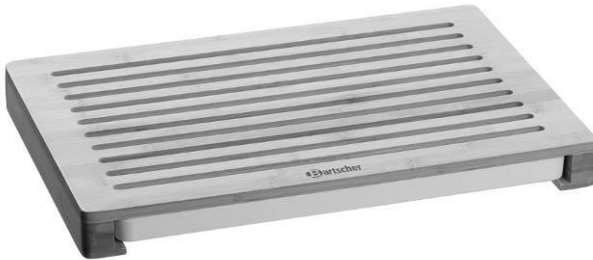
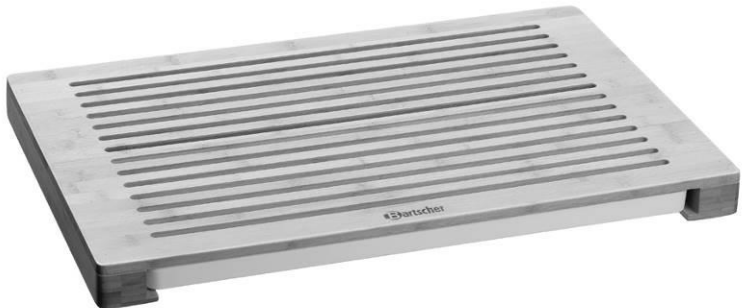


KSM450



A120120

KSM600



A120121

Technische Angaben

Bezeichnung	Brot-Schneidebrett	
Art.-Nr.:	A120120	A120121
Modell-Nr.:	KSM450	KSM600
Material:	Schneidebrett: Holz, Krümelschale: Melamin	
Ausführung:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Farbe Schneidebrett: Holzoptik, ▪ integrierte Krümelschale, herausnehmbar; Farbe: weiß 	
Abmessungen:	B 450 x T 300 x H 43 mm	B 600 x T 400 x H 43 mm
Gewicht:	1,68 kg	3,15 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

Eigenschaften



- ❖ Frisches Brot oder knuspriges Baguette – mit der integrierten Melamin-Krümelschale bleibt das Buffet ansprechend sauber.
- ❖ Einfache Reinigung: herausnehmbare Krümelschale
- ❖ Praktisch: die Brotkrümel fallen direkt in die Krümelschale

Pflegehinweise

- Packen Sie das Brot-Schneidebrett aus, entfernen und entsorgen Sie umweltgerecht das Verpackungsmaterial.
- Reinigen Sie das Brot-Schneidebrett gründlich vor dem ersten Gebrauch.
- Nehmen Sie die integrierte **Krümelschale aus Melamin** heraus und reinigen Sie diese unter warmem Wasser mit einem weichen Tuch oder Schwamm und einem milden Reinigungsmittel.
- Wischen Sie das **Schneidebrett aus Holz** mit einem weichen, feuchten Tuch, getränkt in warmes Wasser mit mildem Reinigungsmittel. Wischen Sie mit klarem Wasser und einem sauberen Tuch nach, um Reiniger-Rückstände zu beseitigen. Trocknen Sie das Schneidebrett anschließend gründlich ab.
- Wenn Sie den Gebrauch von Reinigungsmittel für das Schneidebrett aus Holz eher meiden möchten, bietet sich eine natürliche Reinigungsmethode mit Salz und Zitrone an, bei der das Schneidebrett mit grobem Salz bestreut und danach mit einer Zitronenhälfte abgeschauert wird. Nach einer kurzen Einwirkzeit und einem nachträglichen Abwischen mit einem sauberen Schwamm oder Tuch ist das Schneidebrett aus Holz optimal auf natürliche Weise gereinigt.
- Beachten Sie, dass Schneidebretter aus Holz zur Reinigung niemals in Wasser eingetaucht oder gar eingeweicht werden sollten, da sie sich sonst verformen und verziehen können. Reinigen Sie Schneidebretter aus Holz nicht in der Spülmaschine.
- Verwenden Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel, Stahlwolle oder Scheuerschwämme, um das Brot-Schneidebrett zu reinigen.
- Verwenden Sie keine Chlorbleiche oder Produkte auf Chlorbasis.
- Wenn Sie das Brot-Schneidebrett längere Zeit nicht benutzen, reinigen und trocknen Sie es gründlich wie beschrieben und bewahren es an einem trockenen, sauberen Platz auf.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0

Fax: +49 (0) 5258 971-120

Service-Hotline: 0180 5 971 197

(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)