

Schneidbrett aus Bambus
Bamboo Chopping Board
Planche à découper en bambou
Tabla de cortar de bambú
Tagliere in bambù
Bamboe Snijplank



26 x 20 cm
18 8686 9991



WMF AG

Eberhardstraße
73312 Geislingen/Steige
Germany

Tel +49 7331 25 1
Fax +49 7331 4 53 87

info@wmf.de
www.wmf.de

Printed 0913 Stand 0913

WMF Schneidbrett



Schneidbrett aus Bambus
Hinweise zur Pflege

Bamboo Chopping Board
Instructions on care

Planche à découper en bambou
Conseils d'entretien

Tabla de cortar de bambú
Indicaciones para su cuidado

Tagliere in bambù
Consigli per l'uso

Bamboe Snijplank
Aanwijzingen voor onderhoud

Schneidbrett aus Bambus WMF AG D-73309 Geislingen
Bamboo Chopping Board www.wmf.de
Planche à découper en bambou **18 8686 9991**
Tabla de cortar de bambú
Tagliere in bambù
Bamboe Snijplank 4 000530 675965



DE

WMF Schneidbrett

aus Bambus

Beim Schneiden, Hacken, Filetieren brauchen Sie eine Grundlage, die Ihre empfindliche Messerklinge schonen. Ein Schneidbrett aus Bambus ist härter als Eiche oder Buche, dabei elastisch und extrem unempfindlich.

Auch ökologisch betrachtet, ist Bambus eine gute Alternative: Er wächst deutlich schneller als Holz und ist ergiebiger.

Hinweise zur Pflege

- Schneidbrett 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.

EN

WMF Chopping Board

from bamboo

When cutting, chopping and filleting you need a base that is easy on your sensitive knife blades. A chopping board made from bamboo is harder than oak or beech, and is resilient and extremely hard-wearing.

And from an ecological point of view, bamboo is a good alternative. It grows distinctly faster than wood and has a higher yield.

Instructions on care

- Do not clean a chopping board made from bamboo in a 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.

FR

WMF Planche à découper

en bambou

Pour couper, hacher, fileter, vous avez besoin d'un support qui ménage les lames de vos couteaux. Une planche à découper en bambou est bien plus dure qu'une planche en chêne ou en hêtre. Elle est souple et en même temps extrêmement résistante.

Du point de vue écologique, le bambou offre une bonne solution de remplacement. Il pousse plus vite que le bois et donne un meilleur rendement.

Conseils d'entretien

- Ne pas mettre la planche 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.

ES

WMF Tabla de cortar

de bambú

Para cortar, picar y filetear necesita una superficie que no dañe la delicada hoja de su cuchillo. La tabla de cortar de bambú es más dura que la de roble o haya. Además, es elástica y muy resistente.

Viendo el lado ecológico, el bambú es una buena alternativa: crece mucho más deprisa que la madera y permite aprovechar mayor porción de material.

Indicaciones para su cuidado

- No lave su tabla de cortar 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.

IT

WMF Tagliere

in bambù

Per tagliare, tritare, sfilettare serve un piano che non rovini le delicate lame dei coltelli. Un tagliere di bambù è più duro di quelli in quercia o in faggio; nello stesso tempo è elastico ed estremamente resistente.

Anche dal punto di vista ecologico il bambù è un'ottima alternativa: ha una crescita molto più veloce ed una resa maggiore rispetto al legno.

Consigli per l'uso

- Il tagliere di bambù non è lavabile in 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.

NL

WMF Snijplank

van bamboe

Bij het snijden, hakken en fileren wilt u natuurlijk een ondergrond gebruiken die past bij uw kwetsbare snijvlak van uw messen. Een snijplank van bamboe is harder dan eiken- of beukenhout, maar wel elastisch en extreem bestand tegen beschadigingen.

Ook ecologisch gezien is bamboe een goed alternatief: bamboe groeit beduidend sneller dan hout en is winstgevender.

Aanwijzingen voor onderhoud

- Snijplank van bamboe niet in de vaatwasser reinigen.
- Met de hand afspoelen en afdrogen.
- De plank rechtop zetten en op laten drogen.
- Voor speciale reiniging en om de snijplank weer een frisse uitstraling te geven kunt u spijjsolie in de plank wrijven.

