



PLATTFORM

SCHNEIDEBRETT

AUS EICHENSTIRNHOLZ



VOR DEM ERSTGEBRAUCH UNBEDINGT LESEN

Bewahre die Pflegeanleitung gut auf

PFLEGEHINWEISE

SCHNEIDEBRETT AUS EICHENSTIRNHOLZ

PFLEGEHINWEISE

Herzlichen Glückwunsch zu deinem neuen Schneidebrett aus Eichenstirnholz von Otto Wilde. Es ist dein perfekter Begleiter für ein optimales Grill- und Kochergebnis: von der Vorbereitung bis zum Servieren. Eine richtige Reinigung und Pflege ist dabei natürlich unumgänglich und mit ein paar Pflegehinweisen bleibt dein Schneidebrett aus Eichenstirnholz dir lange erhalten.

REINIGUNG UND PFLEGE

- ! Die Pflege des Schneidebretts ist sehr einfach und schnell verinnerlicht. Reinige die Oberfläche des Bretts einfach, indem es mit einem feuchten Tuch und etwas Spüli abgewischt wird. Vermeide es, übermäßig viel Wasser zu nutzen.
- ! Das Schneidebrett aus Eichenstirnholz ist NICHT spülmaschinenfest.
- ! Trockne das Brett nach der Reinigung gründlich ab, damit überschüssige Flüssigkeiten es nicht verziehen.
- ! Lagere es an einem trockenen Ort, am besten indoor, um es vor einer Beschädigung durch hohe Luftfeuchtigkeit und Temperaturschwankungen zu schützen.
- ! Reibe das Schneidebrett aus Eichenstirnholz ab und an mit einem geschmacksneutralen Speiseöl ein. So erhält es einen leichten Glanz, sowie einen Schutz vor Feuchtigkeit und Bakterien.

GUT ZU WISSEN

Das Schneidebrett besteht aus Stirnholz, einer etwas weicheren Art des Holzes. Somit ist es anders als andere Bretter deutlich schonender für die Klingen deiner Messer, sodass diese langsamer abstumpfen. Aufgrund der Beschaffenheit entstehen Gebrauchsspuren deutlich schneller, aber die Integrität des Schneidebretts ist dadurch nicht beeinträchtigt.

PFLEGE CHECKLISTE FÜR EINE LANGE LEBENSERWARTUNG

Drei einfache Regeln zur Pflege

- 1 Reinigung mit feuchtem Tuch und Spülmittel
- 2 Abreiben und gründlich trocknen
- 3 Regelmäßig mit Speiseöl einreiben

CHOPPING BOARD MADE OF OAK END GRAIN

CARE INSTRUCTIONS

Congratulations on your new end grain cutting board by Otto Wilde. The perfect companion to create an exceptional grilling and cooking experience: from preparation to serving. The correct cleaning and care, along with our advice, are key to keeping it in good condition over a long period of time.

CLEANING AND CARE

- ! Cleaning the end grain cutting board is quick and easy to internalize. Clean the surface with a cloth and a little bit of soap. Avoid using excess water.
- ! The end grain cutting board is not dishwasher safe.
- ! Dry the board after cleaning thoroughly. This way excess liquids won't damage the wood.
- ! Store the board in a dry place. The best place for that is indoors to additionally protect it against high humidity and extreme temperatures.
- ! Rub the board regularly with cooking oil. This way it gets a nice and shiny coating, but also a protection against liquids and bacteria.

GOOD TO KNOW

The wood on this end grain cutting board is oriented in a way so that you cut on the endgrain of the wood. This means that, unlike other boards, it is much gentler on the blades of your knives so that they dull more slowly. Due to its nature, signs of wear appear much more quickly, but the integrity of the worktop is not affected.

CLEANING CHECKLIST

Three simple rules for care

- 1 Clean with a cloth & soap
- 2 Dry off thoroughly
- 3 Rub regularly with cooking oil

Teile Deine Grillerlebnisse mit uns!



Otto Wilde Grillers GmbH
Benzenbergstr. 44
40219 Düsseldorf
0211 542 130 30
service@ottowilde.de

www.ottowildegrillers.com