



de Servierbrett

Produktinformation

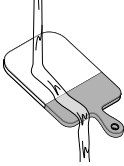
Wichtige Hinweise zu Sicherheit und Gebrauch

- Das Servierbrett besteht durch seine dekorative Kombination aus geöltem Akazienholz und weißem Agglo-Marmor. Es ist zum Anrichten und Servieren von kalten Speisen wie z.B. Antipasti, Käse oder Obst geeignet. Der Artikel ist konzipiert für die Verwendung bei Raumtemperatur und nicht geeignet zum Kühlen oder Erwärmen.
- Holz ist ein Naturprodukt, das mit seiner Maserung jedes Stück zu einem Unikat macht. Abweichungen in der Farbe und Maserung sind normal und beeinträchtigen nicht die Qualität und Funktion des Produkts.
- Agglo-Marmor sieht aus wie echter Marmor, ist jedoch ein hochwertiger Kunststein. Seine Vorteile gegenüber Naturstein: Eine gleichmäßige Qualität, Farbe und Marmorierung sowie eine bessere Bruchbeständigkeit.
- Die Agglo-Marmoroberfläche ist, wie echter Marmor, sehr empfindlich und anfällig für Flecken. Vermeiden Sie daher den Kontakt mit öligen, sehr fettigen oder stark färbenden Lebensmitteln (wie z.B. Karotten, Rote Beete o.Ä.). Diese können in das offenporige Material eindringen und Flecken hinterlassen, die sich kaum entfernen lassen.
- Agglo-Marmor ist nicht säurebeständig. Richten Sie daher auf der Agglo-Marmorplatte des Servierbretts kein Obst, Zitrusfrüchte oder andere säurehaltigen Lebensmittel an. Vorsicht auch beim Dekorieren mit Zitronenscheiben o.Ä.
- Schützen Sie die Agglo-Marmorplatte des Servierbretts auch vor Weinflecken, da Wein das Material ebenfalls angreift.
- Verwenden Sie keine spitzen oder kratzenden Gegenstände auf der Agglo-Marmorplatte, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. Verwenden Sie die Agglo-Marmorplatte insbesondere nicht als Schneidbrett. Dadurch können Kratzer im Material entstehen und zudem Ihre Messer vorzeitig an Schneidkraft verlieren. Schneiden Sie stattdessen nur auf der Holzfläche des Servierbretts.
- Bedenken Sie beim Transportieren und Servieren das hohe Eigengewicht des Artikels. Vermeiden Sie Stöße und Herunterfallen. Es besteht Bruch- und damit Verletzungsgefahr!
- Kontrollieren Sie stets den festen Sitz der Aufhängeschlaufe am Griff, bevor Sie das Servierbrett daran aufhängen. Das Servierbrett ist schwer und bruchempfindlich.

Gebrauch

- ▷ Nutzen Sie die Holzfläche des Servierbretts zum Schneiden. Schneiden Sie nicht auf der Agglo-Marmorplatte.
- ▷ Richten Sie die Speisen auf der Agglo-Marmorplatte des Servierbretts an.

Reinigen

-  Reinigen Sie den Artikel ausschließlich von Hand unter fließendem Wasser, ggf. unter Zusatz eines milden **ph-neutralen** Geschirrspülmittels. **Dabei muss das Wasser vom Agglo-Marmor- zum Holzbereich laufen.** Andernfalls können Abfärbungen vom Holz unliebsame Spuren im Agglo-Marmorbereich hinterlassen. Verwenden Sie ggf. einen weichen Lappen o.Ä. und trocknen Sie den Artikel danach sofort sorgfältig ab.
- Der Artikel ist nicht spülmaschinengeeignet und darf nicht mit alkalischen oder säurehaltigen Reinigungsmitteln behandelt werden. Diese greifen das Material an.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Reinigungsmittel und keine scharfkantigen oder spitzen Hilfsmittel wie z.B. Drahtschwämmchen, Stahlwolle o.Ä. Dadurch können Kratzer im Material entstehen.
- Entfernen Sie Flecken, insbesondere Flecken von Öl, Wein oder säurehaltigen Lebensmitteln/Flüssigkeiten, unmittelbar nach ihrem Entstehen, da sie sonst tief in den porösen Agglo-Marmor eindringen können. Verwenden Sie ggf. einen Spezial-Fleckenentferner für Marmor.
- Ölen Sie den Holzbereich bei Bedarf vorsichtig mit einem geeigneten Speiseöl (kein Leinöl!) nach. Achten Sie darauf, dass dabei kein Öl in den Agglo-Marmorbereich gelangt! Lassen Sie das Öl gut einziehen, bevor Sie den Artikel erneut verwenden.

en Serving Board

Product information

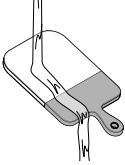
Important information concerning safety and use

- The serving board looks stylish with its decorative combination of oiled acacia wood and white agglomerated marble. It is suitable for arranging and serving cold food, such as antipasti, cheese or fruit. The product is designed for use at room temperature and cannot be chilled or heated.
- Wood is a natural product, and its texture makes every piece unique. Deviations in colour and texture are normal and do not impair the quality or function of the product.
- Agglomerated marble has the same appearance as real marble, but is an artificial stone. Its advantages over natural stone include even quality, colour and marbling as well as a higher fracture resistance.
- The agglomerated marble surface is, just like real marble, very sensitive and prone to stains. For this reason, avoid contact with oily, very greasy or intensely coloured foods (e.g. carrots, beetroot, etc.). They can penetrate the porous material and leave stains that cannot be removed.
- Agglomerated marble is not acid-resistant. For this reason, do not place any fruit, citrus fruits or other acidic foods on the agglomerated marble slab. You should also take care when using lemon slices, etc., as garnish.
- Protect the agglomerated marble slab of the serving board from wine stains, as wine also reacts adversely to the material.
- Do not use any sharp or abrasive objects on the agglomerated marble slab, as this may damage the surfaces. In particular, never use the agglomerated marble slab as a chopping board. Doing so can scratch the material and cause your knife to become blunt more quickly. You should chop food on the wooden surface of the serving board only.
- When moving and serving food, bear in mind that the product is heavy, even when it is not loaded. Avoid dropping the product as well as any impacts. There is a risk of breakage and injury!
- Always check that the hanging loop on the handle is secure before using it to hang up the serving board. The serving board is heavy and prone to breakage.

Use

- ▷ Use the wooden surface of the serving board to chop food. Do not chop food on the agglomerated marble slab.
- ▷ Arrange food on the agglomerated marble slab of the serving board.

Cleaning

-  Always clean the product by hand under running water with a mild, **pH-neutral** washing-up liquid if necessary. **The water must run down from the agglomerated marble section to the wooden section.** Allowing the water to run down from the wooden section to the marble section can cause unwanted stains on the agglomerated marble section from the wood. If necessary, use a soft cloth and then thoroughly dry the product immediately afterwards.
- The product is not dishwasher-safe and must not be treated with alkaline or acidic cleaning products. These will react adversely to the material.
- When cleaning, do not use any abrasive cleaning products or sharp or pointed implements, such as wire sponges and steel wool, as they may scratch the material.
- Remove any stains immediately, especially stains caused by oil, wine or acidic foods/liquids, as they may penetrate deeply into the porous agglomerated marble. Use a special stain remover for marble if necessary.
- Carefully oil the wooden section as needed using suitable cooking oil (not linseed oil!). Make sure that oil does not touch the agglomerated marble section! Allow the wood to absorb the oil properly before using the product again.

fr Planche de service

Fiche produit

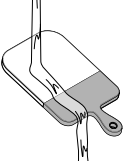
Consignes importantes de sécurité et d'utilisation

- Cette planche de service se distingue par une élégante association entre bois d'acacia huilé et marbre blanc aggloméré. Elle est prévue pour le dressage et le service d'aliments froids tels que des antipasti, du fromage ou des fruits. Cet article est conçu pour être utilisé à température ambiante et n'est pas destiné à être refroidi ou réchauffé.
- Le bois est un produit naturel dont l'élégant veinage rend chaque objet unique. Les différences de couleur et de veinage sont un phénomène normal qui ne nuit en rien à la qualité et au bon fonctionnement du produit.
- Le marbre aggloméré ressemble beaucoup au marbre véritable, mais c'est une pierre artificielle de haute qualité. Par rapport à la pierre naturelle, il présente les avantages suivants: homogénéité en termes de qualité, de couleur et de marbrure, et résistance à la rupture accrue.
- La surface en marbre aggloméré est, comme le marbre véritable, très fragile et sensible aux taches. Évitez donc le contact avec des aliments huileux, très gras ou particulièrement tachants (par exemple les carottes, les betteraves rouges, etc.). Ils peuvent pénétrer dans le matériau poreux et y faire des taches pratiquement impossibles à enlever.
- Le marbre aggloméré ne résiste pas aux acides. Aussi, ne disposez pas de fruits, d'agrumes ou d'autres aliments acides sur le plateau en marbre aggloméré de la planche de service. De même, faites attention si vous décidez vos plats avec des tranches de citron ou autres.
- Évitez également les taches de vin, car le vin attaque le plateau en marbre aggloméré de la planche de service.
- N'utilisez pas d'objets pointus ou abrasifs sur le plateau en marbre aggloméré afin de ne pas rayer les surfaces. N'utilisez pas le plateau en marbre aggloméré comme planche à découper. Vous pourriez faire des rayures à la surface du matériau, et vos couteaux risqueraient également de perdre prématurément de leur tranchant. Coupez plutôt sur la surface en bois de la planche de service.
- Lors du transport et du service, pensez que l'article est lourd. Ne le heurtez pas et ne le faites pas tomber. Il pourrait se briser et provoquer des blessures!
- Vérifiez toujours que la sangle de suspension soit bien fixée au manche avant d'y accrocher la planche de service. La planche de service est lourde et cassante.

Utilisation

- ▷ Utilisez la surface en bois de la planche de service pour couper. Ne coupez pas sur le plateau en marbre aggloméré.
- ▷ Dressez les aliments sur le plateau en marbre aggloméré de la planche de service.

Nettoyage

-  Nettoyez l'article uniquement à la main sous l'eau courante, en utilisant éventuellement un liquide vaisselle doux au **pH neutre**. **L'eau doit s'écouler de la partie marbre aggloméré vers la partie bois.** Autrement, le bois risque de décolorer et de laisser des traces indésirables sur la partie marbre aggloméré. Utilisez éventuellement un chiffon doux ou autre objet similaire, et essuyez l'article immédiatement après avec soin.
- L'article ne passe pas au lave-vaisselle et ne doit pas être traité avec des nettoyants alcalins ou acides, car ils attaquaient le matériau.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits abrasifs ni d'ustensiles coupants ou pointus tels que des éponges en paille de fer, laine d'acier ou similaires. Vous risqueriez de rayer la surface du matériau.
- Enlevez immédiatement toutes les taches, notamment les taches d'huile, de vin ou d'aliments/de liquides acides, car elles risqueraient de s'incruster profondément dans le marbre aggloméré poreux. Si nécessaire, utilisez un détartrant spécial pour marbre.
- Si besoin, huilez avec précaution la partie bois avec une huile alimentaire appropriée (pas d'huile de lin!). Veillez à ne pas faire couler d'huile sur la partie marbre aggloméré! Laissez l'huile bien pénétrer dans le bois avant toute utilisation ultérieure.

cs Servírovací deska

Informace o výrobku

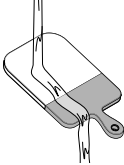
Důležité pokyny k bezpečnosti a používání

- Servírovací deska vyniká dekorativní kombinací naolejovaného akátového dřeva a bílého mramoru Agglo. Servírovací deska je vhodná k servírování studených pokrmů, jako jsou předkrmy, sýry nebo ovoce. Výrobek je určen k používání při pokojové teplotě. Výrobek není vhodný k ochlazování nebo ohřívání.
- Dřevo je přírodní produkt, jehož žilkování dělá každý kus jedinečný. Odchylky v barvě a žilkování jsou normální a nemají vliv na kvalitu a funkčnost výrobku.
- Mramor Agglo vypadá jako pravý mramor, jedná se ale o hodnotný umělý kámen. Jeho výhody oproti přírodnímu kameni: Rovnoměrná kvalita, barva, mramorování a odolnost vůči zlomení.
- Mramorový povrch Agglo, stejně jako pravý mramor, je velmi citlivý a náchylný ke skvrnám. Zabraňte proto kontaktu výrobku s olejovitými, velmi tučnými nebo silně barvicími potravinami (jako např. mrkev, červená řepa apod.). Tyto potraviny mohou zanechávat skvrny, které proniknou do otevřených pórů materiálu a jsou jen stěží odstranitelné.
- Mramor Agglo není odolný vůči kyselinám. Nepokládejte tedy na plochu z mramoru Agglo servírovací desky žádné ovoce, citrusové plody ani potraviny obsahující jiné kyseliny. Dávejte tedy pozor při servírování plátků citronu apod.
- Chraňte plochu z mramoru Agglo servírovací desky před skvrnami od vína. Víno může materiál také poškodit.
- Na povrchu z mramoru Agglo servírovací desky nepoužívejte žádné špičaté pomůcky ani pomůcky s ostrými hranami, abyste nepoškodili povrch materiálu. Nepoužívejte plochu z mramoru Agglo servírovací desky jako prkénko na krájení. Materiál by se mohl poškrábat a Vaše nože předčasně ztupit. Místo toho krájejte pouze na dřevěné ploše servírovací desky.
- Při přenášení a servírování pamatujte na vysokou hmotnost samotného výrobku. Zabraňte také nárazům a úderům. Hrozí nebezpečí rozbití a následného poranění!
- Předtím, než zavěsíte servírovací desku, vždy zkontrolujte, zda je závěsné poutko pevně připevněno k držadlu. Servírovací deska je těžká a křehká.

Použití

- ▷ Ke krájení použijte pouze dřevěnou plochu servírovací desky. Na ploše z mramoru Agglo nekrájejte.
- ▷ Jídlo servírujte na ploše z mramoru Agglo servírovací desky.

Čištění

-  Výrobek umývejte nejlépe ručně pod tekoucí vlažnou vodou. Pokud je třeba, můžete použít také jemný prostředek na mytí nádobí s **neutrálním pH**. **Přitom musí voda stékat z plochy z mramoru Agglo směrem k dřevěné.** V opačném případě může dřevo zanechat barevné stopy na ploše z mramoru Agglo. Používejte přitom měkký hadřík apod. a poté hned výrobek pečlivě osušte.
- Výrobek není vhodný pro mytí v myčce a nesmí být ošetřován alkalickými nebo kyselými čisticími prostředky. To může poškodit materiál.
- K mytí nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani ostré nebo špičaté pomůcky, jako jsou např. drátěné houbičky, ocelovou vlnu, apod. Mohlo by dojít k poškrábání materiálu.
- Odstraňujte skvrny, zejména od oleje, vína nebo kyselých potravin/tekutin, ihned po jejich vzniku, protože jinak by mohly proniknout hluboko do porézního mramoru Agglo. V případě potřeby použijte speciální odstraňovač skvrn na mramor.
- V případě potřeby potřete jedlým olejem opatrně dřevěnou část (nepoužívejte lněný olej!). Dávejte přitom pozor, aby se olej nedostal na část z mramoru Agglo! Než začnete výrobek opět používat, nechte olej pořádně vsáknout.



www.tchibo.de/anleitungen
www.tchibo.de/instructions
www.fr.tchibo.ch/notices
www.tchibo.cz/navody

Artikelnummer | Product number | Référence | Číslo výrobku : 601 335

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.de



Deska do serwowania

Informacje o produkcie

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i użytkowania

- Ta deska do serwowania przekonuje elegancją, ozdobną kombinacją olejonego drewna akacjowego i białego aglomarmuru. Przewidziana jest do przygotowywania i serwowania zimnych potraw, takich jak np. antipasti, sery czy owoce. Produkt zaprojektowano do użytku w temperaturze pokojowej – nie nadaje się do schładzania ani podgrzewania potraw.
- Drewno jest produktem naturalnym, którego elegancki mazerunek jest unikalny dla każdego egzemplarza. Pewne różnice w kolorystyce i mazerunku są całkowicie normalne i nie mają wpływu na jakość oraz funkcjonalność produktu.
- Agglomarmur wygląda jak prawdziwy marmur, ale w rzeczywistości jest szlachetnym konglomeratem. Jego zalety względem naturalnego marmuru to powtarzalna jakość, kolorystyka i marmurkowatość, a także większa odporność na stłuczenie.
- Powierzchnia aglomarmuru jest nieprzetworzona i dlatego wykazuje dużą wrażliwość oraz podatność na plamy. Dlatego należy unikać kontaktu z oleistymi, bardzo tłustymi lub silnie farbującymi produktami spożywczymi (takimi jak np. surowa marchew, buraki czerwone itp.). Soki z takich produktów mogą wnikać w otwartoporowy materiał i pozostawić bardzo trudno usuwalne plamy.
- Aglomarmur nie jest odporny na działanie kwasów. Dlatego na aglomarmurowej płycie deski do serwowania nie należy przyrządzać owoców, szczególnie cytrusowych, ani innych zawierających kwasy produktów spożywczych. Należy też zachować ostrożność przy dekorowaniu potraw np. plastrami cytryny.
- Aglomarmurową płytę deski do serwowania należy też chronić przed plamami z wina, ponieważ ono także może wejść w agresywne reakcje z materiałem.
- Na aglomarmurowej płycie deski do serwowania nie należy stosować żadnych spiczastych lub rysujących powierzchnie przedmiotów, tak aby nie uszkodzić powierzchni. Aglomarmurowej płyty nie należy używać zwłaszcza jako deski do krojenia. Może to prowadzić do powstania zarysowań na powierzchni materiału i jednocześnie do przedwczesnego stępienia noży. Zamiast tego należy zawsze kroić wyłącznie na drewnianej powierzchni deski do serwowania.
- Przenosząc produkt i serwując na nim potrawy, należy wziąć pod uwagę jego znaczącą masę własną. Należy unikać uderzeń i upadków z wysokości. Istnieje niebezpieczeństwo rozbicia i ewentualnych skałeczeń!
- Przed użyciem pętelki do zawieszania deski do serwowania należy zawsze sprawdzić, czy jest ona prawidłowo zamocowana na uchwycie deski. Deska do serwowania jest ciężka i podatna na pęknięcia.

Użytkowanie

- Do krojenia należy używać wyłącznie drewnianej powierzchni deski do serwowania. Nie wolno kroić na płycie aglomarmurowej.
- Potrawy należy przyrządzać na aglomarmurowej płycie deski do serwowania.

Czyszczenie

- Produkt należy czyścić wyłącznie ręcznie pod bieżącą wodą, ewentualnie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń o **neutralnym pH**. **Woda musi przy tym przepływać od części aglomarmurowej do części drewnianej deski do serwowania.** W przeciwnym razie farbujące drewno deski do serwowania może pozostawić niepożądane ślady na powierzchni aglomarmurowej. W razie potrzeby użyć miękkiej ściereczki lub podobnego przyboru, a następnie od razu dokładnie wysuszyć produkt.
- Produkt nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń. Do jej czyszczenia nie wolno używać środków o odczynie zasadowym lub zawierających kwasy. Wchodzą one w agresywną reakcję z materiałem.
- Do czyszczenia nie należy stosować szorujących środków czyszczących ani ostrych bądź spiczastych przyborów, takich jak szorstkie gąbki, druciaki itp. Mogą one pozostawić zadrapania na materiale.
- Plamy, zwłaszcza te z oleju, wina i produktów spożywczych/ płynów zawierających kwasy, należy usuwać bezpośrednio po ich powstaniu – w przeciwnym razie mogą one wnikać głęboko w porowaty aglomarmur. Można w tym celu użyć specjalnego odplamiacza do aglomarmuru.
- W razie potrzeby ostrożnie naoliwić drewnianą część deski do serwowania odpowiednim olejem spożywczym (nie olejem lnianym!). Zwrócić przy tym uwagę na to, aby olej nie przedostał się do aglomarmurowej części deski do serwowania! Przed ponownym użyciem produktu należy odczekać, aż olej dobrze się wchłonie.

Servírovacia doska

Informácia o výrobku

Dôležité upozornenia k bezpečnosti a používaniu

- Servírovacia doska vynikne dekoratívnou kombináciou olejovaného agátového dreva a bieleho agglomramoru. Je vhodná na servírovanie studených jedál, ako napr. antipasti, syr alebo ovocie. Výrobok je koncipovaný na používanie pri izbovej teplote a nie je vhodný na chladenie alebo ohrievanie.
- Drevo je prírodný produkt a jeho textúra robí z každého kúsku unikát. Odchýlky vo farbe a textúre sú normálne a nemajú vplyv na kvalitu a funkčnosť výrobku.
- Agglomramor síce vyzerá ako pravý mramor, jedná sa ale o kvalitný umelý kameň. Jeho výhody v porovnaní s prírodným kameňom: rovnomerná kvalita, farba a mramorovanie ako aj lepšia odolnosť voči rozbitiu.
- Agglomramorový povrch je rovnako ako pravý mramor neošetreňý a preto citlivý a náchylný na fláky. Zabráňte preto kontaktu s olejovými, veľmi masťnými alebo silne farbiacimi potravinami (ako napr. mrkva, cviklá a pod.). Mohli by vniknúť do otvorených pórov materiálu a zanechať fláky, ktoré je takmer nemožné odstrániť.
- Agglomramor neodoláva kyselinám. Na agglomramorovej časti servírovacej dosky preto nearanžujte ovocie, citrusové plody alebo iné potraviny obsahujúce kyseliny. Opatrne aj pri dekorovaní citrónovými plátkami a pod.
- Agglomramorovú časť servírovacej dosky chráňte aj pred vínovými flákmí, víno materiál tiež naruší.
- Na agglomramorovej doske nepoužívajte špicaté alebo abrazívne predmety, aby sa nepoškodili povrchy. Agglomrae morovú dosku obzvlášť nepoužívajte ako dosku na krájanie. Na povrchu materiálu by mohli vzniknúť škrabance a okrem toho sa tým predčasne stupia vaše nože. Miesto toho krájajte len na drevenej ploche servírovacej dosky.
- Pri prenášaní a servírovaní zohľadnite ťažkú vlastnú váhu výrobku. Zabráňte nárazom a pádom. Hrozí nebezpečenstvo rozbitia a tým aj poranenia!
- Pred každým zavesením servírovacej dosky za slučku na rukoväti vždy skontrolujte, či je pevne upevnená. Servírovacia doska je ťažká a náchylná na rozbitie.

Používanie

- Na krájanie používajte drevenú plochu servírovacej dosky. Nekrájajte na agglomramorovej doske.
- Pokrmý naaranžujte na agglomramorovej časti servírovacej dosky.

Čistenie

- Výrobok čistíte výlučne ručne pod tečúcou vodou, príp. s pridaním jemného, **pH neutrálneho** čistiaceho prostriedku na riad. **Pritom musí voda tiecť z agglomramorovej časti k drevenej.** V opačnom prípade môže zafarbená voda z dreva zanechať stopy na agglomramorovej časti. Používajte pritom mäkkú handričku a pod. a potom výrobok ihneď starostlivo osušte.
- Výrobok nie je vhodný do umývačky riadu a nesmie sa čistiť alkalickými čistiacimi prostriedkami ani prostriedkami s obsahom kyselín. Mohli by narušiť povrch materiálu.
- Na čistenie nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky ani ostrohranné alebo špicaté pomôcky, ako napr. drôtenky, ocelové vlnu a pod. Na materiáli by mohli spôsobiť škrabance.
- Vzniknuté fláky, najmä fláky od oleja, vína alebo potravín obsahujúcich kyseliny, odstraňujte bezprostredne po ich vzniku, inak môžu preniknúť hlboko do pórov agglomramoru. Príp. použite špeciálny odstraňovač flákov na agglomramor.
- Drevenú časť v prípade potreby naolejujte vhodným jedlým olejom (nie ľanovým olejom!). Dbajte na to, aby sa olej nedostal na agglomramorovú časť! Olej nechajte dobre vsiaknuť, predtým ako výrobok opätovne použijete.

Tálca

Termékismertetés

Fontos tudnivalók a biztonsághoz és a használathoz

- A tálca olajozott akácfa és fehér Agglo-márvány kombinációja. A termék hideg ételek, mint antipasti, sajt vagy gyümölcs tálalására alkalmas. A termék szobahőmérsékleten történő használatra lett kialakítva, nem szabad lehűteni vagy felmelegíteni.
- A fa természetes anyag, ezért az eresz következtében minden darab egyedi. A szín- és ereztbeli eltérések teljesen normálisak és nem befolyásolják a termék minőségét és funkcióját.
- Az Agglo-márvány úgy néz ki, mint az igazi márvány, azonban kiváló minőségű műkö. Az természetes élelmiszert előnyei: egyenletes minőség, szín és márványozás, valamint jobb törésállóság.
- Az Agglo-márványfelület, mint az igazi márványnál, nagyon érzékeny és könnyen foltok képződnek rajta. Ezért kerülje, hogy a termék az olajos, nagyon zsíros vagy erős színező- anyaggal rendelkező élelmiszerekkel (pl. sárgarépa, cékla stb.) érintkezzen. Ezek behatolhatnak a lyukacsos szerkezetű anyagba, és olyan foltokat hagyhatnak, amelyeket alig lehet eltávolítani.
- Az Agglo-márvány nem saválló. Ezért ne tálaljon gyümölcsöt, citrusféléket vagy más sav tartalmú élelmiszert a tálcán. Vigyázzon akkor is, ha citromkarikákat vagy hasonlókat használ dekoráláshoz.
- Óvja a tálca Agglo-márvány lapját borfoltoktól is, mert a bor szintén megtámadja az anyagot.
- Az Agglo-márványlapon ne használjon hegyes vagy karcoló hatású eszközöket, nehogy megsértse a felületét. Soha ne használja az Agglo-márvány lapot vágódeszkaként. Ezáltal karcolások keletkezhetnek a felületén, és a kés is hamarabb eltompul. Csak a tálca fa részén vágjon.
- A szállítás és tálalás során vegye figyelembe a márvány tálca nehéz súlyát. Kerülje az ütődéseket és a leesést. Törésveszély és ezáltal sérülésveszély áll fenn!
- Mielőtt felakasztaná a terméket, ellenőrizze, hogy az akasztóhurok biztosan tart-e. A tálca nehéz és törékeny.

Használat

- Vágáshoz csak a tálca fa részét használja. Ne vágjon az Agglo-márvány lapon.
- Az ételeket a tálaláshoz a tálca Agglo-márvány lapjára helyezze.

Tisztítás

- A terméket csak kézzel mosogassa el folyó víz alatt, esetleg kímélő, **pH semleges** mosogatószer felhasználásával. **Eközben a víz az Agglo-márványtól a fa rész felé folyjon.** Ellenkező esetben a fa színanyagai nemkívánatos foltokat okozhatnak az Agglo-márványon. Szükség esetén használjon egy puha mosogatórongyot vagy hasonlót, majd azonnal alaposan törölje szárazra.
- A termék nem tisztítható a mosogatógépben, és nem kezelhető alkáli vagy savat tartalmazó tisztítószerekkel. Ezek megtámadják az anyag felületét.
- A tisztításhoz ne használjon súroló hatású tisztítószer, illetve éles vagy hegyes segédeszközöket, pl. drótkefét, acéldörzst és hasonlókat, mert ezek megkarcolhatják a felületét.
- A foltokat, különösen olaj-, bor- vagy savtartalmú élelmiszerek/folyadékok okozta foltokat, azonnal a keletkezésük után távolítsa el, különben ezek mélyen behatolhatnak az Agglo-márvány lyukacsos szerkezetébe. Szükség esetén használjon márványhoz alkalmas speciális folttisztítót.
- Szükség esetén óvatosan olajozza be a fa felületet egy arra alkalmas étolajjal (ne lenolajjal!). Ügyeljen arra, hogy közben ne kerüljön olaj a márvány felületre! Mielőtt újra használná a terméket, hagyja, hogy teljesen beszívódjon az olaj.

Servis tepsisi

Ürün bilgisi

Güvenlik ve kullanıma dair önemli bilgiler

- Servis tepsisi, yağlı akasya ağacı ve beyaz aglo-mermerin dekoratif kombinasyonu ile etkileyicidir. Örneğin ordövr, peynir veya meyve gibi soğuk yiyecekleri servis etmek için uygundur. Ürün oda sıcaklığında kullanılmak üzere tasarlanmıştır ve soğutma veya ısıtma için uygun değildir.
- Ahşap, damarları her bir parçayı benzersiz kılan doğal bir üründür. Renk ve grendeki sapmalar normaldir ve ürünün kalitesini ve işlevini etkilemez.
- Aglo mermer gerçek mermere benzeyen yüksek kaliteli bir yapay taştır. Doğal taşta göre olan avantajları: eşit oranlı kalitesi, renkleri ve mermer damarları ayrıca kırılmaya karşı daha dirençlidir.
- Aglo mermer yüzeyi gerçek mermer gibi çok hassas ve lekelenmelere meyillidir. Bu nedenle yağlı, çok yağlı veya aşırı renk veren gıdalarla (örn. havuç, pancar vb.) ile temas etmesini önlemelisiniz. Bunlar açık gözenekli malzemeye nüfuz edebilir ve zorlukla çıkarılabilen lekeler oluşabilir.
- Aglo mermer aside dayanıklı değildir. Bu nedenle meyveler, turuncgiller veya diğer asitli gıdalar servis tepsisinin Aglo mermer plakası üzerinde sunulmamalıdır. Limon dilimleri vb. ile süslerken de dikkatli olun.
- Servis tepsisinin Aglo mermer plakasını şarap lekelerine karşı da koruyun, çünkü şarap da aynı şekilde malzemeyi lekeler.
- Yüzeylerin hasarlanmasını önlemek için Aglo mermer plaka üzerinde sivri uçlu veya aşındırıcı gereçler kullanmayın. Aglo mermer plakayı özellikle kesim tahtası olarak kullanmayın. Aglo mermer üzerinde bıçak çizikleri oluşur ve ayrıca bıçağınızın körleşmesine neden olabilir. Bunun yerine sadece servis tepsisinin ahşap yüzeyi üzerinde kesin.
- Taşırkın ve servis ederken ürünün yüksek bir ağırlığa sahip olduğunu unutmayın. Darbeleri ve aşağıya düşmesini önleyin. Parçalanma ve bu nedenle yaralanma tehlikesi vardır!
- Servis tepsisini asmadan önce asma halkalarının yerine sıkı oturup oturmadığını kontrol edin. Servis tepsisi ağırdır ve kırılabilir.

Kullanım

- Kesim işlemleri için servis tepsisinin ahşap yüzeyini kullanın. Aglo mermer plaka üzerinde kesim yapmayın.
- Yiyecekleri servis tepsisinin Aglo mermer plakası üzerinde sunmayın.

Temizleme

- Ürünü sadece akan su altında elle temizleyin, gerekirse yumuşak **pH nötr** bulaşık deterjanı ekleyin. **Bu esnada su Aglo mermer ve ahşap alandan akmalıdır.** Aksi halde ahşaptan kaynaklı renk değişiklikleri Aglo mermer alanında hoş olmayan izler bırakabilir. Gerekirse yumuşak bir bez vb. kullanın, ardından ürünü hemen iyice kurulayın.
- Ürün bulaşık makinesinde yıkamak için uygun değildir ve alkalik veya asitli deterjanlarla işlem görmemelidir. Bunlar malzemeyi aşındırır.
- Temizlemek için aşındırıcı deterjanlar ve keskin veya sivri, örn. tel sünger veya fırça, bulaşık teli gibi yardımcı nesneler kullanmayın, bunlar malzemenin çizilmesine neden olur.
- Yağ, şarap veya diğer asitli gıdalar/sıvılar oluşumundan hemen sonra temizlenmelidir, aksi halde gözenekli Aglo mermerin içerisine sızabilir. Gerekirse mermer için özel leke temizleyicileri kullanın.
- Gerektiğinde ahşap alanı dikkatlice uygun bir pişirme yağıyla (keten tohumu yağı değil!) yağlayın. Bu esnada Aglo mermer alanına yağ ulaşmamasına dikkat edin! Ürünü tekrar kullanmadan önce yağın iyice emilmesini sağlayın.



www.tchibo.pl/instrukcje
www.tchibo.sk/navody
www.tchibo.hu/utmutatok
www.tchibo.com.tr/kulavuzlar

Numer artykułu | Číslo výrobku | Cikkszám | Ürün numarası : 601 335

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.de