

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



26 x 20 cm
18 8686 9992

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 1213 Stand 1213

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

砧板 竹制
保养指南

Schneidbrett aus Bambus WMF AG D-73309 Geislingen
Bamboo Chopping Board www.wmf.de
Planche à découper en bambou **18 8686 9992**
Tabla de cortar de bambú
Tagliere in bambù
砧板 竹制 4 000530 678768



DE

WMF Schneidbrett

aus Bambus

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

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 bambou

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.

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.

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.

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.

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.

ZH

WMF 竹制

砧板

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。

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。

