

# 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](http://www.ls-lebenstil.de)**

Mail: [info@ls-lebenstil.de](mailto:info@ls-lebenstil.de)

Tel. +49 4057148741



Das Zeichen für  
verantwortungsvolle  
Waldwirtschaft

**Inverkehrbringer:**

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

[info@kesper.com](mailto:info@kesper.com)



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  ✓**

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 Hitzeinwirkung 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 Schnittspuren sollte das Brett ersetzt werden, um hygienische Risiken auszuschließen.