

LS LebenStil

Herstellername /
Verantwortliche Person für die EU:
Natalie Lange - LS-LebenStil
Bogenstr. 83,
DE 22869 Schenefeld
Inhaberin: Natalie Lange
Internet: www.ls-lebenstil.de
Mail: info@ls-lebenstil.de
Tel. +49 4057148741



Exklusiver Fleischteller | Akazie | FSC
zertifiziert | Natürliche Optik | Braun | Rund |
25x1,5cm oder 30x1,5cm | lebensmittelechte
Ölimprägnierung | mit Safrille | ideal als
Steakteller / Steakbrett | 330 / 450 Gramm
schwer | Messerschonend | Robust und
Feuchtigkeitsabweisend | ideal als Holzbrett,
Küchenbrett, Käseteller, Tranchierbrett,
Wurstbrett, Salamibrett, Schneidbrett,
Frühstücksbrett, Brotzeitbrett |



Das Akazienholz stammt zu 100% aus vorbildlich
bewirtschafteten Wäldern

Dieses Holz ist durch seine Härte und dunkle Farbe besonders
pflegeleicht und zudem ist es widerstandsfähig gegen
Feuchtigkeit und nahezu verzugsfrei

- Sicherheitshinweise – Fleischteller / Steakbrett aus Akazienholz
- Produkt: Exklusiver runder Fleischteller aus Akazienholz mit Safrille und lebensmittelechter Ölimprägnierung
- 1. Allgemeine Sicherheit
- Dieses Produkt ist ausschließlich als Schneid-, Servier- und Fleischteller für Lebensmittel vorgesehen.
- Kein Spielzeug. Von Kindern nur unter Aufsicht verwenden.
- Verpackungsmaterialien außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- 2. Sichere Verwendung
- Den Fleischteller ausschließlich auf einer stabilen, ebenen und möglichst rutschfesten Oberfläche verwenden.
- Beim Schneiden von Fleisch und anderen Lebensmitteln stets vorsichtig arbeiten, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Die Safrille dient zum Auffangen von austretendem Fleisch- und Lebensmittelsaft.
- Das Brett nicht als Tritstufe, Stützgehilfe oder für andere zweckfremde Anwendungen verwenden.
- 3. Materialhinweise
- Das Produkt besteht aus natürlichem Akazienholz.
- Unterschiede in Farbe, Maserung und Struktur sind natürliche Eigenschaften des Holzes und stellen keinen Qualitätsmangel dar.
- Die lebensmittelechte Ölimprägnierung unterstützt den Schutz des Holzes vor Feuchtigkeit.
- Vor jeder Verwendung auf Risse, Spalter, starke Abnutzung oder Verformungen prüfen.
- Beschädigte Bretter nicht weiterverwenden.
- 4. Pflege und Hygiene
- Vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen.
- Nach jeder Verwendung mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel gründlich reinigen.
- Nach der Zubereitung von rohem Fleisch das Brett besonders sorgfältig reinigen, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden.
- Nicht über längere Zeit in Wasser einweichen.
- Nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Nach der Reinigung gründlich abtrocknen und vollständig trocknen lassen.
- Bei Bedarf mit einem geeigneten lebensmittelechten Holzpflegemittel nachbehandeln.
- 5. Temperaturreisik
- Das Holzbrett nicht als Unterlage für heiße Töpfe, Pfannen oder Backformen verwenden.
- Nicht auf heiße Herdplatten oder andere Wärmequellen legen.
- Vor offenem Feuer und starker Hitze schützen.
- 6. Lagerung
- Trocken und gut belüftet lagern.
- Vor dauerhafter Feuchtigkeit und starken Temperaturschwankungen schützen.
- Nicht feucht oder nass lagern, um Rissbildung und Verformungen zu vermeiden.
- 7. Entsorgung
- Das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Holzprodukte entsorgen.
- Herstellerhinweis
- Den Fleischteller regelmäßig auf Risse, Spalter und starke Abnutzung kontrollieren. Beschädigte oder stark verschlissene Bretter sollten aus hygienischen und sicherheitstechnischen Gründen nicht weiterverwendet werden.



Qualität von LS-LebenStil aus
Hamburg  