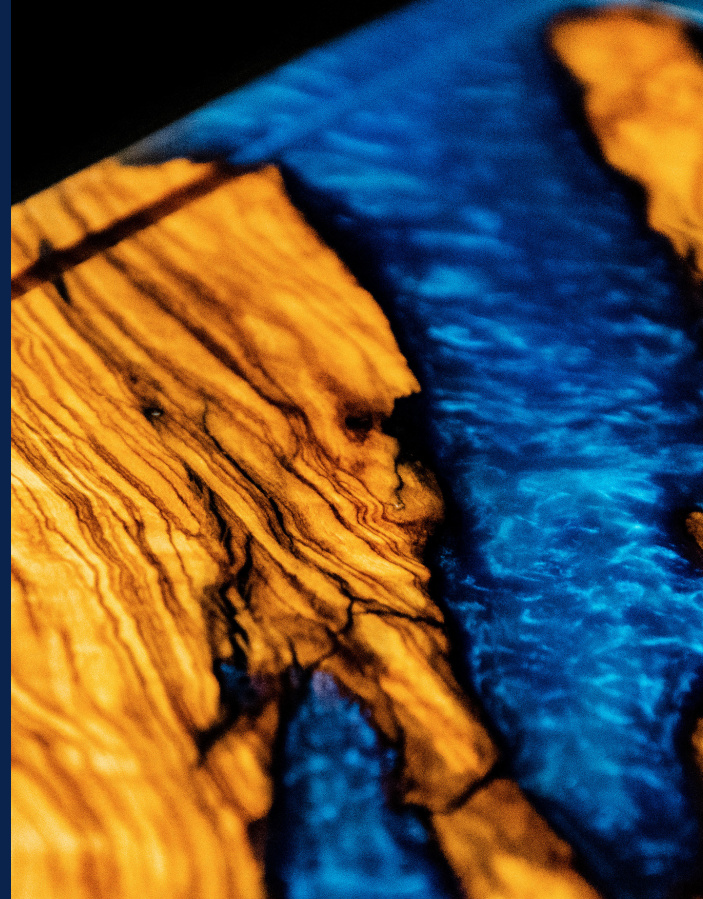


ALLGEMEINES

Bei unseren Calisso Brettern handelt es sich ausschließlich um Servierbretter.

EINSATZ

Das Brett darf nur zum Servieren von Speisen verwendet werden. Durch seine einzigartige Optik eignet es sich hervorragend, um Gäste zu beeindrucken. Achten Sie aber darauf, dass sie keine heißen Kochtöpfe oder Bleche auf dem Brett abstellen. Diese können dazu führen, dass das Brett beschädigt wird oder im schlimmsten Fall das Epoxid schmilzt.



AUFBEWAHRUNG

Bewahren Sie die Bretter an einem kühlen, trockenen, lichtgeschützten und sicheren Ort auf, um die Kanten und die Oberfläche zu schützen. Die Bretter sollten nicht zusammen mit anderen Küchenutensilien in einer Schublade aufbewahrt werden. Durch den Kontakt mit anderen Metallen und Stoffen kann es zu Kratzern und Dellen im Brett kommen. Aus diesem Grund ist es ratsam, das Brett separat aufzubewahren und somit einen optimalen Schutz zu gewährleisten.

Calisso

Das Aquamarine Servierbrett

- Gebrauchsanleitung -





LANGLEBIGKEIT

Spülen Sie die Bretter direkt nach jedem Gebrauch mit einem sehr leichten Wasserstrahl ab. Bevorzugt sollten Sie nur einen feuchten Lappen verwenden. Reinigen Sie die Oberfläche vorsichtig und sorgfältig mit einem Mikrofasertuch. Sobald es vollständig sauber ist, trocknen Sie es mit einem trockenen Tuch gut ab. Für die Reinigung der Bretter darf kein Reinigungsmittel verwendet werden. Achten Sie am Ende des Prozesses noch einmal darauf, dass die Bretter vollständig trocken sind. Ansonsten kann das Holz Schäden davontragen.

Die Bretter dürfen niemals im Geschirrspüler gereinigt werden. Sie sind nicht geschirrspülfest. Die Bretter können dabei aufquellen oder im schlimmsten Fall brechen. Auch kann sich die Struktur des Brettes während des Spülvorgangs verändern, da diese einer enormen Hitze ausgesetzt werden. Zudem sind die verwendeten Chemikalien sehr aggressiv und können das Brett beschädigen. Die Bretter dürfen genauso wenig im Spülwasser liegen. Kontrollieren Sie Ihre Bretter regelmäßig.

The logo for Calisso, featuring a stylized white 'C' followed by the word 'alisso' in a lowercase, white, serif font.

WARNUNG

Das Epoxidharz ist nur dann lebensmittelecht, wenn es vollständig ausgehärtet ist. Im flüssigen Zustand sind Epoxidharz und auch die entstehenden Dämpfe giftig! Daher sollten Sie strikt darauf achten, dass auch Ihre Haut nicht mit flüssigem Harz in Kontakt kommt. Deswegen ist das Calisso Brett nur zum Servieren und nicht zum Schneiden geeignet. Sollten Sie aber entgegen dieser Gebrauchsanweisung doch auf dem Brett schneiden, achten Sie unbedingt darauf, dass Sie kein Epoxid rausschneiden, dieses erhitzen und oder verzehren. Dieses kann giftig sein! Konsultieren Sie umgehend einen Arzt. Achten Sie zudem darauf, dass Sie keine Lebensmittel über einen längeren Zeitraum auf dem Brett lagern, da das Essen sonst ungenießbar werden kann.

PFLEGE

Um die Calisso Bretter bestmöglich zu pflegen und zu schützen, sollten diese regelmäßig mit Kamelienöl eingeeilt werden. Träufeln Sie hierzu ein paar Tropfen auf ein Mikrofasertuch oder alternativ ein Wattepad und tupfen Sie behutsam beide Seiten des Brettes ein. Lassen Sie das Brett dann eine Zeit lang liegen bis das Öl komplett in das Holz eingezogen ist. Bevor das Brett danach zu Einsatz kommt, muss dieses mit klarem Wasser abgespült werden.

