

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



- Sicherheitshinweise – Fleischteller / Steakbrett aus Birkenholz
- Produkt: Exklusiver runder Fleischteller aus Birkenholz 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, Sitzgelegenheit oder für andere zweckfremde Anwendungen verwenden.
- 3. Materialhinweise
- Das Produkt besteht aus Birkenholz.
- 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, Splitter, 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 Spölmittel 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 Spölmachine reinigen.
- Nach der Reinigung gründlich abtrocknen und vollständig trocknen lassen.
- Bei Bedarf mit einem geeigneten lebensmittelechten Holzpfleööl nachbehandeln.
- 5. Temperaturhinweise
- Das Holzbrett nicht als Unterlage für heiöe Töpfe, Pfannen oder Backformen verwenden.
- Nicht auf heiöe 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, Splitter und starke Abnutzung kontrollieren. Beschädigte oder stark verschlissene Bretter sollten aus hygienischen und sicherheitstechnischen Gründen nicht weiterverwendet werden.



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

**Qualität von LS-LebenStil aus
Hamburg**  