



**Herstellernname /
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

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



Exklusives Servierbrett ✓ Teakholz ✓
FSC zertifiziert ✓ Braun ✓ Rechteckig ✓
ca. 40x30x4cm ✓ massive, hochwertige
Verarbeitung ✓ mit Saftrille ✓
Griffmulde links und rechts ✓ für
Kochprofis ✓ besonders dick und
formstabil ✓ 2500 Gramm schwer ✓
Messerschonend ✓ Robust und
Feuchtigkeitsabweisend ✓
lebensmittelechte Ölimprägnierung ✓

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