

FR

Planche à découper en hêtre européen, huilée pour usage alimentaire
Attention : le bois est un produit naturel, aucune planche à découper ne ressemble à une autre. Si l'humidité de l'air est trop faible, la planche peut se déformer, mais elle retrouvera sa forme initiale si l'humidité de l'air est suffisante. Nettoyez soigneusement la planche après chaque utilisation avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Nous recommandons de l'enduire occasionnellement d'une fine couche d'huile de tournesol. Ne convient pas au lave-vaisselle !

RU

Разделочная доска из европейского бука, покрытая безопасным для пищевых продуктов маслом
Обратите внимание: дерево - натуральный продукт, не бывает двух одинаковых разделочных досок. При слишком низкой влажности доска может деформироваться, но при достаточно высокой влажности она вернет свою первоначальную форму. После каждого использования тщательно мойте доску горячей водой с моющим средством. Рекомендуется время от времени протирать ее подсолнечным маслом. Не рекомендуется мыть в посудомоечной машине!

CHOP I

N-m 658

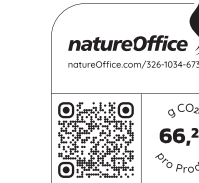
Schneidebrett

Cutting board

Planche à decouper

Разделочная доска

matho®



Nestler-matho GmbH Rheinstrasse 221
 D-76532 Baden-Baden
 service@nestler-matho.de
 N-m 658 GTIN 4251288165806
 LUCID: DE1762010044427 DN 802900

DE

Schneidebrett aus europäischer Buche, lebensmittelecht geölt
Zur Beachtung: Holz ist ein Naturprodukt, kein Schneidebrett gleicht dem anderen. Bei zu geringer Luftfeuchte kann sich das Brett verformen, kehrt aber bei ausreichender Luftfeuchte wieder in seine ursprüngliche Form zurück. Reinigen Sie das Brett nach jeder Benutzung gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel. Wir empfehlen gelegentliches, dünnes Einreiben mit Sonnenblumenöl. Nicht spülmaschinengeeignet!

EN

Cutting board made from European beech, food-safe oiled
 Please note: Wood is a natural product, no two chopping boards are the same. If the humidity is too low, the board may warp, but will return to its original shape if the humidity is high enough. Clean the board thoroughly after each use with hot water and washing-up liquid. We recommend occasionally rubbing it thinly with sunflower oil. Not dishwasher safe!