



**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

Inverkehrbringer:

F. ANTON KESPER GmbH
Im Gewerbepark 1
D-34508 Willingen

info@kesper.com



Exklusives Servierbrett ✓ Akazie ✓ FSC
zertifiziert ✓ Braun ✓ Rechteckig ✓
32x21 / 40x26x1,5cm ✓ mit Safttrille für
Fleisch- und Gemüsesaft ✓ massive,
hochwertige Verarbeitung ✓
ölimprägniert ✓ für Kochprofis ✓
besonders dick und formstabil ✓ 1100
Gramm schwer ✓ Messerschonend ✓
Robust und Feuchtigkeitsabweisend ✓
lebensmittelechte Ölimprägnierung ✓

Qualität von LS-LebenStil aus

Hamburg ✓

Nur bestimmungsgemäß verwenden
Verwenden Sie das Brett ausschließlich zum Schneiden von Lebensmitteln. Es ist nicht als Schneidunterlage für harte Materialien (z. B. Knochen, Glas, Metall) geeignet.
Vor dem ersten Gebrauch reinigen
Waschen Sie das Brett vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und mildem Spülmittel ab. Trocknen Sie es anschließend gut ab.
Nicht spülmaschinengeeignet
Das Brett darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden – hohe Temperaturen und Feuchtigkeit können das Holz beschädigen oder verformen.
Nicht dauerhaft im Wasser einweichen
Vermeiden Sie längeren Kontakt mit Wasser. Legen Sie das Brett nicht ins Spülbecken oder Wasserbad, um Rissbildung und Verziehen zu verhindern.
Regelmäßige Pflege erforderlich
Ölen Sie das Brett regelmäßig (z. B. mit lebensmittelechtem Mineralöl), um die Oberfläche zu schützen und die Lebensdauer zu verlängern.
Nicht als Schneidefläche bei Hitzeeinwirkung verwenden
Halten Sie das Brett von heißen Töpfen, Pfannen oder direkter Hitze fern – Brandgefahr und Materialschäden möglich.
Rutschfestigkeit beachten
Achten Sie auf eine stabile Unterlage. Ein wegrutschendes Brett kann zu Schnittverletzungen führen. Bei Bedarf ein feuchtes Tuch unterlegen.
Nicht für aggressive Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme geeignet
Diese können die Oberfläche beschädigen und die Hygieneeigenschaften beeinträchtigen.
Auf hygienische Trennung achten
Verwenden Sie – wenn möglich – separate Bretter für rohe Fleischprodukte, Fisch, Gemüse oder Brot, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden.
Produkt regelmäßig auf Schäden prüfen
Bei Rissen, starken Verfärbungen oder tieferen Schnittspuren sollte das Brett ersetzt werden, um hygienische Risiken auszuschließen.