



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



Das Zeichen für
verantwortungsvolle
Waldwirtschaft



Exklusiver Fleischteller ✓ Akazien-Holz ✓
Natur Braun ✓ Rund ✓ 25x1,5cm oder
30x1,5cm ✓ lebensmittelechte
Ölimprägnierung ✓ mit Safrille ✓ ideal als
Steakteller / Steakbrett ✓ 330 Gramm
schwer ✓ Messerschonend ✓ Robust und
Feuchtigkeitsabweisend ✓

Qualität von LS-LebenStil
aus Hamburg ⚓ ✓

- Allgemeine Sicherheitshinweise
- Bestimmungsgemäße Verwendung:
- Der Fleischteller ist ausschließlich für den Kontakt mit Lebensmitteln vorgesehen.
- Ideal als Steakteller, Servierplatte oder Schneidebrett für Fleisch, Käse, Brot oder Gemüse.
- Nicht als Schneidunterlage für sehr harte Lebensmittel oder Tiefgefrorenes verwenden.
- Temperaturhinweise:
- Nicht spülmaschinengeeignet.
- Kein heißes Fett, kochende Flüssigkeiten oder Speisen direkt aus der Pfanne oder vom Grill auflegen.
- Nicht mikrowellen- oder ofenfest.
- Pflege und Reinigung:
- Nach Gebrauch mit mildem Spülmittel und warmem Wasser reinigen, anschließend gründlich abtrocknen.
- Nicht einweichen oder längere Zeit im Wasser stehen lassen.
- Gelegentlich mit lebensmittelechtem Pflegeöl (z. B. Leinöl oder Holzöl) nachbehandeln, um die Schutzschicht zu erhalten.
- Materialhinweise:
- Holz ist ein Naturprodukt, daher können Farb- und Strukturunterschiede auftreten – dies stellt keinen Mangel dar.
- Direkte Sonneneinstrahlung oder hohe Luftfeuchtigkeit können Risse oder Verformungen verursachen.
- Hygiene:
- Immer gründlich reinigen, insbesondere nach Kontakt mit rohem Fleisch oder Fisch.
- Keine aggressiven Reinigungsmittel, Bleichmittel oder scheuernden Schwämme verwenden.
- Bei sichtbarer Beschädigung oder starker Abnutzung nicht weiter für Lebensmittel verwenden.
- Kinder- und Sicherheitshinweise:
- Kein Spielzeug! Von Kindern fernhalten.
- Nicht als Schneidunterlage für Kinder überlassen – Verletzungsgefahr durch Messer.
- Lagerung:
- Kühl, trocken und nicht in geschlossenen feuchten Räumen lagern.
- Senkrecht oder flach liegend mit Luftzirkulation aufbewahren, um Verformungen zu vermeiden.
- Entsorgung:
- Am Ende der Lebensdauer über den Restmüll oder Biomüll (je nach Region) entsorgen.
- Verpackung gemäß den örtlichen Vorschriften recyceln

