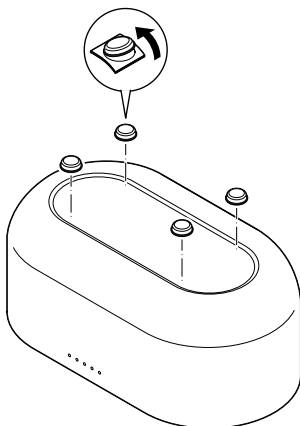


Chlebak z deską do krojenia

pl Informacje o produkcie

Numer artykułu: 723 840

 Przykleić antypoślizgowe nóżki zgodnie z ilustracją.



Chlebak

- Przed pierwszym użyciem, a następnie regularnie należy umyć chlebak gorącą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. Chlebak nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.
- Do czyszczenia nie należy używać szorujących lub żrących środków czyszczących, twardych szczotek itp.
- Nie można całkowicie wykluczyć, że niektóre lakiery, tworzywa sztuczne lub środki do pielęgnacji mebli mogą wejść w agresywne reakcje z antypoślizgowym materiałem nóżek produktu i rozmiękczyć je. Aby uniknąć niepożądanych śladów na meblach, należy w razie potrzeby umieścić pod produktem podkładkę antypoślizgową.
- Chlebak postawić w suchym miejscu i używać go wyłącznie do przechowywania chleba lub innego pieczywa.
- Chlebak nie nadaje się do podgrzewania w piekarniku, na płycie kuchennej ani w kuchence mikrofalowej.

Bambusowa pokrywa / deska do krojenia

- **Aby użyć bambusowej pokrywy jako deski do krojenia, należy koniecznie zdjąć ją z chlebaka.** Nie kroić pieczywa na nałożonej na chlebaka pokrywie. Chlebak może się przemieścić, stwarzając niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała!
- Deskę do krojenia należy szybko umyć ręcznie przy użyciu ciepłej wody, ewentualnie z dodatkiem niewielkiej ilości łagodnego płynu do mycia naczyń. Deska do krojenia nie może przez dłuższy czas leżeć w wodzie do zmywania. Nie wolno jej również myć pod bieżącą wodą. Następnie pozostawić deskę w pozycji pionowej do całkowitego wyschnięcia. Deska do krojenia nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.
- Aby długo cieszyć się funkcjonalnością deski do krojenia, zalecamy regularne olejowanie drewna bambusowego. W tym celu należy postępować w następujący sposób:
 1. Umyć deskę do krojenia zgodnie z powyższym opisem, a następnie pozostawić ją w pozycji pionowej do całkowitego wyschnięcia.
 2. Przygotować kilka kropel oleju spożywczego (ale nie lnianego!). Za pomocą pędzla lub niestrzępającej się szmatki natrzeć powierzchnię drewna bambusowego olejem. Nadmiar oleju wytrzeć ściereczką.
 3. Przed ponownym użyciem deski do krojenia należy odczekać, aż olej dobrze się wchłonie. W razie konieczności umieścić pod deską podkładkę, aby uniknąć plam na podłożu.

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.pl