



bulthaup

DE

bulthaupt Brotschneidbrett mit Auffangschale

Wenn in der Küche jeder Handgriff sitzt, liegt das nicht nur an der individuell zugeschnittenen und funktionalen Küche, sondern auch an hilfreichen Accessoires, die perfekt unterstützen. Sie haben sich für ein bulthaupt Accessoire aus hochwertigen Materialien entschieden, das Ihnen viel Freude bereiten wird.

Allgemeine Hinweise

Holz quillt und schwindet bei Feuchtigkeit- bzw. Hitzeeinwirkung. Maßänderungen, Verformungen und offene Fugen können die Folge sein. Ein gleichmäßiges Raumklima kann dies verhindern (ca. 20 – 23 °C und 50 – 70 % relative Luftfeuchte).

Sollte das Holz nach längerem Gebrauch etwas verzogen sein, können Sie dies durch eine umgedrehte Lagerung wieder ausgleichen. Ebenso schließen sich dadurch auch eventuell aufgetretene Risse im Holz.

Reinigung und Pflege

Reinigen Sie die Oberfläche mit einer warmen pH-neutralen Spülmittellösung und einer weichen Bürste und spülen Sie kurz mit heißem, klarem Wasser nach. Feuchten Sie immer beide Seiten an, da sich sonst das Brett wölben und verziehen kann. Trocknen Sie das Brett mit einem Geschirrtuch ab und lassen Sie es anschließend hochkant aufgestellt an der Luft vollständig trocknen.



Achtung! Nicht im Wasser liegen lassen und Staunässe vermeiden. Der Trockenvorgang darf nie durch Sonnenstrahlen oder Hitzeeinwirkung (Heiz- und Wärmegeräte, Ofen usw.) beschleunigt werden. Das Holz wird dadurch spröde und rissig.



EN

bulthaup breadboard with collection tray

If in a kitchen every move is sure it is not only a result of a perfectly customized kitchen layout but also of helpful accessories that support you perfectly. You decided for a bulthaup accessory which is made from enhanced materials and which you will enjoy for many years.

General instructions

When exposed to humidity and/or heat, wood expands and contracts. Dimensional changes, warpage, and open joints may result. A stable room climate can prevent this (approx. 20 – 23 °C room temperature and 50 – 70% humidity).

If the wood becomes a little warped after prolonged use, you can compensate this by turning it upside down. This will also close any small cracks in the wood which might have appeared.

Cleaning and care

Clean the surface with a warm, pH-neutral detergent and soft brush, and then rinse it briefly with hot, clear water. Always moisten both sides, as otherwise the board might warp and deform. Dry the board with a dishtowel and then leave it standing on its end to fully dry.



Warning! Do not let it rest in water and avoid waterlogging.

The drying process must never be hurried by using sunlight or heat (radiators or heaters, stoves, etc.). Otherwise the wood might become brittle and cracked.



FR

Planche à pain bulthaup avec bac récupérateur de miettes

Lorsque chaque mouvement effectué dans la cuisine est efficace, ce n'est pas seulement lié à une cuisine personnalisée et fonctionnelle, mais également à des accessoires utiles qui fournissent un soutien parfait. Vous avez choisi un accessoire bulthaup composé de matériaux de haute qualité, qui vous procurera beaucoup de plaisir.

Consignes générales

Le bois travaille en fonction des variations climatiques (humidité, chaleur). Des changements de dimensions, des déformations et des ouvertures au niveau des joints peuvent apparaître. Une température ambiante homogène (20 – 23 °C et une humidité de l'air de 50 – 70 %) permet d'empêcher cela.

Si, après usage, le bois subit des déformations, vous pouvez lui redonner sa forme initiale en l'entreposant à l'envers. Vous pourrez également de cette manière remédier aux petites fissures apparues éventuellement dans le bois.

Nettoyage et entretien

Nettoyez la surface avec un liquide vaisselle à pH neutre, de l'eau chaude et une brosse souple, puis rincez brièvement à l'eau claire très chaude. Penser à toujours bien laver les deux faces de la planche pour empêcher que celle-ci ne se déforme. Essayez la planche à l'aide d'un torchon puis laissez-la sécher entièrement à l'air en position verticale.



Attention ! Ne pas laisser dans l'eau et éviter l'humidité. Le processus de séchage ne doit jamais être accéléré par les rayons du soleil ou une source de chaleur (radiateur, four etc). Le bois risque de se dessécher et de se fendre.



IT

Tagliere pane bulthaup con bacinella di raccolta

Se nella cucina ogni movimento è perfetto, ciò non dipende soltanto dal fatto che la cucina sia personalizzata e funzionale, bensì anche dall'utilità degli accessori, che ci supportano egregiamente. Ha scelto un accessorio bulthaup di materiale pregiato, che la renderà soddisfatta.

Istruzioni generali

Il legno massello tende a dilatarsi o contrarsi se esposto ad oscillazioni di umidità e / o temperatura. Variazioni dimensionali, deformazioni e fughe aperte possono essere la conseguenza. Un clima ambiente uniforme può impedire ciò (circa 20 – 23 gradi Celsius e 50 – 70 % di umidità relativa).

Qualora dopo un uso prolungato il legno dovesse essere un po' storto, è possibile recuperare l'incurvamento appoggiandolo al contrario. Ciò consente anche la chiusura di eventuali crepe presenti nel legno.

Pulizia e Cura

Pulire la superficie con una soluzione detersivo calda a pH neutro ed una spazzola morbida e risciacquare brevemente con acqua bollente limpida. Inumidire sempre entrambi i lati poiché in caso contrario il tagliere può incurvarsi e deformarsi. Asciugare la tavola con un panno per stoviglie e poi lasciarlo asciugare all'aria ponendolo di costa.



Attenzione! Non lasciare in acqua ed evitare liquidi stagnanti. Il processo di asciugatura non può venire accelerato mediante raggi solari, oppure fonti di calore (apparecchi di riscaldamento, caloriferi, forni, etc.). Il legno potrebbe screpolarsi e incrinarsi.



ES

Tabla de corte bulthaup para pan, con bandeja extraíble

Cuando en la cocina todo está a mano, no es solo gracias al proyecto específicamente diseñado para usted, sino también gracias a los útiles accesorios que lo acompañan. Ha adquirido un Accesorio bulthaup de altísima calidad, que le acompañará en su día a día.

Instrucciones generales

La madera se hincha/contrae por la influencia de la humedad y del calor. Podrían producirse cambios en las dimensiones y deformaciones, y las juntas podrían abrirse. Esto puede evitarse con unas condiciones ambientales uniformes (aprox. 20 – 23 °C y 50 – 70 % de humedad relativa).

Si, tras un uso prolongado, la madera se deformara ligeramente, puede compensarlo almacenándola en posición invertida. De esta forma también se cerrarán las fisuras eventualmente existentes en la madera.

Limpieza y mantenimiento

Limpie la superficie con una solución caliente de detergente pH neutro y un cepillo suave y enjuáguela brevemente con agua limpia caliente. Procure mojar siempre ambos lados, ya que de otra forma es posible que la tabla se deforme. Seque la tabla con un paño de cocina y colóquela de pie para que termine de secarse al aire.



¡Atención! No la deje sumergida en agua y seque inmediatamente. El proceso de secado

no debe acelerarse nunca exponiendo la tabla a la luz solar o al calor (radiadores, horno, etc.). De esta forma la madera se volvería áspera y aparecerían fisuras.



NL

bulthaup broodsnijplank met opvangbak

Als elke beweging in de keuken perfect is, hangt dit niet alleen af van het feit dat de keuken persoonlijk en functioneel is, maar ook vanwege het nut van de accessoires die een perfecte ondersteuning bieden.

U heeft gekozen voor een bulthaup accessoire welke is gemaakt van hoogwaardige materialen waar u veel plezier aan zult beleven.

Algemene instructies

Hout krimpt en zet uit bij inwerking van vocht of warmte. Veranderingen in de afmetingen, vervormingen en open naden kunnen het gevolg zijn. Dat kan worden voorkomen door het binnenklimaat constant te houden (ca. 20 – 23 °C en 50 – 70 % relatieve luchtvochtigheid).

Mocht het hout na langdurig gebruik ietwat kromgetrokken zijn, dan kunt u dat verhelpen door de plank andersom op te bergen. Eventueel in het hout ontstane spleetjes gaan daardoor eveneens weer dicht.

Reiniging en Onderhoud

Reinig het oppervlak met een warm, pH-neutraal afwasmiddel en een zachte borstel en spoel kort na met schoon, heet water. Maak altijd beide kanten vochtig, omdat de plank zich anders welfen en kromtrekken kan. Droog de plank met een theedoek en laat hem vervolgens op de korte kant staand, geheel aan de lucht drogen.



Let op! Niet in water laten liggen en doordrenking met water voorkomen. Het drogen mag nimmer door zonnestralen of warmte van bijv. verwarmingsapparaten, ovens e.d. worden versneld. Het hout wordt daardoor ruw en spletig.



Bulthaup GmbH & Co KG
Aich, Werkstrasse 6
84155 Bodenkirchen
Germany
Tel. +49 (0)8741 80 0
Fax +49 (0)8741 80 309
www.bulthaup.com