



Weitere Infos über KOCHBLUME
und zu unseren Produkten finden
Sie unter: **KOCHBLUME.DE**

KOCHBLUME

SCHNEIDUNTERLAGE

CUTTING BOARD - PLANCHER À DÉCOUPER



DE

- Antibakteriell
- Messerfreundliche Oberfläche
- Flüssigkeitsablauf
- Rutschfeste Rückseite
- Spülmaschinenfest
- Lebensmittelecht
- Ohne Weichmacher (BPA-frei)

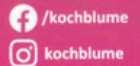
EN

- Antibacterial
- Knife-friendly surface
- Liquid drainage
- Non-slip back
- Dishwasher safe
- Food-safe
- Without plasticizers (BPA-free)

FR

- Antibactérien
- Surface adaptée aux couteaux
- Écoulement de liquide
- Dos antidérapant
- Compatible lave-vaisselle
- Alimentaire
- Sans plastifiants (sans BPA)

Ludwigshafener Str. 6
D – 68 766 Hockenheim
T.: +49 6205-102001-0
F.: +49 6205-102001-11
service@kochblume.de



Schneidunterlage TPU - Größe L - anthrazit
22982.10



4 0 4 4 3 3 2 0 6 8 7 1 6

DE Wichtige Sicherheitshinweise

Dieses Schneidbrett ist für den Gebrauch mit Lebensmitteln bestimmt.
Nicht für andere Zwecke verwenden.
Vermeiden Sie den direkten Kontakt mit offenen Flammen
oder heißen Töpfen und Pfannen.



Vor der ersten Benutzung

Waschen Sie das Schneidbrett gründlich mit warmem Seifenwasser.
Spülen Sie es ab und trocknen Sie es vollständig.

Gebrauchsanweisung

Platzieren Sie das Schneidbrett auf einer stabilen Unterlage.
Verwenden Sie zum Schneiden geeignete Küchenmesser.
Bei der Verwendung können gebrauchsspuren von Schnitten entstehen.
Nach Gebrauch das Schneidbrett sofort reinigen,
um die Ansammlung von Bakterien zu vermeiden.

Reinigung und Pflege

Dieses TPU-Schneidbrett ist spülmaschinenfest (oberes Fach empfohlen).
Für die manuelle Reinigung verwenden Sie warmes Seifenwasser und eine weiche Bürste.
Vermeiden Sie den Gebrauch von Scheuermitteln oder starken chemischen Reinigern.
Trocknen Sie das Schneidbrett nach der Reinigung vollständig ab.

EN Important Safety Instructions

This cutting board is intended for use with food.
Do not use for other purposes.
Avoid direct contact with open flames or hot pots and pans.



Before First Use

Wash the cutting board thoroughly with warm soapy water.
Rinse it off and dry it completely.

Instructions for Use

Place the cutting board on a stable surface.
Use appropriate kitchen knives for cutting.
Signs of wear from cuts may occur.
Clean the cutting board immediately after use
to prevent the accumulation of bacteria.

Cleaning and Care

This TPU cutting board is dishwasher-safe (top rack recommended).
For manual cleaning, use warm soapy water and a soft brush.
Avoid the use of abrasives or strong chemical cleaners.
Dry the cutting board completely after cleaning.