EN - USER MANUAL – BAMBOO WOOD CUTTING BOARD (ZG-BS 30 MODEL)

Thank you for purchasing products from the ZASS Gourmet range. Please read this instruction manual carefully before use. It provides important information on the proper use and maintenance of your products to ensure optimal safety.

Carefully remove the product from its packaging and remove all labels. Before first use, wash 2–3 times with warm water and dishwashing detergent to remove any manufacturing residues. Allow to dry (or wipe with a kitchen towel).

Bamboo cutting boards are durable, eco-friendly, and gentle on knives, but they require proper care to last a long time.

They are ideal for chopping vegetables, fruits, bread, and can also be used as a trivet for hot pots.

Cleaning: Wash immediately after use with warm water and dishwashing detergent, rinse thoroughly, and either wipe dry or allow to air dry in a vertical position.

Do not use in the microwave! Not dishwasher safe!

Important Guidelines

Avoid prolonged exposure to moisture or excessive heat! Do not clean with harsh chemical products. Do not soak in water for long periods, and do not leave wet on a countertop to dry.

Maintenance: To prevent cracking of bamboo, apply a layer of food-grade mineral oil or special wood oil at least once a month (more often if the board dries out). Let the oil absorb for a few hours, then wipe off the excess. Optionally, a layer of beeswax can be applied for extra protection.

Hygiene

For disinfection, wipe with white vinegar or lemon juice. Bamboo naturally has antibacterial properties, but regular cleaning is essential.

WARNING

Do not clean with harsh or abrasive cleaning agents! Frequent use of strong cleaners may damage and discolor the products. Do not use these products in electric or gas ovens or over wood fire.

RO - MANUAL DE UTILIZARE – TOCĂTOR DIN LEMN DE BAMBUS (MODEL ZG-BS 30)

Vă mulțumim că ați achiziționat produse din gama **ZASS Gourmet**. Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual de instrucțiuni înainte de utilizare. Oferă informații importante de utilizare și metode de întreținere a vaselor dvs., pentru a asigura o siguranță optimă. Scoateți cu grijă produsul din ambalaj și îndepărtați toate etichetele de pe produs. Înainte de prima utilizare spălați cu apă caldă și detergent de vase (de 2, 3 ori) pentru a îndepărta eventualele resturi rămase de la producția sa. Lăsați la uscat (eventual ștergeți cu un prosop de bucătarie).

Tocătoarele din bambus sunt rezistente, ecologice și blânde cu cuțitele insă au nevoie de o întreținere corectă pentru a rezista mai mult timp.

Sunt ideale pentru tocare legume, fructe, pâine și pot fi utilizate și ca suport pentru oale fierbinți.

Curățarea se face imediat după utilizare, se folosește apă caldă și detergent de vase după care se clătește bine și se șterge sau se lasă la uscat în poziție verticală.

A nu se folosi în cuptorul cu microunde! Nu este compatibil cu mașina de spălat vase!

Reguli importante

De evitat expunerea sa îndelungată la umezeală, la căldură excesivă iar curățarea cu produse chimice agresive este interzisă! Nu se recomandă ca produsul sa fie lăsat în apă mult timp. Întreținerea este de asemenea foarte importantă iar pentru a preveni crăparea lemnului din bambus este recomandat să se aplice un strat de ulei mineral alimentar sau ulei special pentru lemn măcar 1 dată pe lună (sau mai des dacă acesta se usucă). Se lasă

să pătrundă câteva ore după care se șterge excesul iar optional se poate aplica un strat cu ceară de albine pentru protecție extra.

Igiena

Pentru dezinfectare se recomandă a se șterge cu oțet alb sau zeamă de lămâie. Bambusul are proprietăți antibacteriene naturale însă curățarea rămâne esențială.

ATENȚIE!

Curățarea frecventă cu substanțe puternice poate deteriora și poate provoca decolorarea. Nu folosiți în cuptorul electric, cu gaz sau pe foc cu lemne.

HU - HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ – BAMBUSZ FADARABOLÓ (ZG-BS 30 MODELL)

Köszönjük, hogy a ZASS Gourmet termékcsalád termékeit vásárolta. Használat előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót. Fontos információkat tartalmaz a termékek megfelelő használatáról és karbantartásáról az optimális biztonság érdekében.

Óvatosan vegye ki a terméket a csomagolásból, és távolítsa el az összes címkét. Első használat előtt mossa el 2-3 alkalommal meleg vízzel és mosogatószerrel, hogy eltávolítsa a gyártási maradványokat. Hagyja megszáradni (vagy törölje át konyharuhával).

A bambusz vágódeszkák tartósak, környezetbarátak és kíméletesek a késekhez, de megfelelő ápolást igényelnek ahhoz, hogy sokáig kitartsanak.

Ideálisak zöldségek, gyümölcsök, kenyér aprítására, és forró edények alátétként is használhatók.

Tisztítás: Használat után azonnal mossa el meleg vízzel és mosogatószerrel, alaposan öblítse le, majd törölje szárazra, vagy hagyja függőleges helyzetben megszáradni.

Ne használja mikrohullámú sütőben! Nem mosogatógépben mosható!

Fontos irányelvek

Kerülje a hosszan tartó nedvességnek vagy túlzott hőhatásnak való kitettséget! Ne tisztítsa erős vegyszerekkel. Ne áztassa hosszú ideig vízben, és ne hagyja nedvesen a konyhapulton száradni.

Karbantartás: A bambusz repedésének megelőzése érdekében legalább havonta egyszer vigyen fel egy réteg élelmiszeripari minőségű ásványolajat vagy speciális faolajat (gyakrabban, ha a deszka kiszárad). Hagyja az olajat néhány órán át beszívódni, majd törölje le a felesleget. Opcionálisan méhviasz réteg is felvihető a további védelem érdekében.

Higiénia

Fertőtlenítéshez fehér ecettel vagy citromlével ajánlott áttörölni. A bambusz természetes antibakteriális tulajdonságokkal rendelkezik, de a tisztítás továbbra is elengedhetetlen.

FIGYELMEZTETÉS!

Ne tisztítsa durva vagy súroló tisztítószerekkel! Az erős tisztítószerek gyakori használata károsíthatja és elszínezheti a termékeket. Ne használja ezeket a termékeket elektromos vagy gázsütőben, illetve fatüzelésű tűzhelyen.

ZASS® GOURMET

Good appetite! Guten Appetit! Bon appétit! Buon appetito! Poftă bună! Jó étvágyat! Добър апетит! Хорошиŭ апетит!