

ALLGEMEINES

Diese Gebrauchsanweisung bezieht sich nur auf die Schneidebretter von Calisso.

EINSATZ

Das Brett bietet Ihnen beim Schneiden einen robusten Untergrund mit garantiert langer Lebensdauer. Durch seinen natürlichen Ölgehalt können an dem Brett weder üble Gerüche noch Pilze oder Bakterien haften bleiben. Zudem ist das handgefertigte Unikat aus knorrigem Olivenholz auch noch ein echter Hingucker.



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

Die Calisso Schneidebretter

- 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.



Calisso

PFLEGE

Um die Calisso Bretter bestmöglich zu pflegen und zu schützen, sollten diese regelmäßig mit Kamelienöl eingeeölt werden. Träufeln Sie hierzu ein paar Tropfen auf ein Mikrofasertuch oder alternativ ein Wattedpad 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.

