



Elegantes Servierbrett | Akazie | FSC
zertifiziert | Natürliche Optik | Braun |
Rechteckig | 35x20x1,6cm | massive,
hochwertige Verarbeitung | ölimprägniert | für
Kochprofis | besonders dick und formstabil |
650 Gramm schwer | Messerschonend |
Robust und Feuchtigkeitsabweisend |
lebensmittelechte Ölimprägnierung |

Qualität von LS-LebenStil aus Hamburg ✓

- ⚠ **Sicherheitshinweise – Servier- und Schneidbrett aus Bambus**
- **Produkt:** Exklusives Servierbrett aus FSC®-zertifiziertem Bambusholz
- **1. Allgemeine Sicherheit**
 - Dieses Produkt ist ausschließlich als Schneid-, Tranchier-, Servier- und Küchenbrett für Lebensmittel vorgesehen.
 - Kein Spielzeug. Von Kindern nur unter Aufsicht verwenden.
 - Verpackungsmaterialien außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- **2. Sichere Verwendung**
 - Das Servierbrett ausschließlich auf einer stabilen, ebenen und rutschfesten Oberfläche verwenden.
 - Beim Schneiden stets geeignete Vorsicht walten lassen, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
 - Das Brett nicht als Trittsstufe, Sitzunterlage oder für andere zweckfremde Anwendungen verwenden.
 - Heiße Töpfe, Pfannen oder Backformen nicht direkt auf dem Holzbrett abstellen.
- **3. Materialhinweise**
 - Das Produkt besteht aus FSC®-zertifiziertem Akazienholz.
 - Unterschiede in Farbe, Maserung und Struktur sind natürliche Eigenschaften des Holzes und stellen keinen Qualitätsmangel dar.
 - Die lebensmitteltechnische Ölprägnierung schützt das Holz vor Feuchtigkeit und unterstützt eine lange Lebensdauer.
 - Vor jeder Verwendung auf Risse, Splitter oder andere Beschädigungen prüfen. Beschädigte Bretter nicht weiterverwenden.
- **4. Pflege und Hygiene**
 - Vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen.
 - Nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel reinigen.
 - Nicht über längere Zeit in Wasser einweichen.
 - Nicht in der Spülmaschine reinigen.
 - Nach der Reinigung sorgfältig abtrocknen und stehend vollständig trocknen lassen.
 - Zur Pflege regelmäßig mit einem lebensmitteltechnischen Holzpflegeöl nachbehandeln.
- **5. Lagerung**
 - Trocken und gut belüftet lagern.
 - Vor dauerhafter Feuchtigkeit, direkter Sonneneinstrahlung und starken Hitzequellen schützen.
 - Das Brett nicht dauerhaft feucht lagern, um Verformungen oder Rissbildung zu vermeiden.
- **6. Entsorgung**
 - Das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Holzprodukte entsorgen.
- **Herstellorhinweis**

Das Servierbrett regelmäßig auf Risse, Splitter oder starke Abnutzung kontrollieren. Aus hygienischen und sicherheitstechnischen Gründen sollten beschädigte oder stark verschlissene Schneid- und Servierbrett nicht weiterverwendet werden.