

DE Hinweise zum Bambus-Schneidebrett



Achtung: Lagern Sie das Bambus-Schneidebrett in einem Innenraum, es kann auf Dauer durch äußere Witterungsbedingungen beschädigt werden.

Pflege:

Säubern Sie die Schneidefläche mit einem Tuch oder Schwamm, mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.

Spülen Sie es dann mit klarem Wasser ab, bis alle Rückstände gelöst sind.

Lassen Sie das Brett dann vollständig durchtrocknen.

Im Anschluss können Sie das Brett mit hochwertigem Speiseöl (am besten kaltgepresstes Öl) behandeln. Hierzu das Speiseöl mit einem Tuch in Faserrichtung auf den gesamten Oberflächen des Brettes, einschließlich der Seiten, gleichmäßig aufbringen.

Verstauen Sie das Brett dann an einem trockenen Platz.

EN Information on the bamboo cutting board



Caution: Store the bamboo cutting board indoors, it can be damaged in the long term by external weather conditions.

Care:

Clean the cutting surface with a cloth or sponge, warm water and mild dish soap.

Then rinse it with clear water until all residues have been removed.

Then allow the board to dry completely.

You can then treat the board with high-quality cooking oil (preferably cold-pressed oil). To do this, use a cloth to apply the cooking oil evenly to the entire surface of the board, including the sides, in the direction of the fibres.

Then store the board in a dry location.