

Schneidbretter aus Bambus  
Bamboo Chopping Boards  
Planches à découper en bambou  
Tablas de cortar de bambú  
Tagliere in bambù  
Bamboe Snijplank



26 x 20 cm  
18 8686 9990

38 x 25 cm  
18 8687 9990

45 x 30 cm  
18 8688 9990



WMF AG

Eberhardstraße  
73312 Geislingen/Steige  
Germany

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

[info@wmf.de](mailto:info@wmf.de)  
[www.wmf.de](http://www.wmf.de)

Printed 1012 Stand 1012

# WMF Schneidbretter



Schneidbretter aus Bambus  
Hinweise zur Pflege

Bamboo Chopping Boards  
Instructions on care

Planches à découper en bambou  
Conseils d'entretien

Tablas de cortar de bambú  
Indicaciones para su cuidado

Tagliere in bambù  
Consigli per l'uso

Bamboe Snijplank  
Aanwijzingen voor onderhoud



DE

## WMF Schneidbretter

aus Bambus

Beim Schneiden, Hacken, Filetieren brauchen Sie eine Grundlage, die Ihre empfindliche Messerklinge schonen. Schneidbretter aus Bambus sind 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

- 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.

EN

## WMF Chopping Boards

from bamboo

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.

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 Planches à découper

en bambou

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.

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 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 Tablas de cortar

de bambú

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.

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 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. I taglieri in bambù sono più robusti della quercia ed in più sono elastici ed estremamente resistenti.

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 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. De snijplank die van bamboe is vervaardigd is harder dan eiken, en beukenhout en is tegelijkertijd erg elastisch en zorgzaam voor uw messen.

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 spijsoolie in de plank wrijven.

