



Käsebrett

Cheese Board

Planche à fromage

Prkénko na krájení sýra

Deska do krojenia sera

Doska na krájanie syra

Sajtkínáló deszka

Peynir tahtası

(de) Produktinformation

(en) Product information

(fr) Fiche produit

(cs) Informace o výrobku

(pl) Informacja o produkcie

(sk) Informácia o výrobku

(hu) Termékismertető

(tr) Ürün bilgisi

Liebe Kundin, lieber Kunde!



Die Klingen der Käsemesser sind sehr scharf. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Messer aus dem Holzbrett herausnehmen. Verletzungsgefahr!

Wir empfehlen Ihnen, folgende Punkte zur Pflege zu beachten:

- Lassen Sie die Käsemesser und die Käsegabel nicht mit anhaftenden Speiseresten liegen, sondern reinigen Sie sie grundsätzlich gleich nach dem Gebrauch. Verwenden Sie dafür nur milde Spülmittel und polieren Sie die Edelstahlflächen anschließend mit einem weichen Tuch. So vermeiden Sie Flecken durch natürliche Kalkablagerungen.
- Nehmen Sie die Käsemesser und die Käsegabel immer sofort aus dem Abwaschwasser heraus. Trocknen Sie alle Teile gut ab. Lassen Sie sie nicht längere Zeit im Wasser liegen.
- Die Käsemesser, die Käsegabel und das Brett aus Buchenholz sind nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
- Tragen Sie gelegentlich etwas neutrales Speiseöl mit einem weichen Tuch oder Schwamm auf die Griffe auf.

Wir empfehlen Ihnen, das Brett aus Buchenholz in regelmäßigen Abständen einzuölen. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

1. Reinigen Sie das Brett mit etwas warmem Wasser und ggf. etwas mildem Spülmittel. Das Brett darf nicht längere Zeit im Spülwasser liegen oder unter fließendem Wasser gereinigt werden. Lassen Sie das Brett anschließend in aufrechter Position gut trocknen.
2. Nehmen Sie ein paar Tropfen neutrales Speiseöl (kein Leinöl!). Ölen Sie das Holz mit einem Pinsel oder einem fusselfreien Tuch ein. Wischen Sie überschüssiges Öl mit einem Tuch ab.
3. Lassen Sie das Öl gut einziehen, bevor Sie den Artikel wieder verwenden. Legen Sie ggf. eine Unterlage unter den Artikel, um Flecken auf dem Untergrund zu vermeiden.

Ihr Tchibo Team

Dear Customer

en



The blades of the cheese knives are very sharp. Take care when taking them out of the wooden board. Risk of injury!

We recommend you observe the following points for cleaning the product:

- Do not leave food remains stuck to the cheese knives and cheese fork for any length of time and always clean them thoroughly immediately after use. Only use a mild washing-up liquid when cleaning them and then polish the stainless steel parts with a soft cloth. This helps to prevent marks caused by natural limescale deposits.
- Always take the cheese knives and cheese fork out of the washing-up water immediately. Then dry all parts thoroughly. Do not leave them to sit in water for any length of time.
- The cheese knives, cheese fork and the beechwood board are not dishwasher-safe.
- Using a soft cloth or sponge, occasionally apply a little bit of neutral cooking oil to the handles of the utensils.

We recommend applying oil to the beechwood board at regular intervals. Proceed as follows:

1. Clean the board with warm water and a little bit of mild washing-up liquid, if necessary. The board must not be left in washing-up water for any length of time or be cleaned under running water. Once it is clean, leave the board to dry in an upright position.
2. Using a few drops of a neutral cooking oil (not linseed oil!), coat the wood with a brush or a lint-free cloth. Wipe away any excess oil with a cloth.
3. Leave the oil to absorb into the board before using it again. If necessary, place a mat or something similar beneath the product to prevent marks on the surface below.

Your Tchibo Team

Chère cliente, cher client!

fr



Les lames des couteaux à fromage sont très tranchantes.
Faites attention en retirant les couteaux de la planche en bois.
Il y a risque de blessure!

Nous vous recommandons de respecter les consignes d'entretien suivantes:

- Ne laissez pas les couteaux et les fourchettes à fromage avec des restes d'aliments collés et nettoyez-les toujours immédiatement après utilisation. Pour ce faire, utilisez uniquement un liquide vaisselle doux, puis polissez les surfaces en acier inoxydable avec un chiffon doux. Vous éviterez ainsi les traces résultant des dépôts naturels de calcaire.
- Sortez toujours immédiatement les couteaux et fourchettes à fromage de l'eau de vaisselle. Séchez bien toutes les pièces. Ne les laissez pas trop longtemps immergées dans l'eau de vaisselle.
- Les couteaux, les fourchettes et la planche à fromage en hêtre ne passent pas au lave-vaisselle.
- À l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge douce, appliquez de temps en temps un peu d'huile alimentaire neutre sur les manches.

Nous vous recommandons de huiler la planche en hêtre à intervalles réguliers. Procédez de la façon suivante:

1. Nettoyez la planche avec un peu d'eau chaude et, le cas échéant, un peu de liquide vaisselle doux. Ne laissez pas la planche trop longtemps dans l'eau de vaisselle ou sous l'eau courante pour la nettoyer. Ensuite, laissez bien sécher la planche en position verticale.
2. Prenez quelques gouttes d'huile alimentaire neutre (pas d'huile de lin!). Huilez le bois avec un pinceau ou un chiffon non pelucheux. Enlevez l'excédent d'huile avec un chiffon.
3. Laissez bien l'huile pénétrer dans le bois avant d'utiliser l'article à nouveau. Placez éventuellement un support sous l'article afin de protéger vos meubles des taches d'huile.

L'équipe Tchibo

Vážení zákazníci!

CS



Čepele nožů na sýr jsou velmi ostré. Při vyjímání nožů z dřevěného prkénka buďte opatrní. Nebezpečí poranění!

Doporučujeme, abyste při ošetřování dodržovali následující body:

- Nože a vidličku na sýr nikdy nenechávejte ležet s přilepenými zbytky jídla, nýbrž je ihned po použití důkladně umyjte. Používejte jen jemné prostředky na mytí nádobí a plochy z ušlechtilé oceli poté vyleštěte měkkým hadříkem. Zabráňte tak skvrnám, které se tvoří na základě přirozeného ukládání vápníku.
- Nože a vidličku na sýr vždy ihned po umytí vyjměte z vody na umývání nádobí. Všechny části nechte dobře uschnout. Nenechávejte je ležet ve vodě po delší dobu.
- Nože a vidličku na sýr a prkénko z bukového dřeva nejsou vhodné k mytí v myčce na nádobí.
- Střenky nožů občas ošetřete hadříkem nebo houbou napuštěnou neutrálním jedlým olejem.

Abyste mohli být se svým prkénkem z bukového dřeva dlouho spokojeni, doporučujeme Vám, abyste dřevo v pravidelných intervalech natírali olejem. Přitom postupujte následovně:

1. Prkénko umyjte v teplé vodě, příp. s trochou jemného mycího prostředku. Prkénko nesmí dlouho ležet ve vodě s prostředkem na mytí nádobí ani se nesmí umývat pod tekoucí vodou. Následně nechte prkénko dobře uschnout ve vzpřímené poloze.
2. Použijte pár kapek neutrálního stolního oleje (nepoužívejte lněný olej!). Dřevo natřete štětcem nebo utěrkou nepouštějící vlákna. Přebytký olej otřete hadříkem.
3. Než začnete výrobek opět používat, nechte olej pořádně vsáknout. V případě potřeby položte pod výrobek nějakou podložku, abyste zabránili skvrnám na podkladu.

Váš tým Tchibo



www.tchibo.de/anleitungen

www.tchibo.de/instructions

www.fr.tchibo.ch/notices

www.tchibo.cz/navody

www.tchibo.pl/instrukcje

www.tchibo.sk/navody

www.tchibo.hu/utmutatok

www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

Artikelnummer | Product number | Référence
Číslo výrobku | Numer artykułu | Číslo výrobku
Cikkszám | Ürün numarası : 601 413

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.de • www.tchibo.ch • www.tchibo.cz • www.tchibo.pl

www.tchibo.sk • www.tchibo.hu • www.tchibo.com.tr

Drodzy Klienci!



Ostrza noży do sera są bardzo ostre. Należy zachować ostrożność przy wyjmowaniu ich z drewnianej deski. Istnieje ryzyko odniesienia obrażeń ciała!

Zalecamy przestrzeganie następujących zaleceń dot. pielęgnacji produktu:

- Na nożu i widelcu do sera nie powinno się pozostawiać na dłuższy czas resztek jedzenia, tylko starannie umyć je zaraz po użyciu. Używać tylko delikatnych płynów do mycia naczyń, a po umyciu wypolerować zestaw miękką ściereczką. Dzięki temu można uniknąć plam z naturalnych osadów wapniowych.
- Po zakończeniu mycia należy od razu wyjąć nóż oraz widelec do sera z wody i je osuszyć. Nie pozostawiać noży przez dłuższy czas w wodzie.
- Nóż i widelec do sera oraz deska z drewna bukowego nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.
- Od czasu do czasu należy nanieść niewielką ilość oleju spożywczego na uchwyty za pomocą miękkiej ściereczki lub gąbki.

Zalecamy regularnie olejowanie deski z drewna bukowego.

Należy postępować według poniższej procedury:

1. Wyczyścić deskę za pomocą ciepłej wody, ewentualnie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. Deski nie wolno przez dłuższy czas pozostawiać w wodzie z płynem do mycia naczyń, ani nie wolno myć zbyt długo pod bieżącą wodą. Po umyciu pozostawić ją w pozycji pionowej do całkowitego wyschnięcia.
2. Przygotować kilka kropel oleju spożywczego (ale nie oleju lnianego!). Rozprowadzić olej po drewnie za pomocą pędzelka lub niestrzępiącej się szmatki. Nadmiarowy olej wytrzeć ściereczką.
3. Przed ponownym użyciem produktu należy odczekać, aż olej dobrze wsiąknie w drewno. W razie potrzeby podłożyć podkładkę pod produkt, aby zapobiec powstaniu plam na podłożu.

Zespół Tchibo

Vážení zákazníci!

sk



Čepele nožov na syr sú veľmi ostré. Pri vyberaní nožov z drevenej dosky buďte opatrní. Hrozí nebezpečenstvo poranenia!

Odporúčame vám dodržiavať nasledujúce pokyny na ošetrovanie:

- Nože a vidličky na syr nenechávajte odložené, ak sú na nich zvyšky jedla, ale dôkladne ich vyčistite zásadne ihneď po každom použití. Použite na to len jemný prostriedok na riad a plochy z ušľachtilej ocele následne vyleštite mäkkou handričkou. Zabráňte tak škvrnám, ktoré vznikajú prirodzeným usadzovaním vodného kameňa.
- Nože a vidličky na syr vyberte po umytí hneď z vody. Všetky diely dobre osušte. Nenechávajte ich ležať dlhší čas vo vode.
- Nože a vidličky na syr a doska z bukového dreva nie sú vhodné na čistenie v umývačke riadu.
- Prípadne naneste mäkkou handričkou alebo hubkou trochu neutrálneho jedlého oleja na rukoväť.

Odporúčame vám, aby ste dosku z bukového dreva pravidelne olejovali.

Postupujte pritom nasledujúcim spôsobom:

1. Dosku očistite malým množstvom teplej vody a prípadne trochu jemného prostriedku na riad. Doska nesmie zostať vo vode na umývanie dlho, alebo byť dlhšie umývaná pod tečúcou vodou. Následne nechajte dosku v zvislej polohe dobre uschnúť.
2. Vezmite niekoľko kvapiek neutrálneho jedlého oleja (nie ľanový olej!). Naolejujte drevo štetcom alebo utierkou, ktorá nezanecháva vlákna. Prebytočný olej utrite utierkou.
3. Pred opätovným použitím výrobku nechajte olej dobre vsiaknuť. V prípade potreby podložte pod výrobok podložku, aby ste predišli fľakom na podklade.

Váš tím Tchibo



A sajtkések pengéi nagyon élesek, ezért a kések a deszkából történő kivétele során nagyon óvatosan járjon el. Sérülésveszély!

Javasoljuk, hogy a tisztításánál a következő pontokat vegye figyelembe:

- Ne hagyja a sajtkéseket és a sajtvillát a rátapadt ételmaradékokkal állni, hanem a használat után azonnal mosogassa el. A tisztításhoz csak kímélő mosogatószerrel használjon, majd egy puha kendővel fényesítse ki őket. Így megelőzi a természetes vízkőképződés által okozott foltokat.
- Mosogatás után mindig azonnal vegye ki a sajtkéseket és a sajtvillát a vízből, és alaposan törölje őket szárazra. Ne hagyja azokat hosszabb ideig a vízben ázni.
- A sajtkések, a sajtvilla és a bükkfa deszka mosogatógépben nem tisztíthatók.
- Alkalomadtán kenje át a kések nyelvét egy kevés semleges étolajjal, amit egy puha kendővel vagy szivaccsal vigyen fel.

Javasoljuk, hogy a bükkfa deszkát rendszeresen olajozza be.

Ehhez a következőképpen járjon el:

1. Tisztítsa meg a terméket némi meleg vízzel, és adott esetben egy kevés kímélő mosogatószerrel. Ne hagyja hosszabb ideig a vízben ázni, és ne tisztítsa folyó víz alatt, majd felállítva hagyja teljesen megszáradni.
2. Vegyen néhány csepp étolajat (ne lenolajat!). Olajozza be a fát egy ecsettel vagy egy nem bolyhosodó kendővel. A felesleges olajat törölje le egy kendővel.
3. Hagyja, hogy az olaj jól beszívódjon, mielőtt a terméket újra használja. Szükség esetén helyezzen egy alátétet a termék alá, nehogy az alatta lévő felület foltos legyen.

Değerli Müşterimiz!

tr



Peynir bıçaklarının bıçakları çok keskindir. Bıçakları ahşap tahtadan çıkarırken dikkatli olun. Yaralanma riski!

Bakımla ilgili aşağıdaki hususlara dikkat etmenizi öneririz:

- Peynir bıçaklarını veya peynir çatallarını yapışkan yemek artıklarıyla bırakmayın; her kullanımdan sonra iyice temizleyin. Sadece yumuşak bulaşık deterjanı kullanın ve ardından paslanmaz çelik yüzeyleri yumuşak bir bezle parlatın. Bu sayede doğal kireç kalıntılarının oluşturduğu lekeleri önlemiş olursunuz.
- Peynir bıçaklarını ve peynir çatallarını her zaman yıkama suyundan hemen çıkarın. Tüm parçaları iyice kurulaşın. Bıçağı uzun süre suyun içinde bırakmayın.
- Peynir bıçakları, peynir çatalları ve kayın ağacından olan tahta, bulaşık makinesinde yıkamak için uygun değildir.
- Arada bir yumuşak bir bez veya süngerle tutma kısımlarına nötr bir yemeklik yağ sürerek tutun.

Kayın ağacından olan tahtayı düzenli aralıklarla yağlamanızı öneriyoruz.

Bunun için aşağıdaki gibi hareket edin:

1. Tahtayı biraz ılık su ve duruma göre güçlü olmayan bir bulaşık deterjanı ile temizleyin. Tahta uzun süre sabunlu suda kalmamalı ve akan su altında temizlenmemelidir. Tahtayı sonrasında dik konumda iyice kurutun.
2. Birkaç damla nötr yemeklik yağ alın (keten tohumu yağı değil!). Altlığı bir fırça veya tüysüz bez ile yağlayın. Fazlalık olan yağı bir bezle silin.
3. Ürünü kullanmadan önce yağın iyice çekmesini bekleyin. Alt zeminde lekelerin oluşmasını önlemek ürünün altına bir altlık yerleştirin.

Tchibo Ekibiniz