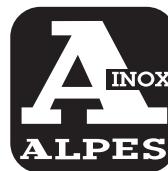
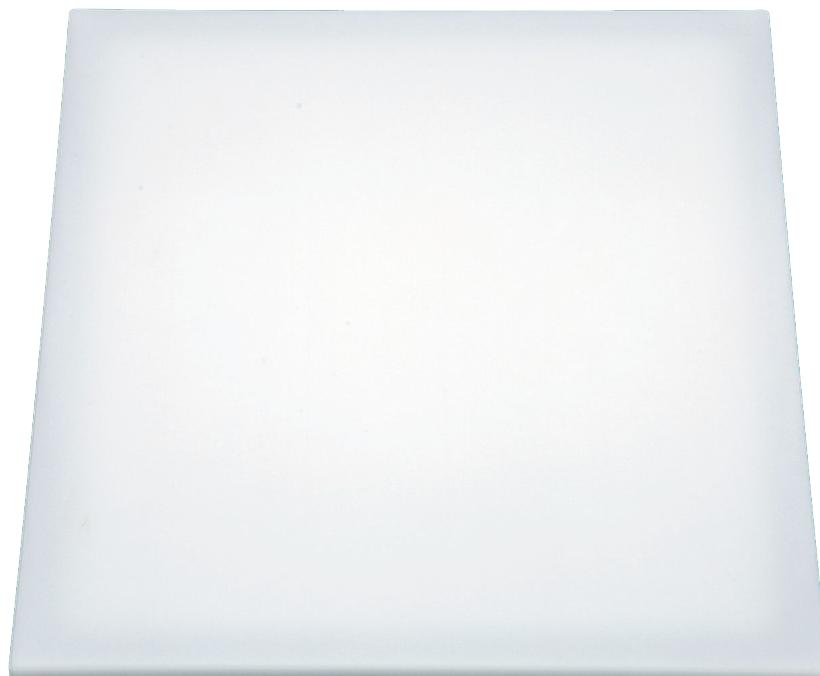


**TAGLIERI IN POLIETILENE  
POLYETHYLENE CHOPPING BOARDS  
SCHNEIDEBRETTER AUS POLYETHYLEN  
PLANCHES A DECOUPER EN POLYETHYLENE**

**IT - GB - DE - FR**



**LIBRETTO ISTRUZIONI  
INSTRUCTIONS MANUAL  
BEDIENUNGSANLEITUNGEN  
LIVRET D'INSTRUCTIONS**

## **Utilizzo:**

- Questo accessorio in polietilene deve essere necessariamente pulito e lavato con un panno umido al suo primo utilizzo.
- Per un suo successivo impiego, l'accessorio deve essere sempre sottoposto a lavaggio con un panno umido e successivamente ben asciugato. In questa fase non va assolutamente tralasciata la rimozione di eventuali residui di cibo.
- Utilizzare il coltello con delicatezza al fine di evitare incisioni sulla superficie del tagliere.

## **Limiti di utilizzo:**

- Il tagliere non va utilizzato all'interno del forno e del forno a microonde.

## **Manutenzione:**

- Pulire con acqua corrente e detersivo oppure in lavastoviglie.
- Tenere lontano dal calore generato dai piani cottura.
- Si consiglia di non lasciare a lungo il cibo a contatto con il tagliere onde evitare una proliferazione di batteri nel polietilene.

## **Caratteristiche del tagliere in polietilene:**

- Polietilene alta densità certificato alimentare (CE 2011/10).
- Materiale riciclabile

Questo tagliere viene realizzato dal produttore secondo le normative vigenti per un utilizzo in cucina (CE 2023/06) e risulta conforme al contatto con gli alimenti (CE 1935/04). Il produttore del tagliere consiglia di seguire tutte le indicazioni sopra riportate al fine di ottenere un buon mantenimento qualitativo e igienico dello stesso.

## **Use:**

- Clean and wash this polyethylene tool with a damp cloth at first use.
- After using, always wash this tool with a damp cloth and dry it well. Do not forget to remove any food remains.
- Use knives gently to avoid deep cuts on the board's surface.

## **Use limitation:**

- Do not put the chopping board into an oven or microwave oven.

## **Maintenance:**

- Wash with running water and a detergent or put in the dishwasher.
- Keep away from cooker's flames.
- It is recommended not to leave food in contact with the chopping board for a long time to avoid bacteria proliferation in the polyethylene.

## **Characteristics of the polyethylene chopping board:**

- High density polyethylene certificated for food contact (CE 2011/10).
- Recyclable material.

This chopping board has been made according to the current regulations (EU 2023/06) for kitchen use and is suitable for food contact (EU 1935/04). The producer recommends to follow the above mentioned instructions for a good quality and hygienic maintenance.



TAGLIERE IN POLIETILENE



POLYETHYLENE CHOPPING BOARD

## Gebrauch:

- Vor der ersten Verwendung muss dieses Küchenzubehör aus Polyethylen unbedingt gereinigt und mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.
- Für den weiteren Gebrauch muss das Zubehör immer nach Benutzung mit einem feuchten Tuch abgewischt und dann gründlich getrocknet werden. Dabei darf das Beseitigen von Lebensmittelrückständen auf keinen Fall vernachlässigt werden.
- Seien Sie beim Schneiden mit Messern sehr vorsichtig, um Einkerbungen auf der Oberfläche des Schneidebretts zu vermeiden.

## Nutzungseinschränkungen:

- Das Schneidebrett ist weder für eine Benutzung im Backofen noch in der Mikrowelle geeignet.

## Instandhaltung:

- Sie können das Schneidebrett unter fließendem Wasser mit etwas Spülmittel oder in der Spülmaschine reinigen.
- Halten Sie das Schneidebrett von der Hitze, die von Kochfeldern erzeugt wird, fern.
- Es wird empfohlen, dass Sie Lebensmittel nicht über einen zu langen Zeitraum mit dem Schneidebrett in Berührung bringen lassen, um eine Verbreitung von Keimen im Polyethylen zu vermeiden.

## Eigenschaften des Schneidebretts aus Polyethylen:

- Lebensmitteltaugliches, zertifizierte Polyethylen mit hoher Dichte (EC 2011/10).
- Wiederverwertbares Material

Dieses Schneidebrett wird vom Hersteller nach den geltenden Vorschriften (EC 2023/06) für die Verwendung in der Küche zur Verfügung gestellt und entspricht den Bestimmungen für den Kontakt mit Lebensmitteln (EC 1935/04). Der Hersteller des Schneidebretts rät außerdem, alle obenstehenden Pflegehinweise zu befolgen, um lange etwas von der guten und hygienischen Qualität des Schneidebretts zu haben.

## Utilisation:

- Cet accessoire en polyéthylène doit nécessairement être nettoyé et lavé avec un chiffon humide avant sa première utilisation.
- Pour une utilisation successive, l'accessoire doit toujours être lavé avec un chiffon humide et doit être bien séché. Durant cette phase, il ne faut absolument pas oublier d'émincer tout résidu de nourriture.
- Utiliser le couteau avec délicatesse afin d'éviter des incisions sur la surface de la planche à découper.

## Limites d'utilisation:

- La planche à découper ne doit pas être utilisée dans un four, ni dans un four à micro-ondes.

## Entretien:

- La nettoyer avec de l'eau courante et du détergent ou bien dans un lave-vaisselle.
- Eloigner la planche à découper de toute chaleur générée par des plans de cuisson.
- Il est conseillé de ne pas laisser longtemps la nourriture en contact avec la planche à découper afin d'éviter une prolifération de bactéries dans le polyéthylène.

## Caractéristiques de la planche à découper:

- Polyéthylène à haute densité certifié pour le contact alimentaire (CE 2011/10).
- Matériau recyclable

Cette planche à découper est réalisée par le producteur conformément aux normes en vigueur pour l'utilisation en cuisine (CE 2023/06) et est conforme au contact avec les aliments (CE 1935/04). Le producteur de la planche à découper conseille de suivre toutes les indications susmentionnées afin de conserver sa qualité et son hygiène.



SCHNEIDEBRETT AUS POLYETHYLEN



PLANCHE A DECOUPER EN POLYETHYLENE

La costruttrice declina ogni responsabilità per possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo imputabili ad errori di stampa o di trascrizione, per montaggi, installazioni ed uso non eseguiti in conformità alle sue indicazioni ed istruzioni. Si riserva inoltre di apportare senza preavviso ed in totale libertà operativa ogni e qualsiasi variante e miglioria d'ordine funzionale-tecnico ed estetica.

*The manufacturer refuses all responsibility for possible imprecisions contained in this booklet, due to misprints or clerical errors, for any assembly, installation and use which is not carried out in conformity with its respective directions and instructions. Moreover, it reserves the right to bring about any technical-functional and design change or improvement, without any previous notice and with the utmost operational freedom.*

Die Herstellerfirma weist jegliche Verantwortung für etwaige, im vorliegenden Anleitungsheft enthaltene Druck- und Übertragungsfehler, sowie für nicht entsprechend den vorliegenden Anleitungen und Angaben vorgenommene Installations- oder Montagearbeiten von sich. Die Firma behält sich weiters das Recht vor, ohne Vorankündigung und nach ihrem eigenen Gutdünken in jedem Moment Verbesserungen oder Änderungen der technisch-konstruktiven oder ästhetischen Merkmale ihrer Modelle vorzunehmen.

*Le Constructeur décline toute responsabilité pour les inexactitudes contenues dans opuscule et imputables à des erreurs d'imprimerie ou de transcription, pour les montages, les installations et l'utilisation non conformes aux indications et aux instructions données; il se réserve en outre le droit d'apporter sans préavis et en toute liberté les variantes ou améliorations d'ordre fonctionnel, technique et esthétique qu'il jugera opportunes.*

**ALPES-INOX®** srl

Via Monte Pertica, 5 - 36061 Bassano del Grappa (VI) Italia - Tel. +39 0424 513500 Fax +39 0424 36634 - info@alpesinox.com