



Cut & Serve

GEBRAUCHS- & PFLEGEANLEITUNG USE & CARE

NORBERT WOLL GMBH

Heinrich-Barth-Straße 7-11 66115 Saarbrücken Germany
Tel. +49 681 / 97 0 49-0 info@woll.de www.woll-cookware.de

INHALT / CONTENTS

Deutsch	3
Englisch	6
Français	9
Italiano	12
Español	15
Nederlands	18
Norsk	21
Česky	24
中文	27

Cut & Serve

SCHNEIDEN & ANRICHTEN



LIEBE:R KUND:IN,

wir bedanken uns für die Entscheidung für Schneidebretter von WOLL. Seit 1979 haben wir uns der Entwicklung von innovativem, hochwertigem Kochgeschirr und passendem Zubehör verschrieben. Traditionelle Handwerkskunst und modernste Technologie gehen hierbei Hand in Hand.

Genau diese Verbindung macht WOLL-Produkte einzigartig in Bezug auf Qualität, Zuverlässigkeit, Design und Funktionalität. Mit unserem Kochgeschirr möchten wir auch unsere Leidenschaft teilen – aus Liebe zum Kochen und zu gutem Essen.

DAS SCHNEIDEBRETT FÜR DIE KÜCHE UND AUF DEN TISCH

Ein Schneidebrett, das so elegant ist, dass Du es direkt auf den Tisch stellen möchtest: Schneidebretter von WOLL sind Dein perfekter Helfer in der Küche und gleichzeitig ideal zum Präsentieren und Servieren Deiner Kreationen. Die aus FSC-zertifiziertem Papierverbundstoff gefertigten Bretter gibt es in verschiedenen Größen und Ausführungen.

Alle sind schonend zu Deinen Messern, spülmaschinenfest und nicht porös – sie nehmen also keine Gerüche an und verfärben sich nicht. Außerdem hat jedes Brett vier stabile Silikonfüße, die für einen sicheren Stand sorgen.

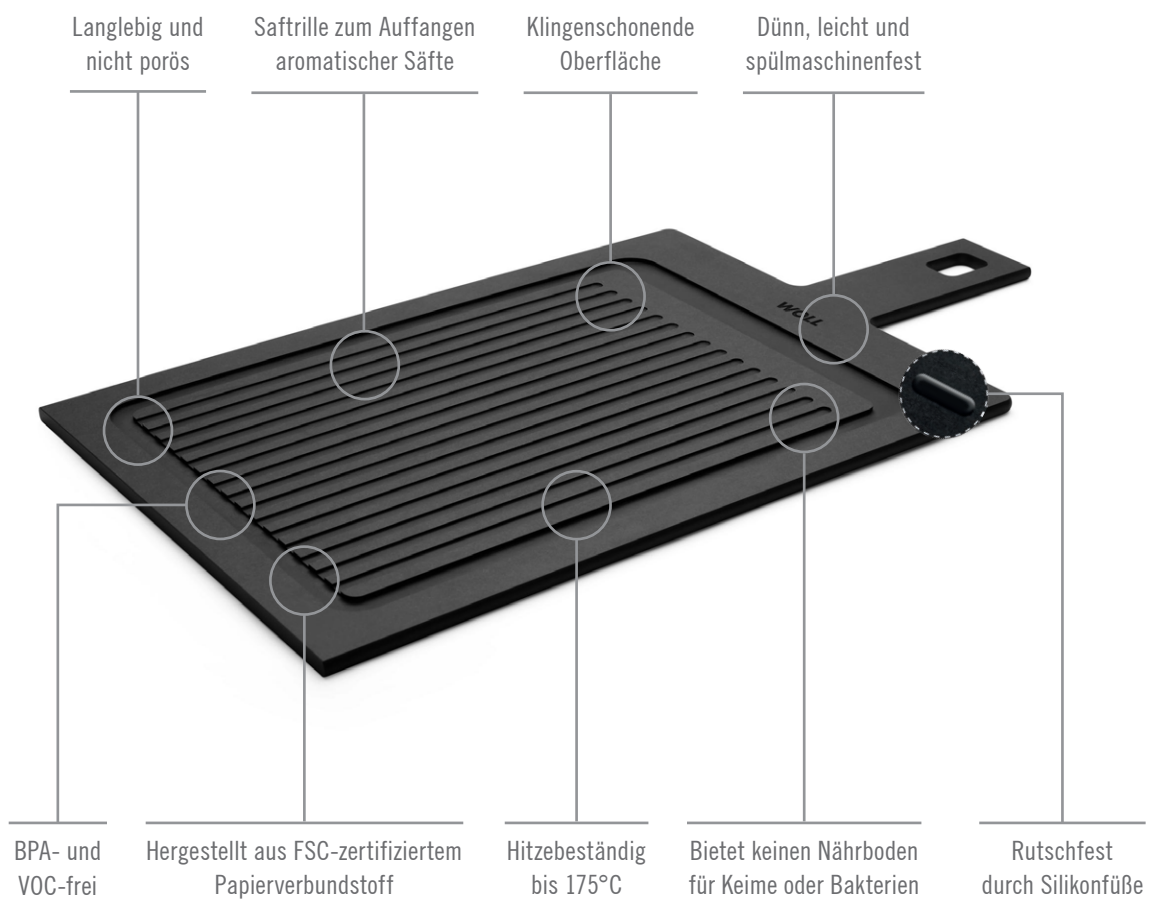
Nachfolgend haben wir einige Tipps zusammengestellt – für lange Freude am Kochgeschirr und das bestmögliche Kocherlebnis.

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht
das WOLL-Team

Cut & Serve

STETS AN DEINER SEITE

Dein perfekter Helfer in der Küche: vom Schneiden
frischer Kräuter bis hin zu saftigem Fleisch.



Spülmaschine

REINIGEN

Reinigen Sie das Schneidebrett vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel und trocknen Sie das Schneidebrett gründlich ab.

NACH DER NUTZUNG

Nach Gebrauch können Sie das Schneidebrett entweder in der Geschirrspülmaschine reinigen oder es mit heißem Wasser und Spülmittel abwaschen. Stellen Sie das Schneidebrett nach der Reinigung auf, damit es von allen Seiten gleichmäßig trocknen kann.

Keine metallischen oder scheuernden Schwämme/Bürsten oder aggressive Reinigungsmittel verwenden.

HITZEBESTÄNDIGKEIT

Das Schneidebrett ist als Untersetzer hitzebeständig bis 175°C / 350°F.

KÜCHENHELFER

Unsere Schneidebretter sind aus FSC-zertifiziertem Papierverbundstoff gefertigt und schonen Deine Messer, damit diese nicht stumpf werden.

HYGIENE

Die robuste, nicht poröse Spezialoberfläche verfärbt sich nicht, nimmt keinen Geruch an und bietet keinen Nährboden für Bakterien. Selbst minimal sichtbare Schnittspuren haben keinen Einfluss auf die Hygiene-Eigenschaften der glatten Oberfläche.

PFLEGE

Durch die Benutzung des Schneidebretts können Schnittspuren auf der Oberfläche entstehen. Um das Schneidebrett zu pflegen, die Oberfläche aufzufrischen oder Kerben von Messerklingen zu beseitigen, können Sie das trockene Brett gelegentlich mit feinem Schleifpapier (Körnung 220) abschleifen. Reiben Sie es anschließend mit gewöhnlichem Speiseöl ein.

GEWÄHRLEISTUNG UND GARANTIE

GEWÄHRLEISTUNG

Bei Beanstandung innerhalb der aktuellen gesetzlichen Gewährleistungsfrist (sofern nicht anderen angegeben) geben Sie bitte Ihr Produkt zusammen mit der Rechnung oder Kassenbeleg an Ihren Händler zurück oder wenden Sie sich an unseren Kundendienst. Unsere Service-Adresse finden Sie auf dieser Seite.

Ausgeschlossen von der Gewährleistung sind Verschleißerscheinungen, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind (z. B. Abdrücke durch Überhitzung durch zu heiße Gegenstände, Sturz oder unsachgemäße Reinigung). Ebenso ausgenommen sind Gebrauchsspuren und optische Veränderungen, wie zum Beispiel Verfärbungen und Kratzer.

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass keine Haftung für Schäden übernommen wird, die aufgrund

- nicht bestimmungsgemäßen Gebrauchs,
- unsachgemäßer Behandlung,
- Nichtbefolgen dieser Gebrauchs- und Pflegehinweise oder
- nicht sachgemäß durchgeführter Reparaturen entstanden sind.

GARANTIE

Im Garantiefall wird die Norbert Woll GmbH nach eigenem Ermessen und auf eigene Kosten das Produkt entweder reparieren oder entsprechenden Ersatz liefern.

Ansprüche aus dieser Garantie bestehen nur, wenn und so weit

- das Produkt keinen Schaden oder Verschleißerscheinungen ausweist, die durch einen von der normalen Bestimmung und/oder den Vorgaben gemäß Gebrauchsanleitung abweichenden Gebrauch verursacht sind,
- das Produkt keine Merkmale aufweist, die auf unsachgemäße Reparaturen oder unsachgemäße chemische oder physikalische Einflüsse auf die Produktoberfläche zurückzuführen sind.

Neben der Garantie stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu, die durch die Garantie nicht eingeschränkt werden.

SERVICE-ADRESSE

Norbert Woll GmbH
Kundenservice
Heinrich-Barth-Straße 7–11
66115 Saarbrücken
Tel. +49 681 / 97 0 49 - 0
info@woll.de

ENTSORGUNG

Bitte entsorgen Sie Ihr Produkt sowie das Verpackungsmaterial stets gemäß den Vorschriften Ihres örtlichen Entsorgungssystems. Bei Fragen setzen Sie sich bitte mit dem zuständigen Entsorgungsunternehmen in Verbindung.

GARANTIELAUFZEIT

Cut & Serve: 2 Jahre Garantie.

- Im Übrigen gelten die jeweiligen gesetzlichen Gewährleistungsbestimmungen.
- In anderen Ländern (als Deutschland) gelten evtl. andere Garantie- und/oder Gewährleistungsbestimmungen. Bitte fragen Sie Ihren Händler.