NL Handleiding: BK Houten Snijplank Peter Goossens Maestro - Acaciahout - 55 x 35 cm

Producttitel

BK Houten Snijplank Peter Goossens Maestro - Acaciahout - 55 x 35 cm

Inhoud van het product

• 1x Snijplank (Lengte 55 cm, Breedte 35 cm, Dikte 30 mm)
• Materiaal: Hout (Acaciahout)

Gebruiksinstructies

• Gebruik: Geschikt voor het snijden van groenten, vlees, brood en kaas, en als serveerplank voor kaas, charcuterie of vlees
• Vaatwasserbestendig: Nee — uitsluitend met de hand wassen met warm water en een beetje afwasmiddel
• Onderdompelen in water: Niet aanbevolen — laat de plank niet weken
• Drogen: Direct na het wassen goed afdrogen; bij voorkeur rechtop bewaren zodat lucht aan beide kanten kan circuleren
• Onderhoud: Elke paar weken insmeren met voedingsveilige olie (zoals minerale olie of snijplankolie) om het hout soepel te houden en scheuren te voorkomen
• Dubbelzijdig gebruik: De plank is aan beide zijden bruikbaar

Onderhouds- en reinigingsinstructies

• Reinigen: Was af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het product direct en grondig af na het wassen.
• Niet weken: Laat het product nooit langdurig in water staan – dit veroorzaakt zwellen, scheuren en vervorming.
• Inwrijven: Behandel het hout regelmatig met voedselgeschikt olie (bijv. minerale olie of lijnolie) om uitdroging te voorkomen en het hout te conditioneren.
• Geuren: Wrijf het oppervlak in met citroen en grof zout om geuren en vlekken te verwijderen.
• Opslag: Bewaar het product op een droge, goed geventileerde plaats, uit de buurt van directe zon of warmtebronnen.

Veiligheidsinstructies

• Splinters: Controleer het product vóór elk gebruik op splinters of scheuren. Gebruik het product niet meer als het beschadigd is.
• Warmte: Houd houten keukengerei uit de buurt van open vuur, hete kookplaten en andere directe hittebronnen.
• Hygiëne: Gebruik geen beschadigd of gescheurd hout, omdat zich hierin bacteriën kunnen nestelen.
• Voedselveiligheid: Gebruik uitsluitend hout dat geschikt is voor contact met voedingsmiddelen.

Leeftijdsrestricties

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Instructies voor verwijdering

• Hout is biologisch afbreekbaar. Klein, onbehandeld hout kan worden gecomposteerd.
• Behandeld of geverfd hout (bijv. gelakt of geolied) hoort bij het restafval of het grofvuil – raadpleeg uw gemeente.
• Breng grotere houten producten naar de milieustraat.

Waarschuwingen

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.

Gevaarinformatie

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

EN User Manual: BK Wooden Cutting Board Peter Goossens Maestro - Acacia Wood - 55 x 35 cm

Product Title

BK Wooden Cutting Board Peter Goossens Maestro - Acacia Wood - 55 x 35 cm

Contents of the Product

• 1x Cutting board (Length 55 cm, Width 35 cm, Thickness 30 mm)
• Material: Wood (Acacia wood)

User Instructions

• Use: Suitable for cutting vegetables, meat, bread and cheese, and as a serving board for cheese, charcuterie or meat
• Dishwasher safe: No — hand wash only with warm water and a small amount of dish soap
• Soaking in water: Not recommended — do not leave the board to soak
• Drying: Dry thoroughly immediately after washing; preferably store upright to allow air circulation on both sides
• Maintenance: Oil the board every few weeks with food-safe oil (such as mineral oil or cutting board oil) to keep the wood supple and prevent cracking
• Double-sided use: The board can be used on both sides

Maintenance and Cleaning Instructions

• Cleaning: Wash with warm water and a mild washing-up liquid. Dry the product immediately and thoroughly after washing.
• No soaking: Never leave the product submerged in water for extended periods – this causes swelling, cracking and warping.
• Oiling: Regularly treat the wood with food-safe oil (e.g. mineral oil or linseed oil) to prevent drying out and to condition the wood.
• Odours: Rub the surface with lemon and coarse salt to remove odours and stains.
• Storage: Store in a dry, well-ventilated place, away from direct sunlight or heat sources.

Safety Instructions

• Splinters: Inspect the product for splinters or cracks before each use. Discontinue use if the product is damaged.
• Heat: Keep wooden kitchen utensils away from open flames, hot hobs, and other direct heat sources.
• Hygiene: Do not use cracked or damaged wood, as bacteria can harbour in crevices.
• Food safety: Only use wood that is suitable for contact with food.

Age Restrictions

Not applicable. This product is suitable for use by adults and children under the supervision of an adult.

Disposal Instructions

• Wood is biodegradable. Small pieces of untreated wood can be composted.
• Treated or painted wood (e.g. lacquered or oiled) should be disposed of as residual waste or bulky waste – consult your local authority.
• Take larger wooden products to a local recycling centre.

Warnings

- **P103:** Read label/these instructions before use.

Hazard Information

- **-:** This product contains no chemical hazards.

By following these guidelines, you ensure long-lasting and optimal performance of your product. For more information or specific inquiries, please contact customer service or the store where you purchased the product.

DE Gebrauchsanleitung: BK Holzschneidebrett Peter Goossens Maestro - Akazienholz - 55 x 35 cm

Produkttitel

BK Holzschneidebrett Peter Goossens Maestro - Akazienholz - 55 x 35 cm

Produktinhalt

• 1x Schneidebrett (Länge 55 cm, Breite 35 cm, Dicke 30 mm)
• Material: Holz (Akazienholz)

Benutzeranleitung

• Verwendung: Geeignet zum Schneiden von Gemüse, Fleisch, Brot und Käse sowie als Servierbrett für Käse, Charcuterie oder Fleisch
• Spülmaschinenfest: Nein — nur von Hand mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen
• Einweichen in Wasser: Nicht empfohlen — das Brett nicht im Wasser liegen lassen
• Trocknen: Nach dem Waschen sofort gründlich abtrocknen; vorzugsweise aufrecht aufbewahren, damit Luft an beiden Seiten zirkulieren kann
• Pflege: Das Brett alle paar Wochen mit lebensmittelechtem Öl (z. B. Mineralöl oder Schneidebrettöl) einölen, um das Holz geschmeidig zu halten und Risse zu vermeiden
• Beidseitige Verwendung: Das Brett kann auf beiden Seiten verwendet werden

Pflege- und Reinigungshinweise

• Reinigung: Mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel abwaschen. Das Produkt nach dem Waschen sofort und gründlich abtrocknen.
• Nicht einweichen: Das Produkt niemals längere Zeit im Wasser liegen lassen – dies führt zu Quellen, Rissen und Verformungen.
• Einölen: Das Holz regelmäßig mit lebensmittelechtem Öl (z. B. Mineralöl oder Leinöl) behandeln, um das Austrocknen zu verhindern und das Holz zu pflegen.
• Gerüche: Die Oberfläche mit Zitrone und grobem Salz einreiben, um Gerüche und Flecken zu entfernen.
• Lagerung: An einem trockenen, gut belüfteten Ort aufbewahren, fern von direkter Sonne oder Wärmequellen.

Sicherheitshinweise

• Splitter: Überprüfen Sie das Produkt vor jedem Gebrauch auf Splitter oder Risse. Verwenden Sie das Produkt nicht mehr, wenn es beschädigt ist.
• Wärme: Halten Sie Holzküchenutensilien von offenen Flammen, heißen Kochfeldern und anderen direkten Wärmequellen fern.
• Hygiene: Beschädigtes oder gerissenes Holz nicht verwenden, da sich darin Bakterien ansiedeln können.

• Lebensmittelsicherheit: Verwenden Sie ausschließlich Holz, das für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist.

Altersbeschränkungen

Nicht zutreffend. Dieses Produkt ist für die Verwendung durch Erwachsene und Kinder unter Aufsicht eines Erwachsenen geeignet.

Entsorgungshinweise

• Holz ist biologisch abbaubar. Kleine Stücke unbehandelten Holzes können kompostiert werden.
• Behandeltes oder lackiertes Holz (z. B. lackiert oder geölt) gehört in den Restmüll oder Sperrmüll – bitte informieren Sie sich bei Ihrer Gemeinde.
• Größere Holzprodukte zur lokalen Wertstoffsammelstelle bringen.

Warnhinweise

- **P103:** Vor Gebrauch Etikett/diese Anleitung lesen.

Gefahreninformationen

- **-:** Dieses Produkt enthält keine chemischen Gefahren.

Wenn Sie diese Richtlinien befolgen, sorgen Sie für eine langlebige und optimale Leistung Ihres Produkts. Für weitere Informationen oder spezifische Fragen wenden Sie sich bitte an den Kundenservice oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

FR Manuel d'utilisation: BK Planche à Découper en Bois Peter Goossens Maestro - Bois d'Acacia - 55 x 35 cm

Titre du produit

BK Planche à Découper en Bois Peter Goossens Maestro - Bois d'Acacia - 55 x 35 cm

Contenu du produit

• 1x Planche à découper (Longueur 55 cm, Largeur 35 cm, Épaisseur 30 mm)
• Matériau : Bois (Bois d'acacia)

Instructions d'utilisation

• Utilisation : Convient pour couper les légumes, la viande, le pain et le fromage, et comme planche de service pour le fromage, la charcuterie ou la viande
• Compatible lave-vaisselle : Non — laver uniquement à la main avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle
• Trempage dans l'eau : Déconseillé — ne pas laisser tremper la planche
• Séchage : Sécher soigneusement immédiatement après le lavage ; de préférence ranger à la verticale pour permettre la circulation de l'air des deux côtés
• Entretien : Huiler la planche toutes les quelques semaines avec une huile alimentaire (comme l'huile minérale ou l'huile pour planches à découper) pour garder le bois souple et éviter les fissures
• Utilisation double face : La planche peut être utilisée des deux côtés

Instructions d'entretien et de nettoyage

• Nettoyage : Laver à l'eau chaude avec un liquide vaisselle doux. Sécher le produit immédiatement et soigneusement après le lavage.
• Ne pas faire tremper : Ne jamais laisser le produit dans l'eau pendant une période prolongée – cela entraîne gonflement, fissures et déformation.
• Huilage : Traiter régulièrement le bois avec une huile alimentaire (par ex. huile minérale ou huile de lin) pour prévenir le dessèchement et nourrir le bois.
• Odeurs : Frotter la surface avec du citron et du gros sel pour éliminer les odeurs et les taches.
• Rangement : Conserver dans un endroit sec et bien ventilé, à l'abri du soleil direct et des sources de chaleur.

Consignes de sécurité

• Échardes : Inspectez le produit avant chaque utilisation pour détecter des échardes ou des fissures. Cessez d'utiliser le produit s'il est endommagé.
• Chaleur : Tenir les ustensiles de cuisine en bois à l'écart des flammes nues, des plaques de cuisson chaudes et de toute source de chaleur directe.
• Hygiène : Ne pas utiliser du bois fissuré ou endommagé, car des bactéries peuvent s'y loger.
• Sécurité alimentaire : N'utilisez que du bois adapté au contact avec les denrées alimentaires.

Restrictions d'âge

Non applicable. Ce produit est adapté à une utilisation par des adultes et des enfants sous la surveillance d'un adulte.

Instructions d'élimination

• Le bois est biodégradable. Les petits morceaux de bois non traité peuvent être compostés.
• Le bois traité ou peint (par ex. laqué ou huilé) doit être éliminé avec les ordures ménagères ou les encombrants – renseignez-vous auprès de votre commune.
• Apporter les grands produits en bois à une déchetterie locale.

Avertissements

- **P103:** Lire l'étiquette/ces instructions avant utilisation.

Informations sur les dangers

- **-:** Ce produit ne contient pas de dangers chimiques.

En suivant ces directives, vous assurez une performance durable et optimale de votre produit. Pour plus d'informations ou des questions spécifiques, veuillez contacter le service client ou le magasin où vous avez acheté le produit.

ES Manual de usuario: BK Tabla de Cortar de Madera Peter Goossens Maestro - Madera de Acacia - 55 x 35 cm

Título del producto

BK Tabla de Cortar de Madera Peter Goossens Maestro - Madera de Acacia - 55 x 35 cm

Contenido del producto

• 1x Tabla de cortar (Largo 55 cm, Ancho 35 cm, Grosor 30 mm)
• Material: Madera (Madera de acacia)

Instrucciones de uso

• Uso: Apto para cortar verduras, carne, pan y queso, y como tabla de servir para quesos, embutidos o carne
• Apto para lavavajillas: No — lavar únicamente a mano con agua caliente y un poco de lavavajillas
• Sumergir en agua: No recomendado — no dejar la tabla en remojo
• Secado: Secar bien inmediatamente después del lavado; preferiblemente guardar en posición vertical para permitir la circulación del aire por ambos lados
• Mantenimiento: Aplicar aceite apto para uso alimentario (como aceite mineral o aceite específico para tablas de cortar) cada pocas semanas para mantener la madera flexible y evitar grietas
• Uso por ambas caras: La tabla puede utilizarse por ambos lados

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

• Limpieza: Lavar con agua caliente y un lavavajillas suave. Secar el producto inmediata y completamente tras el lavado.
• No remojar: Nunca dejar el producto sumergido en agua durante períodos prolongados, ya que esto provoca hinchazón, grietas y deformaciones.
• Engrasado: Tratar la madera regularmente con aceite apto para uso alimentario (por ej. aceite mineral o aceite de linaza) para evitar que se seque y para acondicionar la madera.
• Olores: Frotar la superficie con limón y sal gruesa para eliminar olores y manchas.
• Almacenamiento: Guardar en un lugar seco y bien ventilado, lejos de la luz solar directa o fuentes de calor.

Instrucciones de seguridad

• Astillas: Inspeccione el producto antes de cada uso para detectar astillas o grietas. Deje de usarlo si está dañado.
• Calor: Mantenga los utensilios de cocina de madera alejados de llamas abiertas, placas de cocción calientes y otras fuentes de calor directo.
• Higiene: No utilice madera agrietada ni dañada, ya que las bacterias pueden alojarse en las grietas.
• Seguridad alimentaria: Utilice únicamente madera apta para el contacto con alimentos.

Restricciones de edad

No aplicable. Este producto es apto para su uso por adultos y niños bajo la supervisión de un adulto.

Instrucciones de eliminación

• La madera es biodegradable. Las piezas pequeñas de madera sin tratar pueden compostarse.
• La madera tratada o pintada (por ej. lacada o aceitada) debe desecharse como residuo general o voluminoso – consulte con su ayuntamiento.
• Lleve los productos de madera más grandes a un punto limpio local.

Advertencias

- **P103:** Leer la etiqueta/estas instrucciones antes de usar.

Información sobre peligros

- **-:** Este producto no contiene peligros químicos.

Siguiendo estas directrices, asegurará un rendimiento duradero y óptimo de su producto. Para más información o consultas específicas, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o la tienda donde adquirió el producto.

DA Brugsanvisning: BK Houten Snijplank Peter Goossens Maestro - Acaciahout - 55 x 35 cm

Produkttitel

BK Houten Snijplank Peter Goossens Maestro - Acaciahout - 55 x 35 cm

Produktets indhold

• 1x Snijplank (Lengte 55 cm, Breedte 35 cm, Dikte 30 mm)
• Materiaal: Hout (Acaciahout)

Brugsanvisning

• Gebruik: Geschikt voor het snijden van groenten, vlees, brood en kaas, en als serveerplank voor kaas, charcuterie of vlees
• Vaatwasserbestendig: Nee — uitsluitend met de hand wassen met warm water en een beetje afwasmiddel
• Onderdompelen in water: Niet aanbevolen — laat de plank niet weken
• Drogen: Direct na het wassen goed afdrogen; bij voorkeur rechtop bewaren zodat lucht aan beide kanten kan circuleren
• Onderhoud: Elke paar weken insmeren met voedingsveilige olie (zoals minerale olie of snijplankolie) om het hout soepel te houden en scheuren te voorkomen
• Dubbelzijdig gebruik: De plank is aan beide zijden bruikbaar

Vedligeholdelses- og rengøringsinstruktioner

• Reinigen: Was af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het product direct en grondig af na het wassen.
• Niet weken: Laat het product nooit langdurig in water staan – dit veroorzaakt zwellen, scheuren en vervorming.
• Inwrijven: Behandel het hout regelmatig met voedselgeschikt olie (bijv. minerale olie of lijnolie) om uitdroging te voorkomen en het hout te conditioneren.
• Geuren: Wrijf het oppervlak in met citroen en grof zout om geuren en vlekken te verwijderen.
• Opslag: Bewaar het product op een droge, goed geventileerde plaats, uit de buurt van directe zon of warmtebronnen.

Sikkerhedsinstruktioner

• Splinters: Controleer het product vóór elk gebruik op splinters of scheuren. Gebruik het product niet meer als het beschadigd is.
• Warmte: Houd houten keukengerei uit de buurt van open vuur, hete kookplaten en andere directe hittebronnen.
• Hygiëne: Gebruik geen beschadigd of gescheurd hout, omdat zich hierin bacteriën kunnen nestelen.
• Voedselveiligheid: Gebruik uitsluitend hout dat geschikt is voor contact met voedingsmiddelen.

Aldersbegrænsninger

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Bortskaffelsesinstruktioner

• Hout is biologisch afbreekbaar. Klein, onbehandeld hout kan worden gecomposteerd.
• Behandeld of geverfd hout (bijv. gelakt of geolied) hoort bij het restafval of het grofvuil – raadpleeg uw gemeente.
• Breng grotere houten producten naar de milieustraat.

Advarsler

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.

Fareoplysninger

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

IT Manuale d'uso: BK Tagliere in Legno Peter Goossens Maestro - Legno di Acacia - 55 x 35 cm

Titolo del prodotto

BK Tagliere in Legno Peter Goossens Maestro - Legno di Acacia - 55 x 35 cm

Contenuto del prodotto

• 1x Tagliere (Lunghezza 55 cm, Larghezza 35 cm, Spessore 30 mm)
• Materiale: Legno (Legno di acacia)

Istruzioni per l'uso

• Utilizzo: Adatto per tagliare verdure, carne, pane e formaggio, e come tagliere da portata per formaggi, salumi o carne
• Lavabile in lavastoviglie: No — lavare solo a mano con acqua calda e un po' di detersivo per piatti
• Immersione in acqua: Non consigliata — non lasciare il tagliere in ammollo
• Asciugatura: Asciugare accuratamente subito dopo il lavaggio; conservare preferibilmente in verticale per consentire la circolazione dell'aria su entrambi i lati
• Manutenzione: Oliare il tagliere ogni poche settimane con olio alimentare sicuro (come olio minerale o olio specifico per taglieri) per mantenere il legno morbido e prevenire crepe
• Utilizzo su entrambi i lati: Il tagliere può essere utilizzato su entrambi i lati

Istruzioni di manutenzione e pulizia

• Pulizia: Lavare con acqua calda e un detergente delicato per piatti. Asciugare immediatamente e accuratamente dopo il lavaggio.
• Non immergere: Non lasciare mai il prodotto in ammollo per periodi prolungati – ciò causa rigonfiamento, crepe e deformazioni.
• Oliatura: Trattare regolarmente il legno con un olio alimentare sicuro (ad es. olio minerale o olio di lino) per prevenire l'essiccazione e condizionare il legno.
• Odori: Strofinare la superficie con limone e sale grosso per eliminare odori e macchie.
• Conservazione: Conservare in un luogo asciutto e ben ventilato, lontano dalla luce solare diretta o da fonti di calore.

Istruzioni di sicurezza

• Schegge: Ispezionare il prodotto prima di ogni utilizzo per verificare la presenza di schegge o crepe. Non utilizzare il prodotto se danneggiato.
• Calore: Tenere gli utensili da cucina in legno lontano da fiamme libere, piani cottura caldi e altre fonti di calore diretto.
• Igiene: Non utilizzare legno incrinato o danneggiato, poiché i batteri possono annidarsi nelle fessure.
• Sicurezza alimentare: Utilizzare esclusivamente legno idoneo al contatto con gli alimenti.

Restrizioni di età

Non applicabile. Questo prodotto è adatto all'uso da parte di adulti e bambini sotto la supervisione di un adulto.

Istruzioni per lo smaltimento

• Il legno è biodegradabile. Piccoli pezzi di legno non trattato possono essere compostati.
• Il legno trattato o verniciato (ad es. laccato o oliato) va smaltito come rifiuto residuo o ingombrante – consultare il proprio comune.
• Portare i prodotti in legno più grandi a un centro di raccolta locale.

Avvertenze

- **P103:** Leggere l'etichetta/queste istruzioni prima dell'uso.

Informazioni sui pericoli

- **-:** Questo prodotto non contiene pericoli chimici.

Seguendo queste linee guida, garantirete prestazioni durature e ottimali del vostro prodotto. Per ulteriori informazioni o domande specifiche, contattare il servizio clienti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

PL Instrukcja obsługi: BK Drewniana Deska do Krojenia Peter Goossens Maestro - Drewno Akacjowe - 55 x 35 cm

Tytuł produktu

BK Drewniana Deska do Krojenia Peter Goossens Maestro - Drewno Akacjowe - 55 x 35 cm

Zawartość produktu

• 1x Deska do krojenia (Długość 55 cm, Szerokość 35 cm, Grubość 30 mm)
• Materiał: Drewno (Drewno akacjowe)

Instrukcje użytkowania

• Zastosowanie: Nadaje się do krojenia warzyw, mięsa, chleba i sera oraz jako deska do serwowania serów, wędlin lub mięsa
• Nadaje się do zmywarki: Nie — myć wyłącznie ręcznie ciepłą wodą z niewielką ilością płynu do naczyń
• Moczenie w wodzie: Niezalecane — nie pozostawiać deski moczącej się w wodzie
• Suszenie: Dokładnie osuszyć bezpośrednio po umyciu; najlepiej przechowywać w pozycji pionowej, aby powietrze mogło krążyć po obu stronach
• Konserwacja: Co kilka tygodni nasmarować deskę olejem spożywczym (np. olejem mineralnym lub olejem do desek do krojenia), aby utrzymać drewno w dobrej kondycji i zapobiec pękaniu
• Użytkowanie dwustronne: Deska może być używana po obu stronach

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

• Czyszczenie: Myć ciepłą wodą z łagodnym płynem do naczyń. Natychmiast i dokładnie osuszać produkt po myciu.
• Nie moczyć: Nigdy nie pozostawiaj produktu w wodzie przez dłuższy czas – powoduje to pęcznienie, pękanie i odkształcanie.
• Olejowanie: Regularnie nasączaj drewno olejem dopuszczonym do kontaktu z żywnością (np. olejem mineralnym lub lnianym), aby zapobiec wysychaniu i kondycjonować drewno.
• Zapachy: Przetrzyj powierzchnię cytryną i grubą solą, aby usunąć zapachy i plamy.
• Przechowywanie: Przechowywać w suchym, dobrze wentylowanym miejscu, z dala od bezpośredniego nasłonecznienia i źródeł ciepła.

Instrukcje bezpieczeństwa

• Drzazgi: Przed każdym użyciem sprawdzaj produkt pod kątem drzazg lub pęknięć. Zaprzestań używania produktu, jeśli jest uszkodzony.
• Ciepło: Trzymaj drewniane przybory kuchenne z dala od otwartego ognia, gorących płyt kuchennych i innych bezpośrednich źródeł ciepła.
• Higiena: Nie używaj pękniętego ani uszkodzonego drewna, ponieważ w szczelinach mogą namnażać się bakterie.
• Bezpieczeństwo żywności: Używaj wyłącznie drewna przeznaczonego do kontaktu z żywnością.

Ograniczenia wiekowe

Nie dotyczy. Produkt jest przeznaczony do użytku przez dorosłych oraz dzieci pod nadzorem osoby dorosłej.

Instrukcje utylizacji

• Drewno jest biodegradowalne. Małe kawałki nieprzetworzonego drewna można kompostować.
• Drewno impregnowane lub malowane (np. lakierowane lub olejowane) należy wyrzucić jako odpad zmieszany lub wielkogabarytowy – skonsultuj się z lokalnym urzędem.
• Większe drewniane produkty należy oddać do lokalnego punktu zbiórki odpadów.

Ostrzeżenia

- **P103:** Przed użyciem przeczytać etykietę/niniejsze instrukcje.

Informacje o zagrożeniach

- **-:** Ten produkt nie zawiera zagrożeń chemicznych.

Przestrzegając tych wytycznych, zapewnisz długotrwałe i optymalne działanie swojego produktu. Aby uzyskać więcej informacji lub zadać konkretne pytania, skontaktuj się z obsługą klienta lub sklepem, w którym zakupiono produkt.

FI Käyttöopas: BK Houten Snijplank Peter Goossens Maestro - Acaciahout - 55 x 35 cm

Tuotteen nimi

BK Houten Snijplank Peter Goossens Maestro - Acaciahout - 55 x 35 cm

Tuotteen sisältö

• 1x Snijplank (Lengte 55 cm, Breedte 35 cm, Dikte 30 mm)
• Materiaal: Hout (Acaciahout)

Käyttöohjeet

• Gebruik: Geschikt voor het snijden van groenten, vlees, brood en kaas, en als serveerplank voor kaas, charcuterie of vlees
• Vaatwasserbestendig: Nee — uitsluitend met de hand wassen met warm water en een beetje afwasmiddel
• Onderdompelen in water: Niet aanbevolen — laat de plank niet weken
• Drogen: Direct na het wassen goed afdrogen; bij voorkeur rechtop bewaren zodat lucht aan beide kanten kan circuleren
• Onderhoud: Elke paar weken insmeren met voedingsveilige olie (zoals minerale olie of snijplankolie) om het hout soepel te houden en scheuren te voorkomen
• Dubbelzijdig gebruik: De plank is aan beide zijden bruikbaar

Huolto- ja puhdistusohjeet

• Reinigen: Was af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het product direct en grondig af na het wassen.
• Niet weken: Laat het product nooit langdurig in water staan – dit veroorzaakt zwellen, scheuren en vervorming.
• Inwrijven: Behandel het hout regelmatig met voedselgeschikt olie (bijv. minerale olie of lijnolie) om uitdroging te voorkomen en het hout te conditioneren.
• Geuren: Wrijf het oppervlak in met citroen en grof zout om geuren en vlekken te verwijderen.
• Opslag: Bewaar het product op een droge, goed geventileerde plaats, uit de buurt van directe zon of warmtebronnen.

Turvallisuusohjeet

• Splinters: Controleer het product vóór elk gebruik op splinters of scheuren. Gebruik het product niet meer als het beschadigd is.
• Warmte: Houd houten keukengerei uit de buurt van open vuur, hete kookplaten en andere directe hittebronnen.
• Hygiëne: Gebruik geen beschadigd of gescheurd hout, omdat zich hierin bacteriën kunnen nestelen.
• Voedselveiligheid: Gebruik uitsluitend hout dat geschikt is voor contact met voedingsmiddelen.

Ikärajoitukset

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Hävittämisohjeet

• Hout is biologisch afbreekbaar. Klein, onbehandeld hout kan worden gecomposteerd.
• Behandeld of geverfd hout (bijv. gelakt of geolied) hoort bij het restafval of het grofvuil – raadpleeg uw gemeente.
• Breng grotere houten producten naar de milieustraat.

Varoitukset

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.

Vaaratiedot

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

CS Návod k použití: BK Houten Snijplank Peter Goossens Maestro - Acaciahout - 55 x 35 cm

Název výrobku

BK Houten Snijplank Peter Goossens Maestro - Acaciahout - 55 x 35 cm

Obsah výrobku

• 1x Snijplank (Lengte 55 cm, Breedte 35 cm, Dikte 30 mm)
• Materiaal: Hout (Acaciahout)

Návod k použití

• Gebruik: Geschikt voor het snijden van groenten, vlees, brood en kaas, en als serveerplank voor kaas, charcuterie of vlees
• Vaatwasserbestendig: Nee — uitsluitend met de hand wassen met warm water en een beetje afwasmiddel
• Onderdompelen in water: Niet aanbevolen — laat de plank niet weken
• Drogen: Direct na het wassen goed afdrogen; bij voorkeur rechtop bewaren zodat lucht aan beide kanten kan circuleren
• Onderhoud: Elke paar weken insmeren met voedingsveilige olie (zoals minerale olie of snijplankolie) om het hout soepel te houden en scheuren te voorkomen
• Dubbelzijdig gebruik: De plank is aan beide zijden bruikbaar

Pokyny pro údržbu a čištění

• Reinigen: Was af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het product direct en grondig af na het wassen.
• Niet weken: Laat het product nooit langdurig in water staan – dit veroorzaakt zwellen, scheuren en vervorming.
• Inwrijven: Behandel het hout regelmatig met voedselgeschikt olie (bijv. minerale olie of lijnolie) om uitdroging te voorkomen en het hout te conditioneren.
• Geuren: Wrijf het oppervlak in met citroen en grof zout om geuren en vlekken te verwijderen.
• Opslag: Bewaar het product op een droge, goed geventileerde plaats, uit de buurt van directe zon of warmtebronnen.

Bezpečnostní pokyny

• Splinters: Controleer het product vóór elk gebruik op splinters of scheuren. Gebruik het product niet meer als het beschadigd is.
• Warmte: Houd houten keukengerei uit de buurt van open vuur, hete kookplaten en andere directe hittebronnen.
• Hygiëne: Gebruik geen beschadigd of gescheurd hout, omdat zich hierin bacteriën kunnen nestelen.
• Voedselveiligheid: Gebruik uitsluitend hout dat geschikt is voor contact met voedingsmiddelen.

Věková omezení

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Pokyny k likvidaci

• Hout is biologisch afbreekbaar. Klein, onbehandeld hout kan worden gecomposteerd.
• Behandeld of geverfd hout (bijv. gelakt of geolied) hoort bij het restafval of het grofvuil – raadpleeg uw gemeente.
• Breng grotere houten producten naar de milieustraat.

Varování

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.

Informace o nebezpečí

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

HU Használati útmutató: BK Houten Snijplank Peter Goossens Maestro - Acaciahout - 55 x 35 cm

Termék neve

BK Houten Snijplank Peter Goossens Maestro - Acaciahout - 55 x 35 cm

A termék tartalma

• 1x Snijplank (Lengte 55 cm, Breedte 35 cm, Dikte 30 mm)
• Materiaal: Hout (Acaciahout)

Használati utasítás

• Gebruik: Geschikt voor het snijden van groenten, vlees, brood en kaas, en als serveerplank voor kaas, charcuterie of vlees
• Vaatwasserbestendig: Nee — uitsluitend met de hand wassen met warm water en een beetje afwasmiddel
• Onderdompelen in water: Niet aanbevolen — laat de plank niet weken
• Drogen: Direct na het wassen goed afdrogen; bij voorkeur rechtop bewaren zodat lucht aan beide kanten kan circuleren
• Onderhoud: Elke paar weken insmeren met voedingsveilige olie (zoals minerale olie of snijplankolie) om het hout soepel te houden en scheuren te voorkomen
• Dubbelzijdig gebruik: De plank is aan beide zijden bruikbaar

Karbantartási és tisztítási útmutató

• Reinigen: Was af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het product direct en grondig af na het wassen.
• Niet weken: Laat het product nooit langdurig in water staan – dit veroorzaakt zwellen, scheuren en vervorming.
• Inwrijven: Behandel het hout regelmatig met voedselgeschikt olie (bijv. minerale olie of lijnolie) om uitdroging te voorkomen en het hout te conditioneren.
• Geuren: Wrijf het oppervlak in met citroen en grof zout om geuren en vlekken te verwijderen.
• Opslag: Bewaar het product op een droge, goed geventileerde plaats, uit de buurt van directe zon of warmtebronnen.

Biztonsági utasítások

• Splinters: Controleer het product vóór elk gebruik op splinters of scheuren. Gebruik het product niet meer als het beschadigd is.
• Warmte: Houd houten keukengerei uit de buurt van open vuur, hete kookplaten en andere directe hittebronnen.
• Hygiëne: Gebruik geen beschadigd of gescheurd hout, omdat zich hierin bacteriën kunnen nestelen.
• Voedselveiligheid: Gebruik uitsluitend hout dat geschikt is voor contact met voedingsmiddelen.

Korhatár

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Ártalmatlanítási útmutató

• Hout is biologisch afbreekbaar. Klein, onbehandeld hout kan worden gecomposteerd.
• Behandeld of geverfd hout (bijv. gelakt of geolied) hoort bij het restafval of het grofvuil – raadpleeg uw gemeente.
• Breng grotere houten producten naar de milieustraat.

Figyelmeztetések

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.

Veszélyekkel kapcsolatos információk

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

PT Manual do utilizador: BK Houten Snijplank Peter Goossens Maestro - Acaciahout - 55 x 35 cm

Título do produto

BK Houten Snijplank Peter Goossens Maestro - Acaciahout - 55 x 35 cm

Conteúdo do produto

• 1x Snijplank (Lengte 55 cm, Breedte 35 cm, Dikte 30 mm)
• Materiaal: Hout (Acaciahout)

Instruções de utilização

• Gebruik: Geschikt voor het snijden van groenten, vlees, brood en kaas, en als serveerplank voor kaas, charcuterie of vlees
• Vaatwasserbestendig: Nee — uitsluitend met de hand wassen met warm water en een beetje afwasmiddel
• Onderdompelen in water: Niet aanbevolen — laat de plank niet weken
• Drogen: Direct na het wassen goed afdrogen; bij voorkeur rechtop bewaren zodat lucht aan beide kanten kan circuleren
• Onderhoud: Elke paar weken insmeren met voedingsveilige olie (zoals minerale olie of snijplankolie) om het hout soepel te houden en scheuren te voorkomen
• Dubbelzijdig gebruik: De plank is aan beide zijden bruikbaar

Instruções de manutenção e limpeza

• Reinigen: Was af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het product direct en grondig af na het wassen.
• Niet weken: Laat het product nooit langdurig in water staan – dit veroorzaakt zwellen, scheuren en vervorming.
• Inwrijven: Behandel het hout regelmatig met voedselgeschikt olie (bijv. minerale olie of lijnolie) om uitdroging te voorkomen en het hout te conditioneren.
• Geuren: Wrijf het oppervlak in met citroen en grof zout om geuren en vlekken te verwijderen.
• Opslag: Bewaar het product op een droge, goed geventileerde plaats, uit de buurt van directe zon of warmtebronnen.

Instruções de segurança

• Splinters: Controleer het product vóór elk gebruik op splinters of scheuren. Gebruik het product niet meer als het beschadigd is.
• Warmte: Houd houten keukengerei uit de buurt van open vuur, hete kookplaten en andere directe hittebronnen.
• Hygiëne: Gebruik geen beschadigd of gescheurd hout, omdat zich hierin bacteriën kunnen nestelen.
• Voedselveiligheid: Gebruik uitsluitend hout dat geschikt is voor contact met voedingsmiddelen.

Restrições de idade

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Instruções de eliminação

• Hout is biologisch afbreekbaar. Klein, onbehandeld hout kan worden gecomposteerd.
• Behandeld of geverfd hout (bijv. gelakt of geolied) hoort bij het restafval of het grofvuil – raadpleeg uw gemeente.
• Breng grotere houten producten naar de milieustraat.

Avisos

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.

Informações sobre perigos

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

NO Bruksanvisning: BK Houten Snijplank Peter Goossens Maestro - Acaciahout - 55 x 35 cm

Produkttittel

BK Houten Snijplank Peter Goossens Maestro - Acaciahout - 55 x 35 cm

Produktinnhold

• 1x Snijplank (Lengte 55 cm, Breedte 35 cm, Dikte 30 mm)
• Materiaal: Hout (Acaciahout)

Bruksanvisning

• Gebruik: Geschikt voor het snijden van groenten, vlees, brood en kaas, en als serveerplank voor kaas, charcuterie of vlees
• Vaatwasserbestendig: Nee — uitsluitend met de hand wassen met warm water en een beetje afwasmiddel
• Onderdompelen in water: Niet aanbevolen — laat de plank niet weken
• Drogen: Direct na het wassen goed afdrogen; bij voorkeur rechtop bewaren zodat lucht aan beide kanten kan circuleren
• Onderhoud: Elke paar weken insmeren met voedingsveilige olie (zoals minerale olie of snijplankolie) om het hout soepel te houden en scheuren te voorkomen
• Dubbelzijdig gebruik: De plank is aan beide zijden bruikbaar

Vedlikeholds- og rengjøringsinstruksjoner

• Reinigen: Was af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het product direct en grondig af na het wassen.
• Niet weken: Laat het product nooit langdurig in water staan – dit veroorzaakt zwellen, scheuren en vervorming.
• Inwrijven: Behandel het hout regelmatig met voedselgeschikt olie (bijv. minerale olie of lijnolie) om uitdroging te voorkomen en het hout te conditioneren.
• Geuren: Wrijf het oppervlak in met citroen en grof zout om geuren en vlekken te verwijderen.
• Opslag: Bewaar het product op een droge, goed geventileerde plaats, uit de buurt van directe zon of warmtebronnen.

Sikkerhetsinstruksjoner

• Splinters: Controleer het product vóór elk gebruik op splinters of scheuren. Gebruik het product niet meer als het beschadigd is.
• Warmte: Houd houten keukengerei uit de buurt van open vuur, hete kookplaten en andere directe hittebronnen.
• Hygiëne: Gebruik geen beschadigd of gescheurd hout, omdat zich hierin bacteriën kunnen nestelen.
• Voedselveiligheid: Gebruik uitsluitend hout dat geschikt is voor contact met voedingsmiddelen.

Aldersbegrensninger

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Avhendingsinstruksjoner

• Hout is biologisch afbreekbaar. Klein, onbehandeld hout kan worden gecomposteerd.
• Behandeld of geverfd hout (bijv. gelakt of geolied) hoort bij het restafval of het grofvuil – raadpleeg uw gemeente.
• Breng grotere houten producten naar de milieustraat.

Advarsler

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.

Informasjon om farer

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

RO Manual de utilizare: BK Houten Snijplank Peter Goossens Maestro - Acaciahout - 55 x 35 cm

Titlul produsului

BK Houten Snijplank Peter Goossens Maestro - Acaciahout - 55 x 35 cm

Conținutul produsului

• 1x Snijplank (Lengte 55 cm, Breedte 35 cm, Dikte 30 mm)
• Materiaal: Hout (Acaciahout)

Instrucțiuni de utilizare

• Gebruik: Geschikt voor het snijden van groenten, vlees, brood en kaas, en als serveerplank voor kaas, charcuterie of vlees
• Vaatwasserbestendig: Nee — uitsluitend met de hand wassen met warm water en een beetje afwasmiddel
• Onderdompelen in water: Niet aanbevolen — laat de plank niet weken
• Drogen: Direct na het wassen goed afdrogen; bij voorkeur rechtop bewaren zodat lucht aan beide kanten kan circuleren
• Onderhoud: Elke paar weken insmeren met voedingsveilige olie (zoals minerale olie of snijplankolie) om het hout soepel te houden en scheuren te voorkomen
• Dubbelzijdig gebruik: De plank is aan beide zijden bruikbaar

Instrucțiuni de întreținere și curățare

• Reinigen: Was af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het product direct en grondig af na het wassen.
• Niet weken: Laat het product nooit langdurig in water staan – dit veroorzaakt zwellen, scheuren en vervorming.
• Inwrijven: Behandel het hout regelmatig met voedselgeschikt olie (bijv. minerale olie of lijnolie) om uitdroging te voorkomen en het hout te conditioneren.
• Geuren: Wrijf het oppervlak in met citroen en grof zout om geuren en vlekken te verwijderen.
• Opslag: Bewaar het product op een droge, goed geventileerde plaats, uit de buurt van directe zon of warmtebronnen.

Instrucțiuni de siguranță

• Splinters: Controleer het product vóór elk gebruik op splinters of scheuren. Gebruik het product niet meer als het beschadigd is.
• Warmte: Houd houten keukengerei uit de buurt van open vuur, hete kookplaten en andere directe hittebronnen.
• Hygiëne: Gebruik geen beschadigd of gescheurd hout, omdat zich hierin bacteriën kunnen nestelen.
• Voedselveiligheid: Gebruik uitsluitend hout dat geschikt is voor contact met voedingsmiddelen.

Restricții de vârstă

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Instrucțiuni de eliminare

• Hout is biologisch afbreekbaar. Klein, onbehandeld hout kan worden gecomposteerd.
• Behandeld of geverfd hout (bijv. gelakt of geolied) hoort bij het restafval of het grofvuil – raadpleeg uw gemeente.
• Breng grotere houten producten naar de milieustraat.

Avertismente

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.

Informații despre pericole

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

SV Bruksanvisning: BK Träskärbräda Peter Goossens Maestro - Akaciaträ - 55 x 35 cm

Produkttitel

BK Träskärbräda Peter Goossens Maestro - Akaciaträ - 55 x 35 cm

Produktinnehåll

• 1x Skärbräda (Längd 55 cm, Bredd 35 cm, Tjocklek 30 mm)
• Material: Trä (Akaciaträ)

Användarinstruktioner

• Användning: Lämplig för att skära grönsaker, kött, bröd och ost, samt som serveringsbräda för ost, charkuterier eller kött
• Diskmaskinssäker: Nej — diska endast för hand med varmt vatten och lite diskmedel
• Blötläggning i vatten: Rekommenderas inte — låt inte brädan ligga i blöt
• Torkning: Torka noggrant omedelbart efter diskning; förvara helst stående så att luft kan cirkulera på båda sidor
• Underhåll: Olja in brädan var några vecka med livsmedelssäker olja (t.ex. mineralolja eller skärbrädsolja) för att hålla träet smidigt och förhindra sprickor
• Dubbelsidig användning: Brädan kan användas på båda sidor

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

• Rengöring: Diska med varmt vatten och ett milt diskmedel. Torka produkten omedelbart och noggrant efter diskning.
• Ingen blötläggning: Låt aldrig produkten ligga i vatten under längre tid – detta orsakar svällning, sprickor och deformation.
• Inoljning: Behandla träet regelbundet med livsmedelsgodkänd olja (t.ex. mineralolja eller linolja) för att förhindra uttorkning och för att konditionera träet.
• Lukter: Gnid in ytan med citron och grovt salt för att ta bort lukter och fläckar.
• Förvaring: Förvara på en torr, välventilerad plats, borta från direkt sol eller värmekällor.

Säkerhetsinstruktioner

• Splittror: Kontrollera produkten för splittror eller sprickor före varje användning. Sluta använda produkten om den är skadad.
• Värme: Håll träköksredskap borta från öppen eld, heta kokplattor och andra direkta värmekällor.
• Hygien: Använd inte sprucket eller skadat trä, eftersom bakterier kan samlas i sprickorna.
• Livsmedelssäkerhet: Använd endast trä som är lämpligt för kontakt med livsmedel.

Åldersbegränsningar

Ej tillämpligt. Denna produkt är lämplig för användning av vuxna och barn under uppsikt av en vuxen.

Avfallsinstruktioner

• Trä är biologiskt nedbrytbart. Små bitar obehandlat trä kan komposteras.
• Behandlat eller målat trä (t.ex. lackat eller oljebehandlat) ska lämnas som restavfall eller grovavfall – kontakta din kommun för information.
• Lämna större träprodukter till en lokal återvinningscentral.

Varningar

- **P103:** Läs etiketten/dessa anvisningar innan användning.

Farinformation

- **-:** Denna produkt innehåller inga kemiska faror.

Genom att följa dessa riktlinjer säkerställer du en långvarig och optimal prestanda av din produkt. För mer information eller specifika frågor, kontakta kundtjänst eller butiken där du köpte produkten.