

WMF Schneidbrett



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



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 0412 Stand 0412

Schneidbrett aus Bambus WMF AG D-73309 Geislingen
Bamboo Chopping board www.wmf.de
Planche à découper en bambou **18 8722 4500**
Tabla de cortar de bambú
Tagliere in bambù
Bamboe Snijplank 4 000530 673381



DE

WMF Schneidbrett aus Bambus (38 x 26 cm)

Beim Schneiden, Hacken, Filetieren brauchen Sie eine Grundlage, die Ihre empfindliche Messerklinge schont. Bambus ist elastisch, dabei extrem unempfindlich und härter als Eiche oder Buche. Die Oberfläche des Schneidbretts ist am Stück aus Bambusrohr gewalzt. Die Maserung ergibt eine außergewöhnliche Optik, die jedes Schneidbrett zu einem Einzelstück macht.

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

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.

GB

WMF Bamboo Chopping Board (38 x 26 cm)

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 hard-wearing. The surface of the cutting board is made from one piece of rolled bamboo. The grain provides a unique look that makes every cutting board into a single piece.

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 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.

FR

WMF Planche à découper en bambou (38 x 26 cm)

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. Le revêtement de la planche à découper est en morceaux de bambou laminé. Les nervures de bois donnent une apparence extraordinaire qui fait de chaque planche à découper un objet unique.

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 les planches à découper en bambou dans le lave-vaisselle. Les laver à mains 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 (38 x 26 cm)

Para cortar, picar y filetar 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. La superficie de la tabla de cortar es de una sola pieza laminada de caña de bambú. Las vetas de la madera le confieren un aspecto extraordinario, haciendo que cada tabla cortar sea una pieza única.

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 meter las tablas de bambú en en 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 (38 x 26 cm)

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. La superficie del tagliere è spianato nella parte in tubo di bambù. La venatura genera un effetto ottico straordinario che rende ogni tagliere un pezzo unico. 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

I taglieri in bambù non sono adatti alla lavastoviglie. Lavateli ed asciugateli a mano. Possibilmente fateli asciugare diritti. 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 Bamboe Snijplank (38 x 26 cm)

Bij het snijden, hakken en fileren wilt u natuurlijk een underground gebruiken die past bij uw kwetsbare snijvlak van uw messen. De snijplank die van bamboe is vervaardigd is harder dan eiken, en beukenhout en is tegelijkertijd erg elastisch en zorgzaam voor uw messen. Het oppervlak van de snijplank is geperst uit één stuk bamboe. De nerftekening zorgt voor een bijzonder uiterlijk dat iedere snijplank uniek maakt.

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

Aanwijzingen voor onderhoud

De bamboe snijplank niet reinigen via de afwasmachine. 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 spijsolie (zonnebloemolie, sojaolie etc.) in de plank wrijven.