



bulthaup

DE

bulthaup Edelstahlseife mit Holzablage

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 bulthaup Accessoire aus hochwertigen Materialien entschieden, das Ihnen viel Freude bereiten wird.

Allgemeine Hinweise

Edelstahlseife

Wenden Sie die Edelstahlseife unmittelbar nach der Arbeit mit geruchsintensiven Lebensmitteln an. Sie entfernt Gerüche von Knoblauch, Fisch, Zwiebeln usw. von Ihren Händen. Waschen Sie Ihre Hände mit der Edelstahlseife ca. 30 sec. unter kaltem Wasser wie Sie es mit jeder herkömmlichen Seife gewohnt sind. Benutzen Sie dazu keine zusätzlichen Seifen oder Reinigungsmittel. Ein zusätzliche Reinigung der Hände ist nicht erforderlich.

Holzablage

Holz quillt und schwindet bei Feuchtigkeits- 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).

Reinigung und Pflege

Edelstahlseife

Reinigen Sie die Oberfläche mit einer warmen pH-neutralen Spülmittellösung und einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine Mittel mit scheuernden Bestandteilen.

Verwenden Sie keine Bleichmittel, stark säurehaltige oder alkalische Reinigungsmittel oder spitzen Gegenstände.



Holzablage

Reinigen Sie die Oberfläche mit einer warmen pH-neutralen Spülmittellösung und einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine Mittel mit scheuernden Bestandteilen.

Verwenden Sie keine Bleichmittel, stark säurehaltige oder alkalische Reinigungsmittel oder spitzen Gegenstände.



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. Trocknen Sie die Seifenschale mit einem Geschirrtuch ab.



EN

bulthaup stainless steel soap with wooden 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

Stainless steel soap

Use the stainless steel soap immediately after working with strong-smelling foods. It removes odors such as garlic, fish, onions, etc. from your hands. Wash your hands for around 30 seconds under cold water using the stainless steel soap as you would with normal soap. Do not use any additional soap or cleaning products. You do not need to wash your hands again afterwards.

Wooden tray

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).

Cleaning and care

Stainless steel soap

Clean the surface with a pH-neutral warm detergent and a soft cloth. Do not use any cleaning agents with abrasive elements. Do not use any bleaching agents, highly acidic or alkaline cleaning agents, or sharp objects.



Wooden tray

Clean the surface with a pH-neutral warm detergent and a soft cloth. Do not use any cleaning agents with abrasive elements. Do not use any bleaching agents, highly acidic or alkaline cleaning agents, or sharp objects.



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. Dry the soap dish with a dishtowel.



FR

Savon en inox bulthaup avec compartiment en bois

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

Savon en inox

Utilisez un savon en inox (inoxydable) tout de suite après avoir manipulé des aliments à l'odeur très prononcée. Ce savon élimine des mains les odeurs d'ail, de poisson, d'oignons etc. Lavez-vous les mains avec le savon en inox pendant environ 30 secondes à l'eau froide, comme avec un savon ordinaire. N'utilisez pas d'autre savon ni d'autre produit nettoyant. Inutile de se relaver les mains ensuite.

Compartiment en bois

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.

Nettoyage et entretien

Savon en inox

Nettoyez la surface avec un liquide vaisselle à pH neutre chaud et un chiffon doux. Ne jamais utiliser de produits abrasifs. N'utilisez pas d'agents blanchissants ou de produits de nettoyage très acides ou alcalins ni d'objets pointus.



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. Séchez le porte-savon à l'aide d'un torchon.



Compartment en bois

Nettoyez la surface avec un liquide vaisselle à pH neutre chaud et un chiffon doux. Ne jamais utiliser de produits abrasifs. N'utilisez pas d'agents blanchissants ou de produits de nettoyage très acides ou alcalins ni d'objets pointus.

IT

Sapone in acciaio inox bulthaup con appoggio in legno

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

Sapone in acciaio inox

Utilizzare il sapone in acciaio inossidabile subito dopo avere lavorato con alimenti dall'intenso odore. Toglie odori di aglio, pesce, cipolla etc. dalle mani. Lavare le mani con il sapone in acciaio inossidabile circa 30 sec. sotto l'acqua fredda come d'abitudine con qualsiasi sapone tradizionale. Non usare nessun altro sapone o elemento per la pulizia aggiuntivi. Non è necessaria una pulizia aggiuntiva delle mani.

Appoggio di legno

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).

Pulizia e Cura

Sapone in acciaio inox

Pulire la superficie utilizzando un detersivo a PH neutro caldo ed un panno morbido. Non utilizzare prodotti con ingredienti abrasivi. Non utilizzate candeggina, detersivi a base fortemente acida oppure alcalina o oggetti appuntiti.



Appoggio di legno

Pulire la superficie utilizzando un detersivo a PH neutro caldo ed un panno morbido. Non utilizzare prodotti con ingredienti abrasivi. Non utilizzate candeggina, detersivi a base fortemente acida oppure alcalina o oggetti appuntiti.



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. Asciugare la scodella per sapone con un panno per stoviglie.



ES

Jabón de acero inoxidable bulthaup , con base de madera

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

Jabón de acero inoxidable

Utilice el jabón de acero inoxidable inmediatamente después de trabajar con alimentos de olor fuerte. Elimina de sus manos el olor del ajo, el pescado, la cebolla, etc. Lávese las manos con el jabón de acero inoxidable unos 30 segundos en agua fría como lo haría con una pastilla de jabón normal. No utilice jabón o detergente adicional. Después no es necesario lavarse otra vez las manos.

Base de madera

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).

Limpieza y mantenimiento

Jabón de acero inoxidable

Limpie la superficie con una solución de detergente pH neutro y agua caliente con un trapo suave. No utilizar ningún producto de mantenimiento con componentes que puedan rayar la superficie. No utilice productos de limpieza blanqueadores o alcalinos o que contengan ácidos fuertes u objetos punzantes.



Base de madera

Limpie la superficie con una solución de detergente pH neutro y agua caliente con un trapo suave. No utilizar ningún producto de mantenimiento con componentes que puedan rayar la superficie. No utilice productos de limpieza blanqueadores o alcalinos o que contengan ácidos fuertes o objetos punzantes.



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

no debe acelerarse nunca exponiendo la base de madera a la luz solar o al calor (radiadores, horno, etc.). De esta forma la madera se volvería áspera y aparecerían fisuras. Seque la base para jabón con un paño de cocina.



NL

bulthaup zeep roestvrij staal met houten drager

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

rvs zeep

Gebruik dit roestvrijstalen zeeptablet meteen na het werken met sterk geurende levensmiddelen. De zeep doet de geur van knoflook, vis, uien enz. van uw handen verdwijnen. Was uw handen met dit roestvrijstalen stuk zeep ca. 30 seconden onder de koude kraan, precies zoals u dat met gewone zeep altijd doet. Gebruik geen andere zeep of reinigingsmiddelen. Verdere reiniging van de handen is niet nodig.

Houten drager

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).

Reiniging en Onderhoud

rvs zeep

Reinig de toplaag met een gewoon, pH-neutraal warm afwasmiddel en een zachte doek. Gebruik geen middelen die schurende substanties bevatten. Gebruik geen bleekmiddelen, sterk zure of alkalische (ontvettende) schoonmaakmiddelen of scherpe voorwerpen.



Houten drager

Reinig de toplaag met een gewoon, pH-neutraal warm afwasmiddel en een zachte doek. Gebruik geen middelen die schurende substanties bevatten. Gebruik geen bleekmiddelen, sterk zure of alkalische (ontvettende) schoonmaakmiddelen of scherpe voorwerpen.



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 daarvoor ruw en spletig. Droog het zeepbakje af met een theedoek.



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