

LS LebenStil

Herstellernamen /

Verantwortliche Person für die EU:

Natalie Lange - LS-LebenStil

Bogenstr. 83,

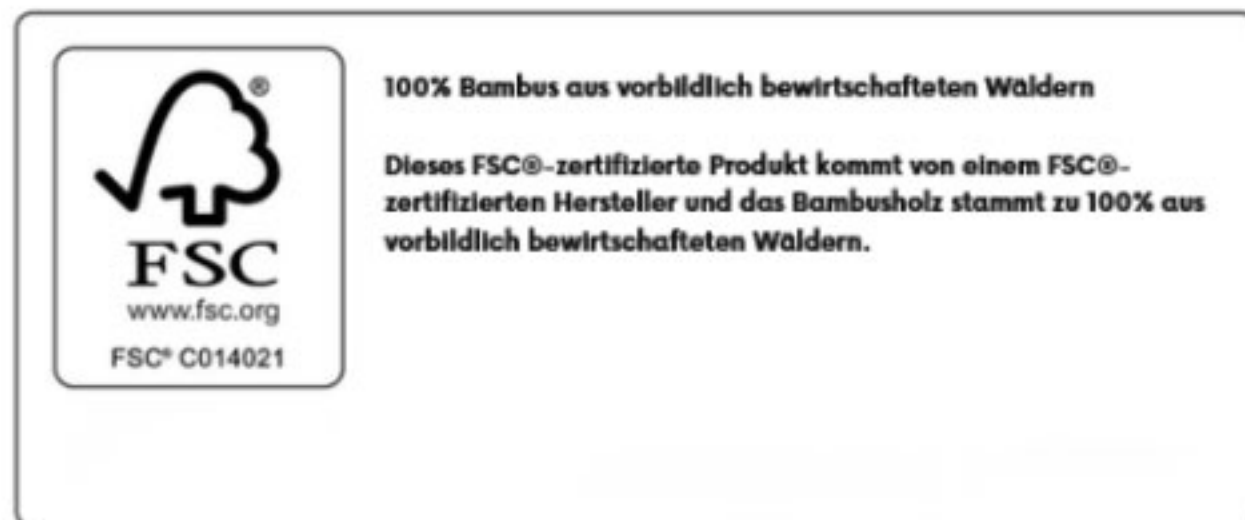
DE 22869 Schenefeld

Inhaberin: Natalie Lange

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

Mail: info@ls-lebenstil.de

Tel. +49 4057148741



100% Bambus aus vorbildlich bewirtschafteten Wäldern
Dieses FSC®-zertifizierte Produkt kommt von einem FSC®-zertifizierten Hersteller und das Bambusholz stammt zu 100% aus vorbildlich bewirtschafteten Wäldern.

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

info@kesper.com

- 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 Hygieneigenschaften 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.



Exklusives Servierbrett ✓ Stirnholz Bambus ✓
FSC zertifiziert ✓ Braun ✓ Rechteckig ✓ ca.
36x24x3cm ✓ massive, hochwertige
Verarbeitung ✓ Griffmulde links und rechts ✓
für Kochprofis ✓ besonders dick und
formstabil ✓ 1700 Gramm schwer ✓
Messerschonend ✓ Robust und
Feuchtigkeitsabweisend ✓ lebensmittelechte
Ölimprägnierung ✓

**Qualität von LS-LebenStil aus
Hamburg**  ✓