



BURNHARD

LET'S GET CHOPPING!

STARTER GUIDE

Schneidebrett Eiche inkl. Kunststoffbrett • Oak cutting board incl. plastic board • Eiken snijplank incl. kunststof plank • Planche à découper en chêne, inclus également planche en plastique • Tagliere in legno di quercia incluso tagliere in plastica • Tabla de cortar de roble con tabla de plástico

DE

Glückwunsch zu deinen neuen Schneidebrettern. Mit diesem Set rundest du deine BURNHARD Experience Schnitt für Schnitt ab. Damit du lange Freude an deinem BBQ-Equipment hast, kommen hier ein paar solide Hinweise zur Reinigung & Pflege.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Das Eichenholz Schneidebrett ist super pflegeleicht und easy zu reinigen: Einfach mit einem feuchten Tuch, etwas Fettlöser BÄÄÄM! oder Spüli reinigen und anschließend trocknen lassen.
BEACHTEN: Das Holzbrett darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Reib dein Holzbrett gelegentlich mit Speiseöl ein. Das schont das Holz, verpasst ihm einen leichten Glanz und schützt vor Feuchtigkeit.
- Das Kunststoffbrett eignet sich hervorragend zum hygienischen Schneiden und Verarbeiten von Lebensmitteln wie Fisch und Geflügel.
- Die Reinigung des Kunststoffbretts ist superleicht. Wasch es zunächst mit heißem Wasser ab, um groben Schmutz wegzuspülen und benutze anschließend etwas Spüli und eine Spülbürste.
- Lager die Bretter in einer trockenen Umgebung und lass sie nicht über längere Zeit komplett oder teilweise in Wasser liegen.

NICE TO KNOW:

Wenn du sehr feuchte Lebensmittel verarbeitest, kann es passieren, dass das Holz quillt und sich kurzzeitig verzieht. Das ist völlig normal. Wenn das Holzbrett trocken ist, sollte es seine ursprüngliche Form wieder annehmen.

Congratulations on your new chopping boards! This set rounds off your BURNHARD experience cut by cut. Here are some useful cleaning and care tips to ensure you'll have long-lasting joy with your BBQ equipment.

CLEANING AND CARE

- The oakwood chopping board is extremely easy to clean and care for: simply wipe with a damp cloth, a little BÄÄÄM! degreaser or soap and leave to dry.
CAUTION: The wooden board is not suitable for dishwasher use.
- From time to time, rub a little cooking oil over your wooden board. This preserves the wood, gives it a slight shine and protects it against humidity.
- The plastic board is excellent for hygienic cutting and processing of food such as fish and poultry.
- Cleaning the plastic board is really easy. First, rinse it with hot water to remove any larger particles then use a little detergent and a washing-up brush.
- Store the boards in a dry place and do not leave them fully or partially submerged in water for longer periods of time.

NICE TO KNOW:

If you are preparing food that is high in moisture content, the wood may swell and temporarily warp. This is completely normal. The wooden board should return to its original shape once dry.

NL

Gefeliciteerd met je nieuwe snijplanken. Met deze set rond je je BURNHARD-ervaring sneetje voor sneetje af. Hier een paar handige tips voor reiniging en onderhoud, zodat je lang plezier hebt van je BBQ-equipment.

REINIGING EN ONDERHOUD

- De eikenhouten snijplank is super onderhoudsvriendelijk en makkelijk te reinigen: gewoon met een vochtige doek en wat BÄÄÄM! of afwasmiddel schoonmaken en dan laten drogen. **LET OP:** de houten plank mag niet in de vaatwasser.
- Wrijf je houten plank af en toe met bakolie in. Hierdoor blijft het hout mooi, krijgt het een lichte glans en is het beschermd tegen vocht.
- Het plastic plank is uitstekend geschikt voor het hygiënisch snijden en verwerken van voedsel zoals vis en gevogelte.
- Het reinigen van de kunststof plank is supermakkelijk. Spoel de plank eerst af met warm water om grote resten te verwijderen en gebruik dan wat afwasmiddel en een afwasborstel.
- Berg de planken droog op en laat ze niet langdurig geheel of gedeeltelijk onder water liggen.

NICE TO KNOW:

Bij het gebruik van erg vochtige levensmiddelen kan het hout opzwellen of korte tijd kromtrekken. Dat is heel normaal. Als de houten plank droog is, neemt die zijn normale vorm weer aan.

Félicitations pour tes nouvelles planches à découper. Avec ce kit, ton expérience BURNHARD sera encore plus complète à chaque nouvelle découpe. Voici quelques conseils de nettoyage et d'entretien pour profiter de ton équipement le plus longtemps possible.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- La planche à découper en chêne est super facile à entretenir et à nettoyer : il te suffit de la nettoyer avec un chiffon humide, un peu de BÄÄÄM! ou du liquide vaisselle, puis de la laisser sécher. **ATTENTION** : la planche en bois ne doit pas être passée au lave-vaisselle.
- De temps en temps, tu peux la frotter avec de l'huile alimentaire. Cela nourrit le bois, lui donne une légère brillance et le protège de l'humidité.
- La planche en plastique convient parfaitement à la découpe et au traitement hygiéniques d'aliments tels que le poisson et la volaille.
- Le nettoyage de la planche en plastique est ultra facile. Il te suffit de la laver à l'eau chaude pour éliminer le plus gros des salissures, puis d'utiliser un peu de liquide vaisselle et une brosse à vaisselle.
- Les planches doivent être stockées dans un environnement sec et ne doivent pas être laissées dans l'eau pendant une période prolongée.

BON À SAVOIR :

Si tu manipules des aliments très humides, il peut arriver que le bois gonfle et se déforme temporairement. Ceci est tout à fait normal. Une fois sèche, la planche en bois devrait reprendre sa forme initiale.

ES

¡Felicidades por la compra de tus nuevas tablas de cortar! Con este juego de tablas de cortar gozarás de tu experiencia BURNHARD corte a corte. Para que disfrutes mucho más tiempo de tu equipo de barbacoa, aquí te damos algunos buenos consejos para su limpieza y cuidado.

LIMPIEZA Y CUIDADO

- La tabla de cortar de madera de roble es facilísima de cuidar y de limpiar: solo tienes que limpiarla con un paño húmedo y un poco de BÄÄÄM! o líquido lavavajillas, y luego dejarla secar.
AVISO: La tabla de madera no se debe lavar en el lavavajillas.
- Unta tu tabla de madera con un poco de aceite de cocina de vez en cuando. Esto ayuda a cuidar la madera, le da lustre y la protege de la humedad.
- La tabla de plástico es excelente para cortar y procesar higiénicamente alimentos como el pescado y las aves de corral.
- Limpiar la tabla de plástico es facilísimo Primero, lávala con agua caliente para eliminar la suciedad de mayor tamaño y, a continuación, utiliza un poco de producto lavavajillas y un cepillo para fregar.
- Guarda las tablas en un lugar seco y procura que no estén mucho tiempo dentro del agua, ni total ni parcialmente.

CONSEJO ÚTIL:

Si trabajas con alimentos muy húmedos, puede ocurrir que la madera se hinche y se deforme temporalmente. Esto es completamente normal. Una vez seca, la tabla de madera debería volver de nuevo a su forma original.

Complimenti per aver acquistato questi nuovi taglieri. Con questo set potrai completare la tua BURNHARD Experience taglio dopo taglio. Affiché tu possa godere a lungo della tua attrezzatura per il barbecue, ti proponiamo alcuni consigli utili per la pulizia e la manutenzione.

PULIZIA E CURA

- Il tagliere in legno di quercia è facilissimo da lavare: basta pulire con un panno umido e un po' di sgrassatore BÄÄÄM! oppure detersivo per piatti, quindi lasciar asciugare.
ATTENZIONE: il tagliere in legno non va lavato in lavastoviglie.
- Strofina di tanto in tanto il tagliere in legno con dell'olio da cucina. Questa operazione protegge il legno, gli conferisce una leggera lucentezza e lo preserva dall'umidità.
- Il tagliere in plastica è ottimo per tagliare e lavorare in modo igienico alimenti come pesce e pollame.
- La pulizia del tagliere in plastica è facilissima. Per prima cosa lavalo con acqua calda per eliminare lo sporco più grossolano, quindi utilizza del detersivo per piatti e una spazzola per piatti.
- Conserva i taglieri in un ambiente asciutto e non lasciarli troppo a lungo immersi in acqua, completamente o parzialmente.

NICE TO KNOW:

Se usi il tagliere con alimenti molto umidi, il legno può gonfiarsi e deformarsi temporaneamente. Si tratta di un fenomeno del tutto normale. Quando il tagliere in legno è asciutto, dovrebbe tornare alla sua forma originaria.



Join our BBQ Journey
#BURNHARDGRILLS



www.burnhard.de