – przechowywać zawsze poza zasięgiem dzieci!

DK Plejevejledning & Sikkerhedsinstruktioner
Skære- & dækkebrædt (bambus eller træ)

Vigtigt! Læs grundigt og gem til senere brug.
Før første brug rengøres brættet grundigt i varmt vand (65 °C) med opvaskemiddel, skyl derefter med rigeligt vand. Efter brug rengøres altid grundigt i varmt vand og opvaskemiddel og lad det ikke ligge i vand i længere tid.
Efter vask tør brættet oprejst og opbevar det først, når det er helt tørt.
Vedligehold brættet regelmæssigt med lidt neutral, fødevaresikker olie. Gnid blot ind og lad tørre natten over på en overflade, der kan opsuge 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 egnet høvl eller skrab forsigtigt af med en kniv. Pas på ikke at komme til skade!
Hvis brættet viser kraftige slidspor eller misfarvninger, anbefaler vi at udskifte det.
Brættet må kun anvendes på helt afkølede kogeplader – må ikke placeres på varme eller lune kogeplader.
Ikke egnet til mikroovn, opvaskemaskine eller ovn.
Brættet er ikke legetøj – opbevares altid uden for børns rækkevidde!

GR Οδηγίες φροντίδας & Οδηγίες ασφαλείας Πλάκα Κοπής & Κάλυψης (Μπαμπού ή Ξύλο)

Σημαντικό! Διαβάστε προσεκτικά και φυλάξτε για μελλοντική χρήση.
Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε καλά την πλάκα με ζεστό νερό (65 °C) και απορρυπαντικό πιάτων, στη συνέχεια ξεπλύνετε καλά. Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε πάντα καλά με ζεστό νερό και απορρυπαντικό και μην την αφήνετε για πολλή ώρα μέσα στο νερό.
Μετά το πλύσιμο αφήστε την πλάκα να στεγνώσει όρθια και αποθηκεύστε την μόνο όταν έχει στεγνώσει εντελώς.
Συντηρείτε την πλάκα τακτικά με λίγο ουδέτερο, βρώσιμο λάδι. Απλά αλείψτε την και αφήστε να στεγνώσει όλη τη νύχτα σε μια επιφάνεια που μπορεί να απορροφήσει το περιττό λάδι.
Το ξύδι απολυμαίνει την πλάκα με ήπιο και φυσικό τρόπο. Για τακτική απολύμανση προτείνουμε να θερμάνετε την πλάκα στους 65 °C για μερικά λεπτά.
Αφαιρέστε προεξέχουσες ίνες ξύλου με ένα κατάλληλο πλάνισμα ή ξύστε προσεκτικά με ένα μαχαίρι. Προσέξτε να μην τραυματιστείτε!
Αν η πλάκα εμφανίζει έντονα σημάδια φθοράς ή αποχρωματισμού, συνιστούμε να την αντικαταστήσετε.
Η πλάκα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο σε εντελώς κρύες εστίες – μην την τοποθετείτε σε ζεστές ή χλιαρές εστίες.
Δεν είναι κατάλληλη για φούρνο μικροκυμάτων, πλυντήριο πιάτων ή φούρνο.
Η πλάκα δεν είναι παιχνίδι – φυλάσσεται πάντα μακριά από παιδιά!

RO Instrucțiuni de întreținere & Instrucțiuni de siguranță Placă de Tăiat & Acoperire (Bambus sau Lemn)

Important! Citiți cu atenție și păstrați pentru utilizări ulterioare.
Înainte de prima utilizare, curățați bine placa cu apă fierbinte (65 °C) și detergent de vase, apoi clătiți cu multă apă. După fiecare utilizare, spălați întotdeauna bine cu apă fierbinte și detergent și nu lăsați placa mult timp în apă.
După spălare, lăsați placa să se usuce în poziție verticală și depozitați-o doar când este complet uscată.
Întrețineți placa regulat cu puțin ulei alimentar neutru. Frecați și lăsați să se usuce peste noapte pe o suprafață care poate absorbi excesul de ulei.
Oțetul dezinfectează placa într-un mod delicat și natural. Pentru dezinfectare regulată recomandăm încălzirea plăcii la cca. 65 °C pentru câteva minute.
Îndepărtați fibrele de lemn ridicate cu o rindea potrivită sau răzuiți-le cu un cuțit. Aveți grijă să nu vă răniți!
Dacă placa prezintă urme puternice de uzură sau decolorare, recomandăm înlocuirea acesteia.
Placa trebuie utilizată numai pe plite complet răcite – nu o așezați pe plite fierbinți sau calde.
Nu este potrivită pentru cuptor cu microunde, mașină de spălat vase sau cuptor.
Placa nu este o jucărie – păstrați întotdeauna departe de copii!

UK Інструкції з догляду & Заходи безпеки
Дошка для нарізання та накривання (бамбук або дерево)

Важливо! Уважно прочитайте та зберігайте для подальшого використання.
Перед першим використанням ретельно промийте дошку гарячою водою (65 °C) з мийним засобом, потім добре ополосніть. Після кожного використання завжди ретельно мийте гарячою водою з мийним засобом і не залишайте надовго у воді.
Після миття залиште дошку сохнути у вертикальному положенні і зберігайте лише тоді, коли вона повністю висохла.
Доглядайте за дошкою регулярно, використовуючи трохи нейтральної харчової олії. Просто натріть і залиште на ніч сушитися на поверхні, яка вбере надлишок олії.
Оцет дезінфікує дошку м'яким і природним способом. Для регулярної дезінфекції рекомендуємо нагрівати дошку до приблизно 65 °C протягом кількох хвилин.
Виступаючі дерев'яні волокна видаліть відповідним рубанком або акуратно зішкребіть ножем. Будьте обережні, щоб не поранитися!
Якщо дошка має сильні сліди зносу або знебарвлення, рекомендуємо замінити її.
Дошку можна використовувати лише на повністю охолоджених плитах – не кладіть її на гарячі чи теплі конфорки.
Не придатна для мікрохвильової печі, посудомийної машини чи духовки.
Дошка не є іграшкою – завжди тримати подалі від дітей!

BG Инструкции за поддръжка & Инструкции за безопасност
Дъска за рязане & покриване (бамбук или дърво)

Важно! Прочетете внимателно и запазете за бъдеща употреба.
Преди първа употреба измийте добре дъската с гореща вода (65 °C) и препарат за съдове, след което 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 съхранявайте само когато е напълно суха.
Поддържайте редовно дъската с малко неутрално, хранително олио. Просто натъркайте и оставете да съхне една нощ върху повърхност, която попива излишното олио.
Оцетът дезинфекцира дъската по щадящ и естествен начин. За редовна дезинфекция препоръчваме загряване на дъската до около 65 °C за няколко минути.
Стенящи дървесни влакна премахнете с подходящ ренде или внимателно изстържете с нож. Внимавайте да не се нараните!
Ако дъската показва силни следи от износване или обезцветяване, препоръчваме да я замените.
Дъската трябва да се използва само върху напълно изстинали котлони – не я поставяйте върху горещи или топли плотове.
Не е подходяща за микровълнова, съдомиялна или фурна.
Дъската не е играчка – винаги съхранявайте далеч от деца!

SK Pokyny na údržbu & Bezpečnostné pokyny
Doska na krájanie & prikrývanie (bambus alebo drevo)

Dôležité! Pozorne si prečítajte a uschovajte na budúce použitie.
Pred prvým použitím dôkladne umyte dosku horúcou vodou (65 °C) s prostriedkom na riad, potom dôkladne opláchnite. Po každom použití vždy dôkladne umyte horúcou vodou s prostriedkom a nenechávajte dlho vo vode.
Po umytí nechajte dosku vyschnúť vo zvislej polohe a uskladňujte ju len keď je úplne suchá.
Pravidelne ošetrujte dosku malým množstvom neutrálneho, jedlého oleja. Jednoducho potrite a nechajte cez noc schnúť na podložke, ktorá absorbuje prebytočný olej.
Ocot dosku jemne a prirodzene dezinfikuje. Na pravidelnú dezinfekciu odporúčame dosku zahriať na cca 65 °C na niekoľko minút.
Vystupujúce drevené vlákna odstráňte vhodným hoblíkom alebo ich opatrne zoškrabte nožom. Dávajte pozor, aby ste sa nezranili!
Ak doska vykazuje silné známky opotrebovania alebo zafarbenia, odporúčame ju vymeniť.
Dosku používajte len na úplne vychladnutých varných doskách – nepokladajte na horúce alebo teplé platne.
Nie je vhodná do mikrovlnnej rúry, umývačky riadu ani rúry.
Doska nie je hračka – vždy uchovávajte mimo dosahu detí!

SL Navodila za nego & Varnostna navodila
Deska za rezanje & pokrivanje (bambus ali les)

Pomembno! Previdno preberite in shranite za poznejšo uporabo.
Pred prvo uporabo desko temeljito očistite z vročo vodo (65 °C) in detergentom, nato dobro sperite. Po vsaki uporabi jo vedno temeljito očistite z vročo vodo in detergentom ter ne puščajte dolgo v vodi.
Po pranju pustite, da se deska suši pokonci, in jo shranite šele, ko je popolnoma suha.
Redno negujte svojo desko z malo nevtralnega, jedilnega olja. Preprosto vtrite in pustite čez noč, da se posuši na površini, ki vpije odvečno olje.
Kis desko nežno in naravno razkuži. Za redno razkuževanje priporočamo, da desko segrevate na približno 65 °C nekaj minut.
Izbočena lesna vlakna odstranite z ustreznim skobljičem ali jih previdno postrgajte z nožem. Pazite, da se ne poškodujete!
Če deska kaže močne znake obrabe ali razbarvanja, priporočamo, da jo zamenjate.
Desko uporabljajte le na popolnoma ohlajenih kuhalnih ploščah – ne polagajte na vroče ali tople plošče.
Ni primerna za mikrovalovno pečico, pomivalni stroj ali pečico.
Deska ni igrača – vedno hranite zunaj dosega otrok!

HR Upute za održavanje & Sigurnosne upute
Daska za rezanje & pokrivanje (bambus ili drvo)

Važno! Pažljivo pročitajte i sačuvajte za kasniju upotrebu.
Pre prve upotrebe temeljno operite dasku vrućom vodom (65 °C) i deterdžentom, zatim dobro isperite. Nakon svake upotrebe uvek temeljno operite vrućom vodom i deterdžentom i nemojte ostavljati dugo u vodi.
Posle pranja ostavite dasku da se osuši uspravno i odložite je tek kada je potpuno suva.
Redovno održavajte dasku s malo neutralnog jestivog ulja. Jednostavno utrljajte 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 cca 65 °C nekoliko minuta.
Izdignuta drvena vlakna uklonite odgovarajućim rendetom ili ih pažljivo sastružite nožem. Pazite da se ne povredite!
Ako daska pokazuje jake znake trošenja ili promene boje, preporučujemo zamenu.
Dasku koristite samo na potpuno ohlađenim ringlama – ne stavljajte je na vruće ili tople ploče.
Nije pogodna za mikrotalasnu, mašinu za sudove ili rernu.
Daska nije igračka – uvek je držite van domašaja dece!

EST Hooldusjuhised & Ohutusjuhised
Lõike- & katteplaat (bambus või puit)

Tähtis! Lugege hoolikalt ja säilitage edaspidiseks kasutamiseks.
Enne esmakasutamist peske plaat põhjalikult kuuma vee (65 °C) ja nõudepesuvahendiga, seejärel loputage rohke veega. Pärast igat kasutuskorda peske alati põhjalikult kuuma vee ja pesuvahendiga ning ärge jätke kauaks vette seisma.
Pärast pesemist laske plaadil kuivada püstises asendis ja hoidke alles siis, kui see on täielikult kuivanud.
Hooldage plaati regulaarselt vähese neutraalse, toidukõlbliku õliga. Lihtsalt hõõruge peale ja laske üle öö kuivada pinnal, mis imab liigse õli.
Äädikas desinfitseerib plaati õrnalt ja loomulikult. Regulaarseks desinfitseerimiseks soovitame kuumutada plaati umbes 65 °C juures mitu minutit.
Eenduvad puidukiud eemaldage sobiva höövli või kraapige ettevaatlikult noaga. Olge ettevaatlik, et end mitte vigastada!
Kui plaat näitab tugevaid kulumisjälgi või värvimuutusi, soovitame selle välja vahetada.
Plaati kasutage ainult täielikult jahtunud pliidiplaatidel – ärge asetage kuumadele või soojadele keedualadele.
Ei sobi mikrolaineahju, nõudepesumasinasse ega praeahju.
Plaat ei ole mänguasi – hoidke alati laste käeulatusest eemal!

LT Priežiūros instrukcijos & Saugos instrukcijos Pjaustymo & dengimo lentelė (bambukas arba medis)

Svarbu! Atidžiai perskaitykite ir saugokite ateičiai.
Prieš pirmą naudojimą kruopščiai nuplaukite lentelę karštu vandeniu (65 °C) su indų plovikliu, po to gerai nuplaukite. Po kiekvieno naudojimo visada kruopščiai nuplaukite karštu vandeniu su plovikliu ir nepalikite ilgam vandenyje.
Po plovimo pastatykite lentelę vertikaliai išdžiūti ir laikykite tik tada, kai ji visiškai sausa.
Reguliariai prižiūrėkite lentelę su nedideliu kiekiu neutralaus, maistinio aliejaus. Tiesiog įtrinkite ir palikite per naktį išdžiūti ant paviršiaus, kuris sugeria perteklinį aliejų.
Actas švelniai ir natūraliai dezinfekuoja lentelę. Reguliariai dezinfekuojant rekomenduojame pašildyti lentelę iki maždaug 65 °C kelioms minutėms.
Iškilusius medienos pluoštus pašalinkite tinkamu obliumi arba atsargiai nugramdykite peiliu. Būkite atsargūs, kad nesusižeistumėte!
Jei lentelė rodo stiprius nusidėvėjimo ar spalvos pakitimo požymius, rekomenduojame ją pakeisti.
Lentelę naudokite tik visiškai atvėsusiose kaitlentėse – nedėkite ant karštų ar šiltų kaitviečių.
Netinka naudoti mikrobangų krosnelėje, indaplovėje ar orkaitėje.
Lentelė nėra žaislas – visada laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje!

LV Kopšanas norādījumi & Drošības norādījumi Griešanas & pārklāšanas dēlis (bambuss vai koks)

Svarīgi! Rūpīgi izlasiet un saglabājiet turpmākai lietošanai.
Pirms pirmās lietošanas rūpīgi nomazgājiet dēli karstā ūdenī (65 °C) ar trauku mazgājamo līdzekli, pēc tam kārtīgi noskalojiet. Pēc katras lietošanas vienmēr rūpīgi mazgājiet karstā ūdenī ar līdzekli un neatstājiet ilgi ūdenī.
Pēc mazgāšanas ļaujiet dēlim izžūt vertikālā stāvoklī un uzglabājiet tikai tad, kad tas pilnībā izžuvis.
Regulāri kopiet dēli ar nelielu daudzumu neitrālas, pārtikas eļļas. Vienkārši ieberziet un atstājiet uz nakti izžūt uz virsmas, kas absorbē lieko eļļu.
Etiķis maigi un dabiski dezinficē dēli. Regulārai dezinfekcijai iesakām uzkarsēt dēli līdz apmēram 65 °C uz vairākām minūtēm.
Izvirzītās koka šķiedras noņemiet ar piemērotu ēveli vai uzmanīgi nokasiet ar nazi. Uzmanieties, lai nesavainotos!
Ja dēlis uzrāda stipras nolietošanās vai krāsas izmaiņu pazīmes, iesakām to nomainīt.
Dēli drīkst izmantot tikai uz pilnībā atdzisušām plīts virsmām – neuzlieciet uz karstām vai siltām virsmām.
Nav piemērots lietošanai mikroviļņu krāsnī, trauku mazgājamajā mašīnā vai cepeškrāsnī.
Dēlis nav rotaļlieta – vienmēr glabājiet bērniem nepieejamā vietā!

RU Инструкции по уходу & Инструкции по безопасности Разделочная & покрывающая доска (бамбук или дерево)

Важно! Внимательно прочитайте и сохраните для дальнейшего использования.
Перед первым использованием тщательно вымойте доску горячей водой (65 °C) с моющим средством, затем хорошо ополосните. После каждого использования всегда тщательно мойте горячей водой с моющим средством и не оставляйте надолго в воде.
После мытья дайте доске высохнуть в вертикальном положении и храните только после полного высыхания.
Регулярно ухаживайте за доской, используя небольшое количество нейтрального пищевого масла. Просто натрите и оставьте сушиться на ночь на поверхности, которая впитает излишки масла.
Уксус дезинфицирует доску мягким и естественным способом. Для регулярной дезинфекции рекомендуется нагревать доску при температуре около 65 °C в течение нескольких минут.
Выступающие древесные волокна удалите подходящим рубанком или аккуратно соскоблите ножом. Будьте осторожны, чтобы не пораниться!
Если доска имеет сильные следы износа или обесцвечивания, мы рекомендуем заменить её.
Используйте доску только на полностью остывших конфорках – не кладите на горячие или тёплые плиты.
Не подходит для микроволновки, посудомоечной машины и духовки.
Доска не является игрушкой – всегда храните вдали от детей!

SH Uputstva za održavanje & Sigurnosna uputstva Daska za rezanje & pokrivanje (bambus ili drvo)

Važno! Pažljivo pročitajte i sačuvajte za kasniju upotrebu.
Pre prve upotrebe temeljno operite dasku vrućom vodom (65 °C) i deterdžentom, zatim dobro isperite. Nakon svake upotrebe uvek temeljno operite vrućom vodom i deterdžentom i nemojte ostavljati dugo u vodi.
Posle pranja ostavite dasku da se osuši uspravno i odložite je tek kada je potpuno suva.
Redovno održavajte dasku s malo neutralnog jestivog ulja. Jednostavno utrljajte 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 cca 65 °C nekoliko minuta.
Izdignuta drvena vlakna uklonite odgovarajućim rendetom ili ih pažljivo sastružite nožem. Pazite da se ne povredite!
Ako daska pokazuje jake znake trošenja ili promene boje, preporučujemo zamenu.
Dasku koristite samo na potpuno ohlađenim ringlama – ne stavljajte je na vruće ili tople ploče.
Nije pogodna za mikrotalasnu, mašinu za sudove ili rernu.
Daska nije igračka – uvek je držite van domašaja dece!