

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



Das Zeichen für
verantwortungsvolle
Waldwirtschaft



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

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

info@kesper.com



**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 Schneidfläche 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 Schnittpuren sollte das Brett ersetzt werden, um hygienische Risiken auszuschließen.