

Produkt/Product/Produit/Prodotto/Product/Producto/Produkt/proizvod/Izdelek: 28302780									
DE	EN	FR	IT	NL	ES	CZ	HR	SI	HU
Wählen Sie ein Schneidebrett aus einem hygienischen und nicht-toxischen Material wie Holz, Kunststoff oder Glas. Vermeiden Sie Schneidebretter aus Materialien, die gesundheitsschädlich e Stoffe abgeben könnten.	Choose a cutting board made from a hygienic and non-toxic material such as wood, plastic or glass. Avoid cutting boards made from materials that could release substances that are harmful to health.	Choisissez une planche à découper fabriquée dans un matériau hygiénique et non toxique comme le bois, le plastique ou le verre. Évitez les planches à découper fabriquées à partir de matériaux susceptibles de libérer des substances nocives.	Scegli un tagliere in materiale igienico e atossico come legno, plastica o vetro. Evitare taglieri realizzati con materiali che potrebbero rilasciare sostanze nocive.	Kies voor een snijplank van hygiënisch en niet-giftig materiaal zoals hout, kunststof of glas. Vermijd snijplanken gemaakt van materialen waaruit schadelijke stoffen kunnen vrijkomen.	Elija una tabla de cortar hecha de un material higiénico y no tóxico como madera, plástico o vidrio. Evite tablas de cortar fabricadas con materiales que puedan liberar sustancias nocivas.	Vyberte si prkénko vyrobené z hygienického a netoxického materiálu, jako je dřevo, plast nebo sklo. Vyhňte se krájení prkének vyrobených z materiálů, které by mohly uvolňovat škodlivé látky.	Odaberite dasku za rezanje od higijenskog i netoksičnog materijala poput drveta, plastike ili stakla. Izbjegavajte daske za rezanje izrađene od materijala koji mogu ispuštati štetne tvari.	Odaberite dasku za rezanje od higijenskog i netoksičnog materijala poput drveta, plastike ili stakla. Izbjegavajte daske za rezanje izrađene od materijala koji mogu ispuštati štetne tvari.	Válasszon higiénikus és nem mérgező anyagból, például fából, műanyagból vagy üvegből készült vágódeszkát. Kerülje az olyan anyagokból készült vágódeszkákat, amelyek káros anyagokat bocsáthatnak ki.
Prüfen Sie, ob das Schneidebrett für die Verwendung in der Spülmaschine geeignet ist. Einige Materialien können durch die Spülmaschine beschädigt werden, daher ist Handwäsche möglicherweise empfohlen.	Check that the cutting board is suitable for use in the dishwasher. Some materials may be damaged by the dishwasher, so hand washing may be recommended.	Vérifiez si la planche à découper convient au lave-vaisselle. Certains matériaux peuvent être endommagés par le lave-vaisselle, un lavage à la main peut donc être recommandé.	Controllare se il tagliere è adatto all'uso in lavastoviglie. Alcuni materiali potrebbero essere danneggiati dalla lavastoviglie, pertanto si consiglia il lavaggio a mano.	Controleer of de snijplank geschikt is voor gebruik in de vaatwasser. Sommige materialen kunnen door de vaatwasser worden beschadigd, dus met de hand wassen kan worden aanbevolen.	Compruebe si la tabla de cortar es apta para su uso en el lavavajillas. Algunos materiales pueden dañarse con el lavavajillas, por lo que se recomienda lavarlos a mano.	Zkontrolujte, zda je prkénko vhodné pro použití v myčce nádobí. Některé materiály mohou být myčkou poškozeny, proto lze doporučit ruční mytí.	Provjerite je li daska za rezanje prikladna za pranje u perilici posuđa. Neki materijali se mogu oštetiti u perilici posuđa, pa se može preporučiti ručno pranje.	Provjerite je li daska za rezanje prikladna za pranje u perilici posuđa. Neki materijali se mogu oštetiti u perilici posuđa, pa se može preporučiti ručno pranje.	Ellenőrizze, hogy a vágódeszka alkalmas-e a mosogatógépben történő használatra. Egyes anyagok megsérülhetnek a mosogatógépben, ezért kézi mosás javasolt.
Ersetzen Sie alte oder beschädigte Schneidebretter, insbesondere wenn tiefe Schnittpuren oder Risse vorhanden sind, da sie eine Brutstätte für Bakterien sein können.	Replace old or damaged cutting boards, especially if there are deep cut marks or cracks, as they can be a breeding ground for bacteria.	Remplacez les planches à découper anciennes ou endommagées, surtout s'il y a des marques de coupure profondes ou des fissures, car elles peuvent constituer un terrain fertile pour les bactéries.	Sostituisci i taglieri vecchi o danneggiati, soprattutto se presentano segni di tagli profondi o crepe, poiché possono costituire un terreno fertile per i batteri.	Vervang oude of beschadigde snijplanken, vooral als er diepe snijwonden of scheuren in zitten, omdat deze een voedingsbodem voor bacteriën kunnen zijn.	Reemplace las tablas de cortar viejas o dañadas, especialmente si tienen marcas de cortes profundos o grietas, ya que pueden ser un caldo de cultivo para las bacterias.	Vyměňte stará nebo poškozená prkénka, zvláště pokud jsou na nich hluboké řezy nebo praskliny, protože mohou být živnou půdou pro bakterie.	Zamijenite stare ili oštećene daske za rezanje, osobito ako postoje duboki rezovi ili pukotine, jer mogu biti leglo bakterija.	Zamijenite stare ili oštećene daske za rezanje, osobito ako postoje duboki rezovi ili pukotine, jer mogu biti leglo bakterija.	Cserélje ki a régi vagy sérült vágódeszkákat, különösen, ha mély vágásnyomok vagy repedések vannak rajta, mivel ezek táptalajt jelenthetnek a baktériumoknak.
Beachten Sie die maximale Belastungsgrenze des Drehtellers und überladen Sie ihn nicht mit zu schweren Gegenständen, um eine Beschädigung des Drehtellers zu vermeiden.	Please observe the maximum load limit of the turntable and do not overload it with heavy objects to avoid damaging the turntable.	Veillez respecter la limite de charge maximale du plateau tournant et ne le surchargez pas avec des objets trop lourds pour éviter d'endommager le plateau tournant.	Si prega di notare il limite di carico massimo del giradischi e di non sovraccaricarlo con oggetti troppo pesanti per evitare di danneggiare il giradischi.	Let op de maximale belastingslimiet van de draaitafel en overbelast deze niet met te zware voorwerpen om beschadiging van de draaitafel te voorkomen.	Tenga en cuenta el límite de carga máxima del plato giratorio y no lo sobrecargue con objetos demasiado pesados para evitar dañar el plato giratorio.	Dbejte na maximální zatížení otočného talíře a nepřetěžujte jej příliš těžkými předměty, aby nedošlo k poškození otočného talíře.	Imajte na umu maksimalno ograničenje opterećenja gramofona i nemojte ga preopteretiti preteškim predmetima kako biste izbjegli oštećenje gramofona.	Imajte na umu maksimalno ograničenje opterećenja gramofona i nemojte ga preopteretiti preteškim predmetima kako biste izbjegli oštećenje gramofona.	Vegye figyelembe a forgótányér maximális terhelési határát, és ne terhelje túl olyan tárgyakkal, amelyek túl nehézek, hogy elkerülje a forgótányér károsodását.
Lagern Sie den Drehteller an einem trockenen Ort und vermeiden Sie Feuchtigkeit, um Rost oder Schimmelbildung zu verhindern.	Store the turntable in a dry place and avoid moisture to prevent rust or mold.	Rangez le plateau tournant dans un endroit sec et évitez l'humidité pour éviter la formation de rouille ou de moisissure.	Conservare il giradischi in un luogo asciutto ed evitare l'umidità per prevenire la formazione di ruggine o muffe.	Bewaar de draaitafel op een droge plaats en vermijd vocht om roest- of schimmelvorming te voorkomen.	Guarde el plato giratorio en un lugar seco y evite la humedad para evitar la formación de óxido o moho.	Otočný talíř skladujte na suchém místě a vyhněte se vlhkosti, abyste zabránili vzniku rzi nebo plísní.	Čuvajte gramofon na suhom mjestu i izbjegavajte vlagu kako biste spriječili stvaranje hrđe ili plijesni.	Čuvajte gramofon na suhom mjestu i izbjegavajte vlagu kako biste spriječili stvaranje hrđe ili plijesni.	Tárolja a forgótányért száraz helyen, és kerülje a nedvességet, hogy elkerülje a rozsda vagy penészképződést.

Hersteller/Manufacturer/Fabricant/Fabricanti/Fabrikanten/Fabricantes/Výrobci/ Proizvođači/Proizvajalci

Outdoorchef Deutschland GmbH  
Wickerer Weg 13-15, 65719 Hofheim  
info@outdoorchef.de