



Für lange Freude an Ihrem  
Holzschniezbrett von Villeroy & Boch

*For long-lasting enjoyment of your  
Villeroy & Boch wooden cutting board*

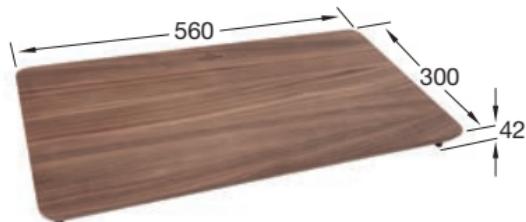
*Pour profiter longtemps de votre planche  
à découper Villeroy & Boch*



Um die hochwertige Beschaffenheit Ihres Villeroy & Boch Schneidbrettes langfristig zu sichern beachten Sie bitte unsere Pflegehinweise.

*In order to ensure that your Villeroy & Boch cutting board retains its high-quality appearance over the long term, please observe our care instructions.*

*Pour préserver l'excellente qualité de votre planche à découper Villeroy & Boch, suivez ces quelques conseils d'entretien.*



## SCHNEIDBRETT: BEQUEMES ARBEITEN DIREKT AUF DER SPÜLE

Das Schneidbrett bietet eine großzügige Arbeitsfläche und ist vielfältig einsetzbar: ob über dem Spülbecken, über der Abtropffläche oder neben der Spüle auf der Arbeitsplatte - und verschafft Ihnen so zusätzliche Flexibilität in Ihrer Küche. Das Schneidbrett ist optimal auf viele unsere Spülen abgestimmt. Das Schneidbrett sollte vor der ersten Verwendung gereinigt und danach mit einem handelsüblichen Speiseöl behandelt werden. Entfernen Sie bitte das Restöl vor dem ersten Einsatz mit einem Küchentuch.

## CUTTING BOARD: COMFORTABLE WORKING RIGHT AT THE SINK

*The cutting board offers a large working surface and is extremely versatile: whether above the sink, over the draining board or on the worktop next to the sink, it brings new flexibility to your kitchen. The cutting board is perfectly tailored for use with many of our sinks. Before the first use, clean the cutting board and oil it with a regular vegetable oil, for example olive oil. Thereafter, remove the excess oil with a soft cloth or a paper towel.*

## POSÉE SUR L'ÉVIER, LA PLANCHE À DÉCOUPER FACILITE VOTRE TRAVAIL

*La planche à découper offre une vaste surface de préparation et peut être utilisée de maintes façons : vous pouvez l'utiliser au-dessus de l'évier, sur l'égouttoir ou bien à côté, sur le plan de travail ; elle vous offre un confort supplémentaire. La planche à découper est parfaitement assortie à la plupart de nos évier.*

*Il est conseillé de nettoyer la planche à découper avant la première utilisation, puis de l'entretenir avec de l'huile. Veillez à retirer le surplus d'huile à l'aide d'un torchon avant la première utilisation.*

## REINIGUNG UND PFLEGE DES SCHNEIDBRETTE

Ihr Vollholz-Nussbaum-Schneidbrett kann mit klarem Wasser oder auch mit Spülmittel gereinigt werden. Ihr Schneidbrett ist mit einem handelsüblichen Speiseöl behandelt. Wir empfehlen, Ihr Schneidbrett in regelmäßigen Abständen mit Speiseöl neu einzuölen.

## CLEANING AND CARE OF THE CUTTING BOARD

*Your solid walnut cutting board can be cleaned with clear water and standard detergent. Your cutting board is treated with commercial food-safe oil. We recommend that you regularly retreat the cutting board with edible oil.*

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA PLANCHE À DÉCOUPER

*Vous pouvez laver votre planche à découper à l'eau claire ou bien avec un produit pour la vaisselle. Votre planche à découper est traitée avec une huile de table courante. Nous vous recommandons de la huiler régulièrement.*



## NICHT ZUR REINIGUNG GEEIGNET

Ungeeignet zur Reinigung sind mechanische Putzgeräte wie Drahtbürste, Stahlwolle oder die raue Seite des Schwamms sowie aggressive (reizende oder ätzende) Reinigungsmittel. Aufgrund des Echt-holzanteils raten wir von einer Reinigung in der Spülmaschine ab.

## WEITERE HINWEISE

Lassen Sie Ihr Schneidbrett nicht über längere Zeit im Wasser stehen. Stellen Sie Ihr Schneidbrett nicht direkt an Wärmequellen (Heizung) oder setzen Sie es nicht direkt der Sonneneinstrahlung aus. Wenn Sie Ihr Schneidbrett als Topfuntersetzer nutzen, kann es sich bei hohen Temperaturen verfärbten.

## UNSUITABLE FOR CLEANING

*Mechanical cleaning equipment such as a wire brush, steel wool or the rough edge of a sponge and aggressive (caustic or corrosive) cleaning agents are unsuitable and should not be used to clean the cutting board. The cutting board is not dishwasher-safe.*

## FURTHER HINTS

*Do not leave your cutting board to soak in water for long periods of time. Do not store your cutting board near a heat source (heating) or expose it to direct sunlight. If you use your cutting board as a hot pot mat, high temperatures may discolour it.*

## LORS DU NETTOYAGE, IL EST DÉCONSEILLÉ

*D'utiliser tout objet abrasif comme une brosse métallique ou le côté rugueux de l'éponge à vaisselle. N'utilisez pas non plus de détergent agressif (irritant ou corrosif). Ne mettez jamais votre planche à découper au lave-vaisselle.*

## AUTRES REMARQUES

*Ne laissez pas tremper votre planche à découper trop longtemps dans l'eau. Ne rangez pas votre planche à découper près d'une source de chaleur (chauffage) et ne l'exposez pas non plus au rayonnement direct du soleil. Votre planche à découper risque de changer de teinte sous l'effet de hautes températures si vous l'utilisez comme dessous-de-plat.*

# VILLEROY & BOCH

*Villeroy & Boch AG*

*Vertrieb Küche*

*Postfach 12 30*

*D-66689 Mettlach*

*Fon +49 (0) 68 64 81-60 00*

*Fax +49 (0) 68 64 81-33 88*

