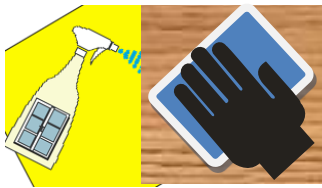
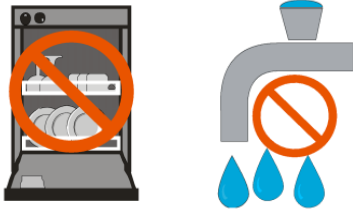


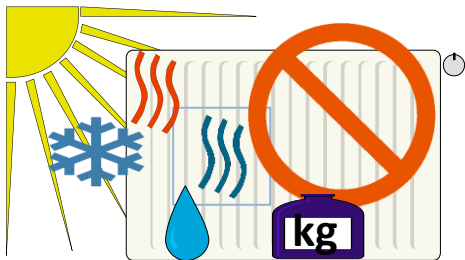
**NICHT zum Schneiden von  
Frischfleisch und Fisch geeignet**



Alle Teile von VaryoStix mit einem feuchten Tuch reinigen und dann sofort trocken wischen.



Brett und Zubehör niemals in den Geschirrspüler geben, nicht im Wasser liegen lassen, verschüttete Flüssigkeit sofort abwischen, auch in den Auskerbungen und Löchern.



Keinen außergewöhnlichen Bedingungen aussetzen (Kälte, Wärme, Druck, Nässe). Dadurch leiden Holz, Qualität und Funktion.

Mechanische und chemische Einwirkungen, sowie Fallen lassen können zu Beschädigungen | Verletzungen führen.

### Schnittrillen, was nun?

Wenn nach intensivem Gebrauch Gefahr besteht, dass man sich an Holzschiefern verletzen könnte, bitte das Brett unbedingt abschleifen.

So wird ihr Brett wieder wie neu:

- Händisch schleifen mit Schleifpapier, 180er Körnung
- Mit Speiseöl (Olivenöl) einölen, gut trocken polieren
- Nochmals händisch mit Schleifpapier, 240er Körnung
- Abschließend wiederum Einölen und mit einem Tuch gut trocken polieren.

### Schneidebrett aus Holz oder Kunststoff?

Holz hat die Eigenschaft, dass es Keime „einschließt“.

Infos und Meinungen, beispielsweise zu finden unter:

[www.proholz.at](http://www.proholz.at)

[www.wilms.com](http://www.wilms.com)

[www.infoholz.at](http://www.infoholz.at)

Das Küchen-Fixierbrett wurde handgefertigt aus Bambus Dreischichtplatte, die Stäbchen sind aus massivem Buchenholz.

Holz ist ein lebendiger Werkstoff und hat ein natürliches Quell- und Schwindverhalten. Hinweise und bestimmungsgemäße Verwendung für VaryoStix inkl. Zubehör daher bitte unbedingt einhalten!

**Viel Freude und gutes Gelingen**

**Anfragen an:**

Waltraud Umdasch  
+43 (0) 664/ 73 20 31 41

[info@einehand.at](mailto:info@einehand.at)