

Handwäsche empfohlen.
Damit Ihr Holzbesteck länger schön
bleibt, nach dem Spülen mit herkömmlichem
Pflanzenöl leicht einölen.



Washing by hand recommended.
In order that your wooden cutlery stays in good
condition for longer, rub in a small amount of
standard vegetable oil after rinsing.

Nous recommandons le lavage à la main.
Pour que vos couverts en bois gardent plus long-
temps leur éclat, vous pouvez les huiler
légèrement avec de l'huile végétale ordinaire après
les avoir rincés.

Recomendable lavado a mano.
Para que su cubertería de madera se conserve bonita
durante más tiempo, le recomendamos que la unte
ligeramente con un aceite vegetal común después
del lavado.

È consigliato il lavaggio a mano.
Per prolungare la durata e la bellezza delle posate
in legno, applicare un leggero strato di comune olio
vegetale dopo il lavaggio.

Handen wassen aanbevolen.
Om ervoor te zorgen dat uw houten bestek langer
mooi blijft, adviseren wij u het na het reinigen met
gewone plantaardige olie licht in te vetten.