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



Hochwertiges Kunststoff-Brett | PE-Kunststoff | Grau | 25 bis 36,5cm | Rechteckig / Abgerundet | Hand-Griff oberhalb | spülmaschinengeeignet | hygienisch | mit Saftrille | 350 - 750 Gramm schwer | rutschfest | Schneiden, Tranchieren, Servieren | ideal als Vesperbrett, Servierbrett, Käsebrett, Wurstbrett, Salamibrett, Schneidbrett, Griffbrett, Brotschneidbrett, Frühstücksbrett, Brotzeitbrett

Qualität von LS-LebenStil aus Hamburg ⚓ ✓

GPSR Sicherheitshinweise – Kunststoff-Schneidebrett aus PE mit Saftrille
Produkt: Schneidebrett / Frühstücksbrett / Servierbrett / Küchenbrett
Material: PE-Kunststoff (Polyethylen)
Farbe: Grau
Größen: ca. 25 bis 36,5 cm, je nach Ausführung
Gewicht: ca. 350–750 g, je nach Größe
Ausführung: Rechteckig mit abgerundeten Ecken, integriertem Griff, Saftrille und rutschfester Ausstattung
Eigenschaften: Spülmaschinengeeignet, hygienisch, pflegeleicht
Verwendung: Zum Schneiden, Tranchieren, Vorbereiten und Servieren von Lebensmitteln
ACHTUNG – SCHNITT-, RUTSCH-, VERLETZUNGS- UND BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!

- Bestimmungsgemäße Verwendung: Das Kunststoff-Schneidebrett ist zum Schneiden, Zubereiten und Servieren geeigneter Lebensmittel vorgesehen – nicht als Kochunterlage, Topfuntersetzer oder für andere zweckfremde Anwendungen verwenden
- Schnittverletzungsgefahr: Beim Schneiden mit scharfen Küchenmessern besteht Verletzungsgefahr – Messer stets kontrolliert führen und Finger sowie Hände ausreichend von der Schneidkante fernhalten
- Rutschfeste Ausstattung: Die rutschhemmende Ausführung unterstützt einen sicheren Stand, verhindert ein Verrutschen jedoch nicht unter allen Bedingungen – das Brett vor der Verwendung auf einer ebenen, stabilen und sauberen Arbeitsfläche platzieren
- Sicherer Stand: Vor dem Schneiden überprüfen, ob das Brett vollständig und stabil aufliegt – Feuchtigkeit, Fett oder Speisereste zwischen Brett und Arbeitsfläche können die Rutschfestigkeit beeinträchtigen
- Saftrille: Die integrierte Saftrille dient zum Auffangen kleinerer Mengen austretender Flüssigkeit – bei größeren Flüssigkeitsmengen kann diese überlaufen und Arbeitsflächen rutschig machen
- Griff & Handhabung: Den integrierten Griff ausschließlich zum Anheben und Transportieren des Brettes verwenden – beim Tragen mit Lebensmitteln auf eine sichere Gewichtsverteilung achten
- Hygienische Verwendung: Das Schneidebrett nach jeder Benutzung gründlich reinigen – insbesondere nach Kontakt mit rohem Fleisch, Geflügel oder Fisch, um die Übertragung von Keimen auf andere Lebensmittel zu vermeiden
- Kreuzkontamination vermeiden: Für rohe tierische Lebensmittel und verzehrfertige Speisen möglichst getrennte Schneidebretter verwenden – alternativ das Brett zwischen unterschiedlichen Lebensmitteln gründlich reinigen
- Schnittspuren & Materialverschleiß: Durch die Verwendung scharfer Messer können Schnittspuren und Rillen in der Kunststoffoberfläche entstehen – bei tiefen Einschnitten, starken Beschädigungen oder schwer zu reinigenden Oberflächen das Brett austauschen
- Temperaturbeständigkeit: Das PE-Schneidebrett nicht auf heiße Herdplatten, in den Backofen oder in direkten Kontakt mit offenen Flammen bringen – hohe Temperaturen können den Kunststoff verformen oder beschädigen
- Spülmaschinenreinigung: Das Schneidebrett ist spülmaschinengeeignet – die vom Hersteller vorgesehenen Temperaturgrenzen beachten und das Brett so platzieren, dass es nicht mit Heizelementen in Berührung kommt
- Reinigung & Pflege: Das Brett mit warmem Wasser, geeignetem Spülmittel und einem weichen Schwamm reinigen – die Saftrille und den Griffbereich besonders gründlich säubern und anschließend vollständig trocknen lassen
- Beschädigungen & Verformungen: Das Schneidebrett regelmäßig auf Risse, Brüche, starke Verformungen oder sich lösende Kunststoffbestandteile überprüfen – beschädigte Bretter nicht weiterverwenden
- Kinder & Haustiere: Das Schneidebrett ist kein Spielzeug – Kinder bei der Verwendung scharfer Messer beaufsichtigen und das Brett außerhalb der Reichweite kleiner Kinder aufbewahren, wenn Verletzungsgefahr besteht
- Aufbewahrung: Das Schneidebrett nach der Reinigung vollständig trocknen lassen und sauber lagern – beim Aufhängen am Griff auf einen ausreichend stabilen Haken und sicheren Halt achten

WICHTIG: Beim Schneiden mit scharfen Messern besteht Verletzungsgefahr. Das Schneidebrett stets auf einer stabilen, sauberen und möglichst trockenen Arbeitsfläche verwenden. Die rutschhemmende Ausstattung ersetzt keine sorgfältige Handhabung. Nach Kontakt mit rohen tierischen Lebensmitteln gründlich reinigen und bei tiefen Schnittspuren, Rissen oder starken Verformungen austauschen.

