

WMF Schneidbrett aus Bambus
WMF Chopping Boards from bambou
WMF Planche à découper en bambou
WMF Tabla de cortar de bambú
WMF Tagliere in bambù
WMF 砧板 竹制



Beim Schneiden, Hacken, Filetieren brauchen Sie eine Grundlage, die Ihre empfindliche Messerklinge schont. Schneidbretter aus Bambus sind härter als Eiche oder Buche, dabei elastisch und extrem unempfindlich. Überstehende Kante für größere Arbeits-/Ablagefläche. Kantenschräge für einfaches Greifen, Anheben und für optimale Handhabung beim Vorbereiten und Kochen. Stilvolles Servieren bei Tisch.

When cutting, chopping and filleting you need a base that is easy on your sensitive knife blades. Chopping boards made of bamboo are harder than oak or beech and yet flexible and absolutely hardwearing. Overhanging edge providing more work space/storage area. Diagonal edge for simple gripping, lifting and ideal handling for preparation and cooking. Stylish serving at the table.



Pour couper, hacher, fileter, vous avez besoin d'un support qui ménage les lames de vos couteaux. Les planches à découper en bambou sont plus dures que celles en chêne ou en hêtre tout en étant plus élastiques et moins délicates.

Bord saillant pour une plus grande surface de travail/d'arrangement. Bords inclinés pour attraper, soulever facilement et pour une manipulation optimale pour préparer et cuisiner. Pour un service qui fera de l'effet à table.



Para cortar, picar y filetear necesita una superficie que no dañe la delicada hoja de su cuchillo. Las tablas de cortar de bambú son más duras que las de roble y haya, pero al mismo tiempo elásticas y extremadamente robustas. Los bordes rebasan la base para ofrecer una mayor superficie de trabajo/de apoyo. Bordes oblicuos para agarrarla, levantarla con mayor facilidad y para una manipulación más cómoda al cocinar. Muy elegante para servir comida en la mesa.

Per tagliare, tritare, sfilettare serve un piano che non rovini le delicate lame dei coltelli. I taglieri in bambù sono più robusti della quercia o del faggio ed in più sono elastici ed estremamente resistenti.

Bordi sporgenti per un piano di lavoro/appoggio più ampio. Bordi obliqui per una maggiore semplicità di presa, sollevamento e per una maneggevolezza ottimale in fase di preparazione e cottura. Eleganza nella presentazione delle pietanze.

切割、剁碎、切片时，您需要一块无损刀刃灵敏度的垫板。竹制砧板比橡树或山毛榉砧板更加坚硬，同时弹性十足且非常耐磨。凸边设计让使用/放置面积更大。锐角边缘便于抓取和托举，且备菜和烹饪时可以完美处理菜肴。摆上餐桌时风格别致。



Design: Jule Witte

Schneidbrett aus Bambus, 24 x 16 cm
18 8725 4500



WMF Schneidbrett aus Bambus
WMF Chopping Boards from bambou
WMF Planche à découper en bambou
WMF Tabla de cortar de bambú
WMF Tagliere in bambù
WMF 砧板 竹制



Hinweise zur Pflege

- Schneidbretter aus Bambus nicht in die Spülmaschine geben.
- Von Hand abspülen und abtrocknen.
- Möglichst aufrecht austrocknen lassen.
- Zur besonderen Pflege und optischen Auffrischung gelegentlich mit etwas Speiseöl einreiben.

Instructions on care

- Do not put chopping boards made of bamboo into the dishwasher.
- Wash and dry by hand.
- Stack preferably vertically to finish drying.
- To treat it and to restore its appearance, rub it occasionally with a little cooking oil.

Conseils d'entretien

- Ne pas mettre les planches à découper en bambou dans le lave-vaisselle.
- Les laver à la main et les essuyer.
- Les mettre à la verticale pour les sécher complètement.
- Les huiler de temps en temps avec de l'huile de cuisine pour entretenir le bois et pour leur redonner un bel aspect.

Indicaciones para su cuidado

- No meter las tablas de bambú en el lavavajillas.
- Lavar y secar a mano.
- Dejar secar en posición vertical.
- Para un cuidado especial y para mantener su aspecto, frotar de vez en cuando con aceite.

Consigli per l'uso

- I taglieri in bambù non sono adatti alla lavastoviglie.
- Lavateli ed asciugateli a mano.
- Possibilmente fateli asciugare dritti.
- Per una manutenzione ancora più accurata e rinnovarli otticamente, di tanto in tanto spalmateli in superficie con un po' d'olio per alimenti.

- 保养指南
- 不可将竹制砧板放入洗碗机内清洗。
- 手动洗净并将其擦干。
- 尽可能直立放置砧板让其晾干。
- 为了更好地保养和翻新外观可偶尔涂抹少许食用油。

24 x 16 cm
18 8725 4500

38 x 26 cm
18 8726 4500

45 x 28 cm
18 8727 4500



WMF Schneidbrett aus Bambus
WMF Chopping Boards from bambou
WMF Planche à découper en bambou
WMF Tabla de cortar de bambú
WMF Tagliere in bambù
WMF 砧板 竹制



Beim Schneiden, Hacken, Filetieren brauchen Sie eine Grundlage, die Ihre empfindliche Messerklinge schont. Schneidbretter aus Bambus sind härter als Eiche oder Buche, dabei elastisch und extrem unempfindlich. Überstehende Kante für größere Arbeits-/Ablagefläche. Kantenschräge für einfaches Greifen, Anheben und für optimale Handhabung beim Vorbereiten und Kochen. Stilvolles Servieren bei Tisch.

When cutting, chopping and filleting you need a base that is easy on your sensitive knife blades. Chopping boards made of bamboo are harder than oak or beech and yet flexible and absolutely hardwearing. Overhanging edge providing more work space/storage area. Diagonal edge for simple gripping, lifting and ideal handling for preparation and cooking. Stylish serving at the table.



Pour couper, hacher, fileter, vous avez besoin d'un support qui ménage les lames de vos couteaux. Les planches à découper en bambou sont plus dures que celles en chêne ou en hêtre tout en étant plus élastiques et moins délicates.

Bord saillant pour une plus grande surface de travail/d'arrangement. Bords inclinés pour attraper, soulever facilement et pour une manipulation optimale pour préparer et cuisiner. Pour un service qui fera de l'effet à table.



Para cortar, picar y filetear necesita una superficie que no dañe la delicada hoja de su cuchillo. Las tablas de cortar de bambú son más duras que las de roble y haya, pero al mismo tiempo elásticas y extremadamente robustas. Los bordes rebasan la base para ofrecer una mayor superficie de trabajo/de apoyo. Bordes oblicuos para agarrarla, levantarla con mayor facilidad y para una manipulación más cómoda al cocinar. Muy elegante para servir comida en la mesa.

Per tagliare, tritare, sfilettare serve un piano che non rovini le delicate lame dei coltelli. I taglieri in bambù sono più robusti della quercia o del faggio ed in più sono elastici ed estremamente resistenti.

Bordi sporgenti per un piano di lavoro/appoggio più ampio. Bordi obliqui per una maggiore semplicità di presa, sollevamento e per una maneggevolezza ottimale in fase di preparazione e cottura. Eleganza nella presentazione delle pietanze.

切割、剁碎、切片时，您需要一块无损刀刃灵敏度的垫板。竹制砧板比橡树或山毛榉砧板更加坚硬，同时弹性十足且非常耐磨。凸边设计让使用/放置面积更大。锐角边缘便于抓取和托举，且备菜和烹饪时可以完美处理菜肴。摆上餐桌时风格别致。



Design: Jule Witte

Schneidbrett aus Bambus, 38 x 26 cm
18 8726 4500



WMF Schneidbrett aus Bambus
WMF Chopping Boards from bambou
WMF Planche à découper en bambou
WMF Tabla de cortar de bambú
WMF Tagliere in bambù
WMF 砧板 竹制



Hinweise zur Pflege

- Schneidbretter aus Bambus nicht in die Spülmaschine geben.
- Von Hand abspülen und abtrocknen.
- Möglichst aufrecht austrocknen lassen.
- Zur besonderen Pflege und optischen Auffrischung gelegentlich mit etwas Speiseöl einreiben.

Instructions on care

- Do not put chopping boards made of bamboo into the dishwasher.
- Wash and dry by hand.
- Stack preferably vertically to finish drying.
- To treat it and to restore its appearance, rub it occasionally with a little cooking oil.

Conseils d'entretien

- Ne pas mettre les planches à découper en bambou dans le lave-vaisselle.
- Les laver à la main et les essuyer.
- Les mettre à la verticale pour les sécher complètement.
- Les huiler de temps en temps avec de l'huile de cuisine pour entretenir le bois et pour leur redonner un bel aspect.

Indicaciones para su cuidado

- No meter las tablas de bambú en el lavavajillas.
- Lavar y secar a mano.
- Dejar secar en posición vertical.
- Para un cuidado especial y para mantener su aspecto, frotar de vez en cuando con aceite.

Consigli per l'uso

- I taglieri in bambù non sono adatti alla lavastoviglie.
- Lavateli ed asciugateli a mano.
- Possibilmente fateli asciugare dritti.
- Per una manutenzione ancora più accurata e rinnovarli otticamente, di tanto in tanto spalmateli in superficie con un po' d'olio per alimenti.

- 保养指南
- 不可将竹制砧板放入洗碗机内清洗。
- 手动洗净并将其擦干。
- 尽可能直立放置砧板让其晾干。
- 为了更好地保养和翻新外观可偶尔涂抹少许食用油。

24 x 16 cm
18 8725 4500

38 x 26 cm
18 8726 4500

45 x 28 cm
18 8727 4500



WMF Schneidbrett aus Bambus
WMF Chopping Boards from bambou
WMF Planche à découper en bambou
WMF Tabla de cortar de bambú
WMF Tagliere in bambù
WMF 砧板 竹制



Beim Schneiden, Hacken, Filetieren brauchen Sie eine Grundlage, die Ihre empfindliche Messerklinge schont. Schneidbretter aus Bambus sind härter als Eiche oder Buche, dabei elastisch und extrem unempfindlich. Überstehende Kante für größere Arbeits-/Ablagefläche. Kantenschräge für einfaches Greifen, Anheben und für optimale Handhabung beim Vorbereiten und Kochen. Stilvolles Servieren bei Tisch.

When cutting, chopping and filleting you need a base that is easy on your sensitive knife blades. Chopping boards made of bamboo are harder than oak or beech and yet flexible and absolutely hardwearing. Overhanging edge providing more work space/storage area. Diagonal edge for simple gripping, lifting and ideal handling for preparation and cooking. Stylish serving at the table.



Pour couper, hacher, fileter, vous avez besoin d'un support qui ménage les lames de vos couteaux. Les planches à découper en bambou sont plus dures que celles en chêne ou en hêtre tout en étant plus élastiques et moins délicates.

Bord saillant pour une plus grande surface de travail/d'arrangement. Bords inclinés pour attraper, soulever facilement et pour une manipulation optimale pour préparer et cuisiner. Pour un service qui fera de l'effet à table.



Para cortar, picar y filetear necesita una superficie que no dañe la delicada hoja de su cuchillo. Las tablas de cortar de bambú son más duras que las de roble y haya, pero al mismo tiempo elásticas y extremadamente robustas. Los bordes rebasan la base para ofrecer una mayor superficie de trabajo/de apoyo. Bordes oblicuos para agarrarla, levantarla con mayor facilidad y para una manipulación más cómoda al cocinar. Muy elegante para servir comida en la mesa.

Per tagliare, tritare, sfilettare serve un piano che non rovini le delicate lame dei coltelli. I taglieri in bambù sono più robusti della quercia o del faggio ed in più sono elastici ed estremamente resistenti.

Bordi sporgenti per un piano di lavoro/appoggio più ampio. Bordi obliqui per una maggiore semplicità di presa, sollevamento e per una maneggevolezza ottimale in fase di preparazione e cottura. Eleganza nella presentazione delle pietanze.

切割、剁碎、切片时，您需要一块无损刀刃灵敏度的垫板。竹制砧板比橡树或山毛榉砧板更加坚硬，同时弹性十足且非常耐磨。凸边设计让使用/放置面积更大。锐角边缘便于抓取和托举，且备菜和烹饪时可以完美处理菜肴。摆上餐桌时风格别致。



Design: Jule Witte

Schneidbrett aus Bambus, 45 x 28 cm
18 8727 4500



WMF Schneidbrett aus Bambus
WMF Chopping Boards from bambou
WMF Planche à découper en bambou
WMF Tabla de cortar de bambú
WMF Tagliere in bambù
WMF 砧板 竹制



Hinweise zur Pflege

- Schneidbretter aus Bambus nicht in die Spülmaschine geben.
- Von Hand abspülen und abtrocknen.
- Möglichst aufrecht austrocknen lassen.
- Zur besonderen Pflege und optischen Auffrischung gelegentlich mit etwas Speiseöl einreiben.

Instructions on care

- Do not put chopping boards made of bamboo into the dishwasher.
- Wash and dry by hand.
- Stack preferably vertically to finish drying.
- To treat it and to restore its appearance, rub it occasionally with a little cooking oil.

Conseils d'entretien

- Ne pas mettre les planches à découper en bambou dans le lave-vaisselle.
- Les laver à la main et les essuyer.
- Les mettre à la verticale pour les sécher complètement.
- Les huiler de temps en temps avec de l'huile de cuisine pour entretenir le bois et pour leur redonner un bel aspect.

Indicaciones para su cuidado

- No meter las tablas de bambú en el lavavajillas.
- Lavar y secar a mano.
- Dejar secar en posición vertical.
- Para un cuidado especial y para mantener su aspecto, frotar de vez en cuando con aceite.

Consigli per l'uso

- I taglieri in bambù non sono adatti alla lavastoviglie.
- Lavateli ed asciugateli a mano.
- Possibilmente fateli asciugare dritti.
- Per una manutenzione ancora più accurata e rinnovarli otticamente, di tanto in tanto spalmateli in superficie con un po' d'olio per alimenti.

- 保养指南
- 不可将竹制砧板放入洗碗机内清洗。
- 手动洗净并将其擦干。
- 尽可能直立放置砧板让其晾干。
- 为了更好地保养和翻新外观可偶尔涂抹少许食用油。

24 x 16 cm
18 8725 4500

38 x 26 cm
18 8726 4500

45 x 28 cm
18 8727 4500

