



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



Exklusives Servierbrett | Akazie | FSC
zertifiziert | Natürliche Optik | Braun |
Rechteckig | ca. 47x36x2,5cm | massive,
hochwertige Verarbeitung | Safrille | für
Kochprofis | besonders dick und formstabil |
2400 Gramm schwer | Messerschonend |
Robust und Feuchtigkeitsabweisend |
lebensmittelechte Ölimprägnierung |



Das Akazienholz stammt zu 100% aus vorbildlich bewirtschafteten Wäldern

Dieses Holz ist durch seine Härte und dunkle Farbe besonders pflegeleicht und zudem ist es widerstandsfähig gegen Feuchtigkeit und nahezu verzugsfrei

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

info@kesper.com

- ⚠️ Sicherheitshinweise – Servier- und Schneidbrett aus Akazienholz
- Produkt: Exklusives Servierbrett aus FSC®-zertifiziertem Akazienholz mit Safrille
- 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  