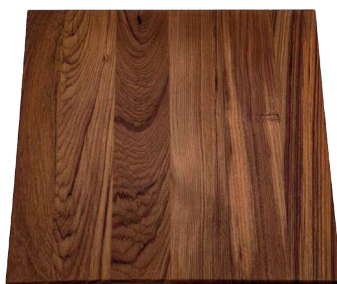


TAGLIERI IN LEGNO TEAK
TEAK WOODEN CHOPPING BOARDS
TEAKHOLZ-SCHNEIDEBRETTER
PLANCHES A DECOUPER EN BOIS TEAK

IT - GB - DE - FR



LIBRETTO ISTRUZIONI
INSTRUCTIONS MANUAL
BEDIENUNGSANLEITUNGEN
LIVRET D'INSTRUCTIONS

Utilizzo:

- Questo accessorio in legno deve essere necessariamente pulito e lavato con un panno umido al suo primo utilizzo.
- Per un suo successivo impiego, l'accessorio deve essere sempre sottoposto a lavaggio con un panno umido e successivamente ben asciugato. In questa fase non va assolutamente tralasciata la rimozione di eventuali residui di cibo.
- Periodicamente si consiglia di trattare il tagliere con un panno imbevuto di olio da cucina. Questo trattamento lo preserva nel tempo e ne esalta la bellezza naturale del legno.

Limiti di utilizzo:

- Il tagliere non va utilizzato all'interno del forno e del forno a microonde.

Manutenzione:

- Non immergerlo mai in acqua.
- Non asciugare il tagliere al sole o sopra fonti di calore (radiatori, stufe, piani di cottura ecc.).
- Non utilizzare la lavastoviglie per pulire il tagliere.
- Nel caso si dovesse curvare, appoggiare la parte concava su una superficie piana.
- Non lavarlo con prodotti chimici.
- Si consiglia di non lasciare a lungo il cibo a contatto con il tagliere onde evitare una proliferazione di batteri nel legno.

Caratteristiche del tagliere in legno:

- Il legno ha la caratteristica di scurirsi con l'esposizione alla luce. Anche le differenti tonalità che potrebbero avere le liste che compongono il tagliere, si uniformeranno nel tempo.
- Tenere lontano dalle fiamme dei piani di cottura.
- Il legno in quanto materia prima naturale è riciclabile al 100%. Tutte le specie legnose esotiche extraeuropee utilizzate provengono da foreste con taglio legale (CE 995/10).

Questo tagliere viene realizzato dal produttore secondo le normative vigenti (CE 2023/06) per un utilizzo in cucina e risulta conforme al contatto con gli alimenti (CE 1935/04). Il produttore del tagliere consiglia di seguire tutte le indicazioni sopra riportate, al fine di ottenere un buon mantenimento qualitativo e igienico dello stesso.



TAGLIERE IN LEGNO

Use:

- *Clean and wash this tool with a damp cloth at first use*
- *After using, always wash this tool with a damp cloth and dry it well. Do not forget to remove any food remains.*
- *It is recommended to oil the chopping board regularly with a cloth moistened with cooking oil to preserve it in time and exalt the wood's natural beauty.*

Use limitation:

- Do not put the chopping board into an oven or microwave oven.

Maintenance:

- *Never immerse in water.*
- *Never dry the chopping board in direct sunlight or on hot surfaces (radiators, stoves, cookers, etc..).*
- *Do not put in the dishwasher.*
- *If the chopping board bends, put the concave part on a flat surface.*
- *Do not wash with chemical products.*
- *It is recommended not to leave food in contact with the chopping board for a long time to avoid bacteria proliferation in the wood.*

Characteristics of the chopping board:

- *The wood becomes darker if exposed to the sunlight. The different colour shades of the slats will become more uniform over time.*
- *Keep away from cooker's flames.*
- *Natural raw material, 100% recyclable. Exotic not European woods come from legal cuts (EU 995/10).*

This chopping board has been made according to the current regulations (EU 2023/06) for kitchen use and is suitable for food contact (EU 1935/04). The producer recommends to follow the above mentioned instructions for a good quality and hygienic maintenance.



WOODEN CHOPPING BOARD

Gebrauch:

- Vor der ersten Verwendung muss dieses Küchenzubehör aus Holz unbedingt gereinigt und mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.
- Für den weiteren Gebrauch muss das Zubehör immer nach Benutzung mit einem feuchten Tuch abgewischt und dann gründlich getrocknet werden. Dabei darf das Beseitigen von Lebensmittelrückständen auf keinen Fall vernachlässigt werden.
- In regelmäßigen Abständen wird sogar empfohlen, das Schneidebrett mit einem in Speiseöl getunkten Tuch zu behandeln. Durch diese Pflege bleibt das Holz lange erhalten und seine natürliche Schönheit hervorgehoben.

Nutzungseinschränkung:

- Das Schneidebrett ist weder für eine Benutzung im Backofen noch in der Mikrowelle geeignet.

Instandhaltung:

- Tauchen Sie das Schneidebrett niemals in Wasser ein.
- Trocken Sie das Schneidebrett nicht in der Sonne oder mithilfe von Wärmequellen (Heizkörper, Öfen, Kochfelder usw.).
- Stellen Sie das Schneidebrett zum Reinigen nicht in die Spülmaschine.
- Wenn sich das Schneidebrett verzieht, legen Sie den konkaven Teil auf eine flache Oberfläche.
- Reinigen Sie das Schneidebrett nicht mit chemischen Mitteln.
- Es wird empfohlen, dass Sie Lebensmittel nicht über einen zu langen Zeitraum mit dem Schneidebrett in Berührung kommen lassen, um eine Verbreitung von Keimen im Holz zu vermeiden.

Eigenschaften des Holzschneidebretts:

- Das Holz hat die Eigenschaft, je nach Lichteinwirkung nachzudunkeln. Selbst die verschiedenen Schattierungen, aus denen die Streifen bestehen können, die im Schneidebrett verarbeitet wurden, können sich vereinheitlichen.
- Halten Sie das Schneidebrett von den offenen Flammen der Kochfelder fern.
- Holz ist ein natürlicher Rohstoff, der zu 100 % wiederverwertbar ist. Alle verwendeten exotischen Holzarten von außerhalb Europas stammen aus legal gerodeten Wäldern (EC 995/10).

Dieses Schneidebrett wird vom Hersteller nach den geltenden Vorschriften (EC 2023/06) für die Verwendung in der Küche zur Verfügung gestellt und entspricht den Bestimmungen für den Kontakt mit Lebensmitteln (EC 1935/04). Der Hersteller des Schneidebretts rät außerdem, alle obenstehenden Pflegehinweise zu befolgen, um lange etwas von der guten und hygienischen Qualität des Schneidebretts zu haben.



HOLZSCHNEIDEBRETT

Utilisation:

- *Cet accessoire en bois doit nécessairement être nettoyé et lavé avec un chiffon humide lors de sa première utilisation.*
- *Pour son utilisation successive, l'accessoire doit toujours être lavé avec un chiffon humide et, ensuite, bien séché. Durant cette phase, il est absolument conseillé d'éliminer tout éventuel résidu de nourriture.*
- *Périodiquement, il est conseillé de traiter la planche à découper avec un chiffon imbibé d'huile de cuisine. Ce traitement la préserve à la longue et exalte la beauté naturelle du bois.*

Limites d'utilisation:

- *La planche à découper ne doit pas être utilisée dans un four, ni dans un four à micro-onde.*

Entretien:

- *Ne jamais la plonger dans l'eau.*
- *Ne jamais faire sécher la planche à découper au soleil ou sur des sources de chaleur (radiateurs, poêles, plans de cuisson, etc.).*
- *Ne pas utiliser un lave-vaisselle pour nettoyer la planche à découper.*
- *Si vous remarquez qu'elle gondole, poser la partie concave sur une surface plane.*
- *Ne jamais la laver avec des produits chimiques.*
- *Il est conseillé de ne jamais laisser longtemps de la nourriture en contact avec la planche à découper afin d'éviter une prolifération de bactéries dans le bois.*

Caractéristiques de la planche à découper en bois:

- *Le bois a tendance à foncer s'il est exposé à la lumière. Les différences de tonalité qui pourraient y avoir sur les veines qui composent la planche à découper, s'uniformiseront à la longue.*
- *Eloigner la planche à découper des flammes des plans de cuisson.*
- *Vu que le bois est une matière première naturelle, il est recyclable à 100%. Toutes les essences de bois exotique provenant de pays hors UE sont issues de forêts à récolte légale (CE 995/2010).*

Cette planche à découper est réalisée par le producteur conformément aux réglementations en vigueur (CE 2023/06) pour une utilisation en cuisine et est conforme au contact avec les aliments (CE 1935/04). Le producteur de la planche à découper conseille de suivre toutes les indications susmentionnées afin de conserver sa qualité et son hygiène.



PLANCHE A DECUPER EN BOIS

La costruttrice declina ogni responsabilità per possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo imputabili ad errori di stampa o di trascrizione, per montaggi, installazioni ed uso non eseguiti in conformità alle sue indicazioni ed istruzioni. Si riserva inoltre di apportare senza preavviso ed in totale libertà operativa ogni e qualsiasi variante e miglioria d'ordine funzionale-tecnico ed estetica.

The manufacturer refuses all responsibility for possible imprecisions contained in this booklet, due to misprints or clerical errors, for any assembly, installation and use which is not carried out in conformity with its respective directions and instructions. Moreover, it reserves the right to bring about any technical-functional and design change or improvement, without any previous notice and with the utmost operational freedom.

Die Herstellerfirma weist jegliche Verantwortung für etwaige, im vorliegenden Anleitungsheft enthaltene Druck- und Übertragungsfehler, sowie für nicht entsprechend den vorliegenden Anleitungen und Angaben vorgenommene Installations- oder Montagearbeiten von sich. Die Firma behält sich weiters das Recht vor, ohne Vorankündigung und nach ihrem eigenen Gutdünken in jedem Moment Verbesserungen oder Änderungen der technisch-konstruktiven oder ästhetischen Merkmale ihrer Modelle vorzunehmen.

Le Constructeur décline toute responsabilité pour les inexactitudes contenues dans opuscule et imputables à des erreurs d'imprimerie ou de transcription, pour les montages, les installations et l'utilisation non conformes aux indications et aux instructions données; il se réserve en outre le droit d'apporter sans préavis et en toute liberté les variantes ou améliorations d'ordre fonctionnel, technique et esthétique qu'il jugera opportunes.

ALPES-INOX® srl

Via Monte Pertica, 5 - 36061 Bassano del Grappa (VI) Italia - Tel. +39 0424 513500 Fax +39 0424 36634 - info@alpesinox.com