

# Set 5

Schneidbrett  
Chopping board  
Planche à découper  
Tabla de cortar  
Piano di taglio  
Snijplank

■ Hygiene ist bei der Zubereitung besonders wichtig, denn rohe Lebensmittel können Keime übertragen. Wenn Sie unterschiedliche Schneidmatten verwenden, gehen Sie kein Risiko ein, und Ihr Gemüse schmeckt nicht nach Fisch.

- Grundplatte mit Wechselschneidmatten:  
grün für Gemüse; rot für Fleisch; blau für Fisch; gelb für Geflügel.
- Hochwertiger Kunststoff mit klingenschonender Oberfläche.
- Hygienisch, leicht zu reinigen, spülmaschinenbeständig.
- Rutschfest.

■ Hygiene is particularly important when preparing food, as raw food-stuffs can transmit germs. By using different chopping boards you will eliminate any risk, and also prevent your vegetables from tasting of fish.

- Base plate with exchangeable chopping boards:  
green for vegetables; red for meat; blue for fish; yellow for poultry.
- High-quality plastic with blade-friendly surface.
- Hygienic, easy to clean, dishwasher safe.
- Non-slip.

■ L'hygiène est particulièrement importante lors de la préparation, car des aliments crus peuvent transmettre des germes. En utilisant différentes planches à découper souples vous ne courez aucun risque et vos légumes n'auront pas le goût de poisson.

- Planche de base avec planches à découper souples de rechange:  
verte pour les légumes; rouge pour les viandes; bleue pour les poissons; jaune pour les volailles.
- Plastique haut de gamme doté d'une surface qui n'émousse pas les lames.
- Hygiénique, facile à nettoyer, lavable en machine.
- Anti-dérapant.

■ En la preparación de alimentos crudos, la higiene es especialmente importante ya que pueden transmitir gérmenes a la comida. Si utiliza diferentes tablas de cortar estará evitando este riesgo y además su verdura no sabrá a pescado

- Tabla básica con tablas intercambiables para cortar:  
verde para la verdura, roja para la carne, azul para el pescado y amarilla para el pollo.
- De plástico de alta calidad con una superficie que no daña la hoja de los cuchillos.
- Higiénica, fácil de limpiar y apta para el lavavajillas.
- Antideslizante.

■ Nel caso della preparazione l'igiene è particolarmente importante, perché i generi alimentari crudi possono contenere germi. Se si utilizzano basi di taglio differenti, non si corre nessun rischio e la vostra verdura non avrà sapore di pesce.

- Piastra di base con basi di taglio sostituibili:  
verde per verdure; rosso per carne; blu per pesce; giallo per pollame.
- Plastica pregiata con superficie adeguata per le lame.
- Igienico, facile da pulire, adatto a lavastoviglie.
- Anti-scivoli.

■ Hygiëne bij het bereiden van gerechten is zeer belangrijk omdat ongekoekte levensmiddelen ziektekiemen kunnen overdragen. Wanneer u verschillende snijplanken gebruikt loopt u niet het risico dat uw groente naar vis smaakt.

- Onderplaat met verwisselbare snijmatten:  
groen voor groente; rood voor vlees; blauw voor vis; geel voor gevogelte.
- Hoogwaardig kunststof met een oppervlak dat messen niet bot maakt.
- Hygiënisch, eenvoudig te reinigen, geschikt voor de vaatwasmachine.
- Anti-slip.



WMF AG  
D-73309 Geislingen  
www.wmf.com



Schneidbrett Set 5  
L 37 cm x B 24 cm  
18 8000 6010

