

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



100% Teak aus vorbildlich bewirtschafteten Wäldern

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

- Sicherheitshinweise – Exklusives Servierbrett aus Teakholz
- Produkt: Servier- und Schneidbrett aus FSC-zertifiziertem Teakholz, ca. 40 × 30 × 4 cm, ca. 2,1 kg, mit Saftrille und seitlichen Griffmulden
- 1. Allgemeine Sicherheit
- Das Produkt ist ausschließlich zum Schneiden, Zubereiten und Servieren geeigneter Lebensmittel vorgesehen.
- Die robuste, formstabile Ausführung eignet sich auch zum Tranchieren von Fleisch und zum Servieren.
- Kein Spielzeug. Von Kindern fernhalten.
- Verpackungsmaterialien außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- 2. Sichere Verwendung
- Das Brett ausschließlich auf einer stabilen, ebenen und möglichst rutschfesten Arbeitsfläche verwenden.
- Beim Schneiden auf einen sicheren und festen Stand achten.
- Lebensmittel möglichst mittig auf dem Brett platzieren.
- Aufgrund des hohen Eigengewichts von ca. 2,1 kg beim Anheben und Umsetzen vorsichtig handhaben.
- Das Brett nicht als Tritstufe, Sitzgelegenheit oder für andere zweckfremde Anwendungen verwenden.
- 3. Griffmulden
- Die seitlichen Griffmulden ausschließlich zum sicheren Anheben und Transportieren des Brettes verwenden.
- Aufgrund des hohen Eigengewichts das Brett beim Transport sicher mit beiden Händen greifen.
- Vor dem Transport sicherstellen, dass die Griffmulden frei von Fett oder Feuchtigkeit sind.
- 4. Saftrille
- Die integrierte Saftrille dient zum Auffangen von austretenden Flüssigkeiten, insbesondere beim Schneiden und Tranchieren von Fleisch oder Gemüse.
- Die Saftrille stellt keinen Auslaufschutz bei größeren Flüssigkeitsmengen dar.
- Verschüttete Flüssigkeiten möglichst umgehend entfernen.
- 5. Lebensmittelhygiene
- Vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen.
- Das Brett nach Möglichkeit hygienisch gereinigt für unterschiedliche Lebensmittel verwenden, insbesondere bei rohem Fleisch, Fisch und verzehrfertigen Lebensmitteln.
- Nach der Verarbeitung roher Lebensmittel das Brett besonders gründlich reinigen.
- Lebensmittelreste nicht längere Zeit auf dem Brett liegen lassen.
- Das Brett nach der Reinigung vollständig trocken lassen.
- 6. Material- und Verletzungshinweise
- Das Brett besteht aus natürlichem FSC-zertifiziertem Teakholz.
- Unterschiede in Farbe, Maserung, Struktur und Oberfläche sind natürliche Eigenschaften des Holzes und machen jedes Brett individuell.
- Das Brett ist mit einer lebensmitteltechnischen Ölimprägnierung versehen.
- Vor jeder Verwendung auf Risse, Spalten, starke Verformungen oder andere Beschädigungen prüfen.
- Beschädigte oder stark gesplintete Bretter nicht weiterverwenden.
- 7. Reinigung und Pflege
- Mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel reinigen.
- Anschließend sofort gründlich abspülen und vollständig trocken lassen.
- Nicht für die Spülmaschine geeignet.
- Nicht in Wasser einweichen oder längere Zeit unter fließendem Wasser reinigen.
- Keine aggressiven, scheuernden oder lösungsmittelhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Die Holzoberfläche regelmäßig mit einem geeigneten lebensmitteltechnischen Holzpflegemittel nachbehandeln, sofern dies zur Erhaltung der Oberfläche erforderlich ist.
- 8. Hitze und Feuchtigkeit
- Das Brett nicht als Unterlage für heiße Töpfe, Pfannen oder Auflaufformen verwenden, sofern keine ausdrückliche Eignung als Topfuntersatzer besteht.
- Vor extremer Hitze, offenen Flammen und starken Wärmequellen schützen.
- Dauerhafte Feuchtigkeit vermeiden.
- Teakholz kann bei starken Temperatur- und Luftfeuchtigkeitschwankungen geringfügig arbeiten.
- 9. Lagerung
- Trocken und gut belüftet lagern.
- Nach der Reinigung nicht dauerhaft flach auf einer feuchten Oberfläche liegen lassen.
- Vor direkter Sonneneinstrahlung, Frost und starken Temperaturschwankungen schützen.
- 10. Entsorgung
- Das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Holzprodukte entsorgen.
- Herstellerhinweise
- Naturholz ist ein individuelles Material. Abweichungen in Farbe, Maserung, Struktur und Oberfläche sind naturbedingt und kein Qualitätsmangel. Vor jeder Verwendung des Servierbretts auf hygienischen einwandfreien Zustand, Stabilität und mögliche Beschädigungen kontrollieren. Bei Rissen, starken Spalten oder Verformungen darf das Brett nicht weiterverwendet werden.



Exklusives Servierbrett | Teakholz | FSC
zertifiziert | Natürliche Optik | Braun |
Rechteckig | ca. 40x30x4cm | massive,
hochwertige Verarbeitung | mit Saftrille |
Griffmulde links und rechts | für Kochprofis |
besonders dick und formstabil | 2100 Gramm
schwer | Messerschonend | Robust und
Feuchtigkeitsabweisend | lebensmittelechte
Ölimprägnierung |

Qualität von LS-LebenStil aus
Hamburg  