

LS LebenStil

Herstellername /

Verantwortliche Person für die EU:

Natalie Lange - LS-LebenStil

Bogenstr. 83,

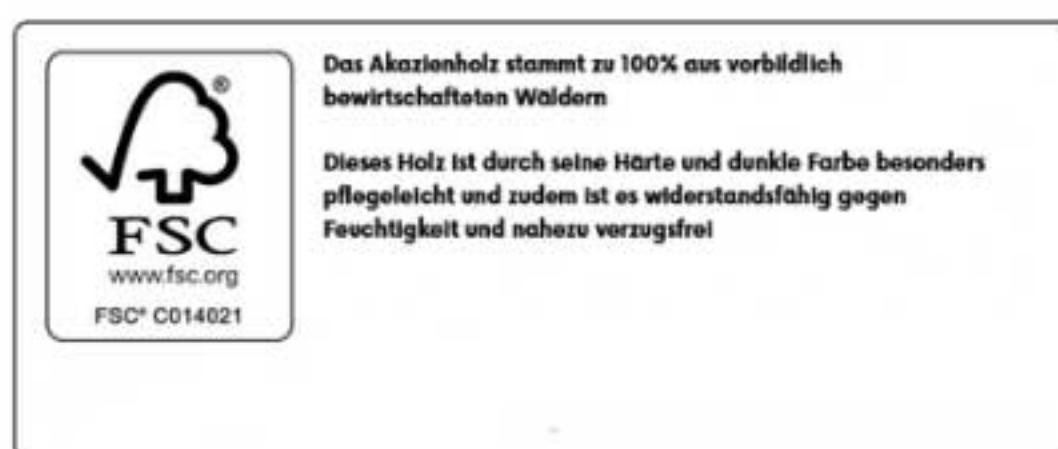
DE 22869 Schenefeld

Inhaberin: Natalie Lange

Internet: **www.ls-lebenstil.de**

Mail: info@ls-lebenstil.de

Tel. +49 4057148741



Inverkehrbringer:

F. ANTON KESPER GmbH

Im Gewerbepark 1

D-34508 Willingen

info@kesper.com

Exklusives Servierbrett | Stirnholz Akazie | FSC
zertifiziert | Natürliche Optik | Braun | Rechteckig |
42x30x4cm | massive, hochwertige Verarbeitung |
Griffmulde links und rechts | für Kochprofis |
besonders dick und formstabil | 2600 Gramm
schwer | Messerschonend | Robust und
Feuchtigkeitsabweisend | lebensmittelechte
Ölimprägnierung | ideal als Brotschneidbrett,
Hackbrett, Hackklotz, Brotzeitbrett, Wurstbrett,
Vesperbrett, Käsebrett, Servierbrett |

⚠️ Sicherheitshinweise – Servier- und Schneidbrett aus Akazienholz

• Produkt: Exklusives Servierbrett aus FSC®-zertifiziertem Akazienholz mit Safrillie

• 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 Tritstufe, 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 lebensmittelechte Ölimprägnierung 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 lebensmittelechten 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.

• Herstellerhinweis

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



Qualität von LS-LebenStil aus

Hamburg  