

SCHOCK



Chopping board

GB

Дошка для різання

UA

Krájecí prkénko

CZ

Дъска за рязане

BG

Tagliere

I

Doska na krájanie

SK

Deska do krojenia

PL

Kesme tahtasi

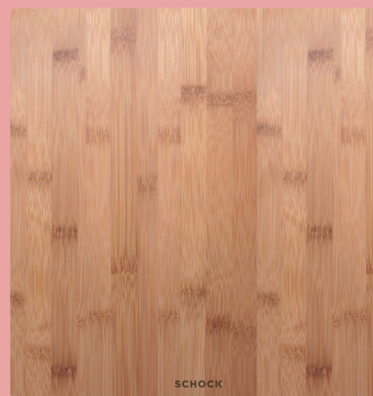
TR

Tocător

RO

Разделочная доска

RUS



Schock GmbH
Hofbauerstrasse 1
94209 Regen
GERMANY



629158

PARTS.SCHOCK.DE

SCHOCK

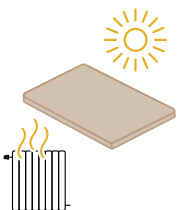
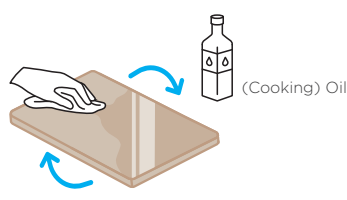
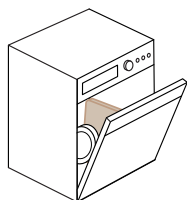
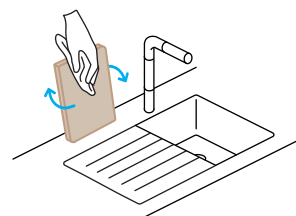
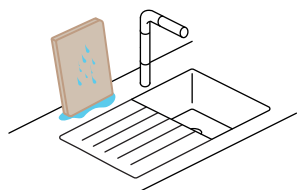
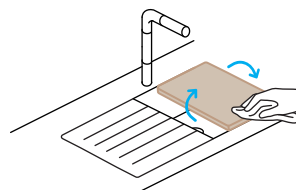
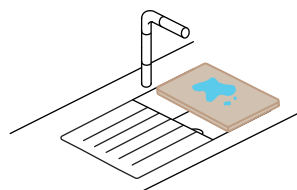
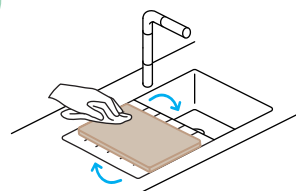
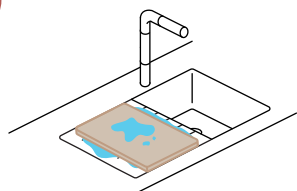


Kiruna N-100/N-100L/N-100XL, Lathi N-100/N-100L/N-100XL, Greenwich N-100XL/N-200, Prepstation D-150, Horizont D-100/N-200, Brooklyn N-100XL

ARTIKEL-NR. **629158** / **395 x 370 x 20 mm**

PARTS.SCHOCK.DE

SCHOCK



SCHOCK

D

Langlebiges Zubehör mit der richtigen Liebe und Pflege
Bitte geben Sie Ihr Schneidbrett nicht in die Spülmaschine. Nach Gebrauch reinigen Sie es gerne feucht, trocknen es danach aber sorgfältig mit einem Tuch ab. Zum Trocknen senkrecht aufstellen und darauf achten, dass das Brett nicht in Wasser steht. Das Brett außerdem niemals in die Sonne oder auf die Heizung legen.

GB

A durable accessory with the right care and attention
Please do not put your chopping board in the dishwasher. After use, clean with a damp cloth and carefully dry with a towel. Place upright to dry and make sure that the board is not left standing in water. Never place the board in direct sunlight or on the radiator.

I

Accessori che, se curati con amore, durano a lungo
Non mettere il tagliere in lavastoviglie. Dopo l'uso, pulirlo con acqua e asciugarlo accuratamente con un panno. Per farlo sgocciolare, appoggiarlo verticalmente facendo attenzione che la base non sia a contatto con l'acqua. Non appoggiare il tagliere su fonti di calore o esporlo al sole.

PL

Trwałe akcesoria stworzone z pasją i troską
Deski do krojenia nie można myć w zmywarce. Po użyciu umyć, a następnie dokładnie osuszyć ściereczką. Suszyć w pozycji pionowej, upewniwszy się, że deska nie jest zanurzona w wodzie. Nie stawiać deski w słońcu ani na grzejniku.

TR

Doğru sevgi ve bakım ile uzun ömürlü mutfak gereçleri
Lütfen kesme tahtanızı bulaşık makinesinde yıkamayın. Kullandıktan sonra yıkayın ve bir bezle iyice kurulayın. Dikey olarak kurumaya bırakın ve tahtanın suyun içinde durmamasına dikkat edin. Kesme tahtasını kesinlikle güneş ışığına maruz bırakmayın veya kalorifer radyatörünün üstüne koymayın.

UA

Догляд за улюбленими кухонними аксесуарами тривалого користування
Не можна мити дошки для різання в посудомийній машині. Після використання помийте дошку водою, а потім протріть її насухо. Сушити дошки слід у вертикальному положенні, їх не можна тримати у воді або мокрими. А також, ніколи не сушити дошки на сонці або на обігрівачах.

RO

Accesorii durabile cu dragostea și îngrijirea corectă
Vă rugăm să nu puneți tocătorul în mașina de spălat vase. După utilizare, curățați-l cât timp este umed, apoi uscați-l cu grijă cu un șervet. Pentru uscare, așezați-l pe verticală și aveți grijă ca tocătorul să nu fie în apă. În plus, nu lăsați niciodată tocătorul la soare sau pe instalația de încălzire.

CZ

Trvanlivé příslušenství se správnou láskou a péčí
Nemyjte, prosím, krájecí prkénko v myčce na nádobí. Po použití ho můžete očistit vlhkým hadříkem, potom ho však pečlivě osušte utěrkou. Nechejte ho oschnout ve svislé poloze a dbejte na to, aby nestálo ve vodě. Krájecí prkénko nikdy nepokládejte na slunce nebo na topení.

BG

Аксесоарите имат дълъг живот ако се грижите за тях по правилен начин
Не поставяйте дъската за рязане в миялната машина. След употреба я почистете с вода, и след това я подсушете с кърпа. За да изсъхне я поставете във вертикално положение и внимавайте да не стои във вода. Освен това никога не оставяйте дъската на слънце или върху отоплителен уред.

SK

Pri láskavom a starostlivom zaobchádzaní zaručená dlhá životnosť príslušenstva
Dosku na krájanie nedávajte do umývačky riadu. Po použití ju umyte, potom ju však dôkladne utrite utierkou. Nechajte vyschnúť v zvislej polohe a dbajte na to, aby doska nestála vo vode. Okrem toho dosku nikdy nevystavujte na slnko ani ju nedávajte na vykurovacie telesá.

RUS

Уход за любимыми кухонными принадлежностями длительного пользования
Нельзя мыть разделочные доски в посудомоечной машине. После использования помойте доску водой, а затем протрите её насухо. Сушить доски следует в вертикальном положении, их нельзя замачивать или держать мокрыми. А также, никогда не сушите доски на солнце или обогревателях.