



Pflegehinweise für Bambusschneidbretter

- Nicht in der Spülmaschine reinigen
- Zur Reinigung empfehlen wir das Brett immer auf der Vorder- und Rückseite mit einem feuchten Tuch abzuwischen
- Das Brett nicht einweichen oder im stehenden Wasser liegen lassen
- Das Brett nicht auf der Heizung oder anderen Hitzequellen trocknen lassen
- Direkte Sonneneinstrahlung vermeiden
- Bambus kann durch den Gebrauch austrocknen. Wir empfehlen deshalb, das Brett von Zeit zu Zeit nachzuölen, z. B. mit Olivenöl. Dazu etwas Öl auf ein Tuch geben und in Faserrichtung auftragen. 10 Minuten einziehen lassen und die Oberfläche mit einem trockenen Tuch nachpolieren.

Tipp:

Bei besonders stark färbenden Lebensmitteln wie Paprika und Karotten, das Brett kurz vor dem Einsatz mit kaltem Wasser abspülen, um Fleckenbildung zu vermeiden. Bambus ist ein Naturprodukt. Kein Stück gleicht dem anderen: Maserung, Farbe oder Verwachsungen haben ihren Ursprung im Wuchs und sind nicht kontrollierbar. Diese Unterschiede in Farbgebung oder Struktur entstehen durch die natürlichen Eigenschaften und sind nicht als Fehler zu sehen. Vielmehr unterstreicht das die Natürlichkeit des Produkts und sorgt für einen unverwechselbaren Charakter.

Aftercare tips for cutting boards from bamboo

- Never clean in a dishwasher
- We recommend wiping top and underside with a damp cloth for cleaning
- The board should never be left to soak in water
- The board should not be left to dry on a radiator or heated surface
- It should be kept out of direct sunlight
- Bamboo can dry out with time and use. We recommend reviving it from time to time with an oil rub – olive oil can be used. Pour a few drops of oil onto a cloth and apply it along the grain of the bamboo. Allow the oil to seep in for 10 minutes and then polish the board using a dry cloth.

Tip:

When cutting strongly coloured foodstuff such as peppers or carrots, staining can be prevented if the board is first rinsed in cold water. Bamboo is a natural material. No piece resembles another: Markings and colouring are produced by growth conditions and can't be manipulated. These distinctions are the result of natural processes and non uniformity should not be mistaken for flaws. On the contrary it is the unrepeatable design and variety that gives bamboo its unique signature and character.

Conseils d'entretien pour les planches à découper en bambou

- Ne pas mettre au lave-vaisselle
- Pour nettoyer la planche nous recommandons de l'essuyer aussi bien sur le recto que sur le verso à l'aide d'un torchon humide
- Ne pas laisser tremper la planche dans l'eau
- Ne pas faire sécher la planche sur un radiateur ou autre source de chaleur
- Eviter une exposition directe au soleil
- Le bambou peut se dessécher à l'utilisation. C'est pourquoi nous recommandons de huiler la planche de temps en temps, par exemple avec de l'huile d'olive. Pour cela il suffit de mettre quelques gouttes d'huile sur un chiffon et de l'étaler dans le sens des fibres. Laisser agir 10 minutes puis polir la surface à l'aide d'un chiffon sec.

Conseil :

Lors de la coupe d'aliments ayant tendance à tacher comme les poivrons ou les carottes, nous conseillons de passer rapidement la planche sous l'eau avant utilisation. Le bambou est un produit naturel. Aucune pièce ne ressemble à une autre: les veinures et la couleur tiennent leur origine de la croissance des arbres et ne sont donc pas contrôlables. Ces différences de teinte ou de structure naissent des diverses propriétés naturelles et ne peuvent pas être considérées comme des défauts. Au contraire cela renforce le naturel de l'article et lui assure une particularité incomparable.



Onderhoudsinstructies voor bamboe snijplanken

- Niet in de vaatwasser reinigen.
- Voor het reinigen raden wij aan om de plank altijd aan de voor- en achterkant af te nemen met een vochtige doek.
- De plank niet laten weken of in stilstaand water laten liggen.
- Laat de plank niet op de verwarming of andere warmtebronnen drogen.
- Vermijd direct zonlicht.
- Bamboe kan door gebruik uitdrogen. Wij raden daarom aan om de plank van tijd tot tijd opnieuw te oliën, bijvoorbeeld met olijfolie. Doe hiervoor wat olie op een doek en breng deze in de richting van de vezels aan. Laat 10 minuten intrekken en polijst het oppervlak met een droge doek.

Tip:

Bij bijzonder sterk kleurende voedingsmiddelen zoals paprika's en wortelen, spoel de plank dan kort voor gebruik af met koud water om vlekkenvorming te voorkomen. Bamboe is een natuurproduct. Geen enkel stuk is hetzelfde: nerf, kleur of misvormingen vinden hun oorsprong in de groei en zijn niet te controleren. Deze verschillen in kleur of structuur ontstaan door de natuurlijke eigenschappen en zijn niet als fouten te beschouwen. Het onderstreept juist het natuurlijke karakter van het product en zorgt voor een onmiskenbaar karakter.