

# **NL Handleiding: Baas Boards Snijplank Wax - Onderhoudswas voor Houten Snijplanken (100 ml)**

## **Producttitel**

Baas Boards Snijplank Wax - Onderhoudswas voor Houten Snijplanken (100 ml)

## **Inhoud van het product**

- 1x Baas Boards Snijplank Wax - Onderhoudswas (100 ml)
- Materiaal: Was (minerale olie en bijenwas), verpakking van Metaal (blik)

## **Gebruiksaanwijzingen**

- Gebruik: Onderhoud en bescherming van houten snijplanken, broodplanken, houten kommen, lepels, spatels en ander houten keukengerei
- Voedselveilig: Ja – samengesteld uit minerale olie en bijenwas, volledig veilig voor oppervlakken die in contact komen met voedsel
- Toepassing: Breng aan op een schone, volledig droge ondergrond met een zachte doek of keukenpapier; wrijf in cirkelbewegingen in het hout, bij voorkeur langs de nerf
- Intrektijd: Laat de wax 15–30 minuten intrekken, verwijder daarna de overmaat met een schone droge doek
- Eerste behandeling: Behandel nieuwe of uitgedroogde planken twee keer achter elkaar voor maximale bescherming
- Onderhoudsfrequentie: Herhaal de behandeling ongeveer eenmaal per maand bij normaal gebruik, vaker bij intensief gebruik
- Niet gebruiken op: Natte of vochtige oppervlakken – zorg altijd dat het hout volledig droog is vóór gebruik
- Vaatwasserbestendig: Niet van toepassing op het product zelf; het blik dient op kamertemperatuur bewaard te worden
- Veelzijdig inzetbaar: Geschikt voor alle onbehandelde of behandelde houten keukenaccessoires en houten gereedschap

## **Onderhouds- en reinigingsinstructies**

- Reinigen: Was af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het product direct en grondig af na het wassen.
- Niet weken: Laat het product nooit langdurig in water staan – dit veroorzaakt zwellen, scheuren en vervorming.
- Inwrijven: Behandel het hout regelmatig met voedselgeschikt olie (bijv. minerale olie of lijnolie) om uitdroging te voorkomen en het hout te conditioneren.
- Geuren: Wrijf het oppervlak in met citroen en grof zout om geuren en vlekken te verwijderen.
- Opslag: Bewaar het product op een droge, goed geventileerde plaats, uit de buurt van directe zon of warmtebronnen.

## **Veiligheidsinstructies**

- Splinters: Controleer het product vóór elk gebruik op splinters of scheuren. Gebruik het product niet meer als het beschadigd is.
- Warmte: Houd houten keukengerei uit de buurt van open vuur, hete kookplaten en andere directe hittebronnen.
- Hygiëne: Gebruik geen beschadigd of gescheurd hout, omdat zich hierin bacteriën kunnen nestelen.
- Voedselveiligheid: Gebruik uitsluitend hout dat geschikt is voor contact met voedingsmiddelen.

## **Leeftijdsrestricties**

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

## **Instructies voor verwijdering**

- Hout is biologisch afbreekbaar. Klein, onbehandeld hout kan worden gecomposteerd.
- Behandeld of geverfd hout (bijv. gelakt of geolied) hoort bij het restafval of het grofvuil – raadpleeg uw gemeente.
- Breng grotere houten producten naar de milieustraat.

## **Waarschuwingen**

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.

## **Gevaarinformatie**

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.

*Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.*

---

# User Manual: Baas Boards Cutting Board Wax - Maintenance Wax for Wooden Cutting Boards (100 ml)

## Product Title

Baas Boards Cutting Board Wax - Maintenance Wax for Wooden Cutting Boards (100 ml)

## Contents of the Product

- 1x Baas Boards Cutting Board Wax - Maintenance Wax (100 ml)
- Material: Wax (mineral oil and beeswax), packaging made of Metal (tin)

## User Instructions

- Use: Maintenance and protection of wooden cutting boards, bread boards, wooden bowls, spoons, spatulas and other wooden kitchen utensils
- Food-safe: Yes – composed of mineral oil and beeswax, fully safe for surfaces that come into contact with food
- Application: Apply to a clean, completely dry surface using a soft cloth or paper towel; rub in circular motions into the wood, preferably following the grain
- Absorption time: Allow the wax to absorb for 15–30 minutes, then wipe off excess with a clean dry cloth
- First treatment: Treat new or dried-out boards twice in succession for maximum protection
- Maintenance frequency: Repeat treatment approximately once a month under normal use, more frequently with intensive use
- Do not use on: Wet or damp surfaces – always ensure the wood is completely dry before application
- Versatile: Suitable for all untreated or treated wooden kitchen accessories and wooden tools

## Maintenance and Cleaning Instructions

- Cleaning: Wash with warm water and a mild washing-up liquid. Dry the product immediately and thoroughly after washing.
- No soaking: Never leave the product submerged in water for extended periods – this causes swelling, cracking and warping.
- Oiling: Regularly treat the wood with food-safe oil (e.g. mineral oil or linseed oil) to prevent drying out and to condition the wood.
- Odours: Rub the surface with lemon and coarse salt to remove odours and stains.
- Storage: Store in a dry, well-ventilated place, away from direct sunlight or heat sources.

## Safety Instructions

- Splinters: Inspect the product for splinters or cracks before each use. Discontinue use if the product is damaged.
- Heat: Keep wooden kitchen utensils away from open flames, hot hobs, and other direct heat sources.
- Hygiene: Do not use cracked or damaged wood, as bacteria can harbour in crevices.
- Food safety: Only use wood that is suitable for contact with food.

## **Age Restrictions**

Not applicable. This product is suitable for use by adults and children under the supervision of an adult.

## **Disposal Instructions**

- Wood is biodegradable. Small pieces of untreated wood can be composted.
- Treated or painted wood (e.g. lacquered or oiled) should be disposed of as residual waste or bulky waste – consult your local authority.
- Take larger wooden products to a local recycling centre.

## **Warnings**

- **P103:** Read label/these instructions before use.

## **Hazard Information**

- -: This product contains no chemical hazards.

*By following these guidelines, you ensure long-lasting and optimal performance of your product. For more information or specific inquiries, please contact customer service or the store where you purchased the product.*

---

# **DE** Gebrauchsanleitung: Baas Boards Schneidebrett-Wachs - Pflegewachs für Holzschneidebretter (100 ml)

## **Produkttitel**

Baas Boards Schneidebrett-Wachs - Pflegewachs für Holzschneidebretter (100 ml)

## **Produktinhalt**

- 1x Baas Boards Schneidebrett-Wachs - Pflegewachs (100 ml)
- Material: Wachs (Mineralöl und Bienenwachs), Verpackung aus Metall (Dose)

## **Benutzeranleitung**

- Verwendung: Pflege und Schutz von Holzschneidebrettern, Brotbrettern, Holzschüsseln, Löffeln, Spateln und anderem Holzküchengeschirr
- Lebensmittelsicher: Ja – zusammengesetzt aus Mineralöl und Bienenwachs, vollständig sicher für Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen
- Anwendung: Auf eine saubere, vollständig trockene Oberfläche mit einem weichen Tuch oder Küchenpapier auftragen; in kreisenden Bewegungen in das Holz einreiben, möglichst in Faserrichtung
- Einwirkzeit: Das Wachs 15–30 Minuten einziehen lassen, anschließend überschüssiges Wachs mit einem sauberen trockenen Tuch entfernen
- Erstbehandlung: Neue oder ausgetrocknete Bretter zweimal hintereinander behandeln für maximalen Schutz
- Pflegehäufigkeit: Behandlung bei normalem Gebrauch etwa einmal monatlich wiederholen, bei intensiver Nutzung häufiger
- Nicht verwenden auf: Nassen oder feuchten Oberflächen – das Holz muss vor der Anwendung vollständig trocken sein
- Vielseitig einsetzbar: Geeignet für alle unbehandelten oder behandelten Holzküchenutensilien und Holzwerkzeuge

## **Pflege- und Reinigungshinweise**

- Reinigung: Mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel abwaschen. Das Produkt nach dem Waschen sofort und gründlich abtrocknen.
- Nicht einweichen: Das Produkt niemals längere Zeit im Wasser liegen lassen – dies führt zu Quellen, Rissen und Verformungen.
- Einölen: Das Holz regelmäßig mit lebensmittelechtem Öl (z. B. Mineralöl oder Leinöl) behandeln, um das Austrocknen zu verhindern und das Holz zu pflegen.
- Gerüche: Die Oberfläche mit Zitrone und grobem Salz einreiben, um Gerüche und Flecken zu entfernen.
- Lagerung: An einem trockenen, gut belüfteten Ort aufbewahren, fern von direkter Sonne oder Wärmequellen.

## **Sicherheitshinweise**

- **Splitter:** Überprüfen Sie das Produkt vor jedem Gebrauch auf Splitter oder Risse. Verwenden Sie das Produkt nicht mehr, wenn es beschädigt ist.
- **Wärme:** Halten Sie Holzküchenutensilien von offenen Flammen, heißen Kochfeldern und anderen direkten Wärmequellen fern.
- **Hygiene:** Beschädigtes oder gerissenes Holz nicht verwenden, da sich darin Bakterien ansiedeln können.
- **Lebensmittelsicherheit:** Verwenden Sie ausschließlich Holz, das für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist.

## **Altersbeschränkungen**

Nicht zutreffend. Dieses Produkt ist für die Verwendung durch Erwachsene und Kinder unter Aufsicht eines Erwachsenen geeignet.

## **Entsorgungshinweise**

- Holz ist biologisch abbaubar. Kleine Stücke unbehandelten Holzes können kompostiert werden.
- Behandeltes oder lackiertes Holz (z. B. lackiert oder geölt) gehört in den Restmüll oder Sperrmüll – bitte informieren Sie sich bei Ihrer Gemeinde.
- Größere Holzprodukte zur lokalen Wertstoffsammelstelle bringen.

## **Warnhinweise**

- **P103:** Vor Gebrauch Etikett/diese Anleitung lesen.

## **Gefahreninformationen**

- -: Dieses Produkt enthält keine chemischen Gefahren.

*Wenn Sie diese Richtlinien befolgen, sorgen Sie für eine langlebige und optimale Leistung Ihres Produkts. Für weitere Informationen oder spezifische Fragen wenden Sie sich bitte an den Kundenservice oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.*

---

# **FR Manuel d'utilisation: Baas Boards Cire pour Planche à Découper - Cire d'Entretien pour Planches en Bois (100 ml)**

## **Titre du produit**

Baas Boards Cire pour Planche à Découper - Cire d'Entretien pour Planches en Bois (100 ml)

## **Contenu du produit**

- 1x Baas Boards Cire pour Planche à Découper - Cire d'Entretien (100 ml)
- Matériau : Cire (huile minérale et cire d'abeille), emballage en Métal (boîte)

## **Instructions d'utilisation**

- Utilisation : Entretien et protection des planches à découper en bois, planches à pain, bols en bois, cuillères, spatules et autres ustensiles de cuisine en bois
- Sécurité alimentaire : Oui – composée d'huile minérale et de cire d'abeille, entièrement sûre pour les surfaces en contact avec les aliments
- Application : Appliquer sur une surface propre et complètement sèche à l'aide d'un chiffon doux ou d'un essuie-tout ; frotter en mouvements circulaires dans le bois, de préférence dans le sens du grain
- Temps d'absorption : Laisser pénétrer la cire 15 à 30 minutes, puis essuyer l'excédent avec un chiffon propre et sec
- Premier traitement : Traiter les planches neuves ou desséchées deux fois de suite pour une protection maximale
- Fréquence d'entretien : Répéter le traitement environ une fois par mois en utilisation normale, plus fréquemment en cas d'utilisation intensive
- Ne pas utiliser sur : Les surfaces mouillées ou humides – s'assurer que le bois est complètement sec avant application
- Polyvalent : Convient à tous les accessoires de cuisine en bois non traités ou traités et aux outils en bois

## **Instructions d'entretien et de nettoyage**

- Nettoyage : Laver à l'eau chaude avec un liquide vaisselle doux. Sécher le produit immédiatement et soigneusement après le lavage.
- Ne pas faire tremper : Ne jamais laisser le produit dans l'eau pendant une période prolongée – cela entraîne gonflement, fissures et déformation.
- Huilage : Traiter régulièrement le bois avec une huile alimentaire (par ex. huile minérale ou huile de lin) pour prévenir le dessèchement et nourrir le bois.
- Odeurs : Frotter la surface avec du citron et du gros sel pour éliminer les odeurs et les taches.
- Rangement : Conserver dans un endroit sec et bien ventilé, à l'abri du soleil direct et des sources de chaleur.

## **Consignes de sécurité**

- Échardes : Inspectez le produit avant chaque utilisation pour détecter des échardes ou des fissures. Cessez d'utiliser le produit s'il est endommagé.

- Chaleur : Tenir les ustensiles de cuisine en bois à l'écart des flammes nues, des plaques de cuisson chaudes et de toute source de chaleur directe.
- Hygiène : Ne pas utiliser du bois fissuré ou endommagé, car des bactéries peuvent s'y loger.
- Sécurité alimentaire : N'utilisez que du bois adapté au contact avec les denrées alimentaires.

### **Restrictions d'âge**

Non applicable. Ce produit est adapté à une utilisation par des adultes et des enfants sous la surveillance d'un adulte.

### **Instructions d'élimination**

- Le bois est biodégradable. Les petits morceaux de bois non traité peuvent être compostés.
- Le bois traité ou peint (par ex. laqué ou huilé) doit être éliminé avec les ordures ménagères ou les encombrants – renseignez-vous auprès de votre commune.
- Apporter les grands produits en bois à une déchetterie locale.

### **Avertissements**

- **P103:** Lire l'étiquette/ces instructions avant utilisation.

### **Informations sur les dangers**

- -: Ce produit ne contient pas de dangers chimiques.

*En suivant ces directives, vous assurez une performance durable et optimale de votre produit. Pour plus d'informations ou des questions spécifiques, veuillez contacter le service client ou le magasin où vous avez acheté le produit.*

---

# **IT** Manuale d'uso: Baas Boards Cera per Taglieri - Cera Manutenzione per Taglieri in Legno (100 ml)

## **Titolo del prodotto**

Baas Boards Cera per Taglieri - Cera Manutenzione per Taglieri in Legno (100 ml)

## **Contenuto del prodotto**

- 1x Baas Boards Cera per Taglieri - Cera Manutenzione (100 ml)
- Materiale: Cera (olio minerale e cera d'api), confezione in Metallo (latta)

## **Istruzioni per l'uso**

- Utilizzo: Manutenzione e protezione di taglieri in legno, taglieri per il pane, ciotole in legno, cucchiai, spatole e altri utensili da cucina in legno
- Sicurezza alimentare: Sì – composta da olio minerale e cera d'api, completamente sicura per le superfici a contatto con gli alimenti
- Applicazione: Applicare su una superficie pulita e completamente asciutta con un panno morbido o carta da cucina; strofinare con movimenti circolari nel legno, preferibilmente seguendo la venatura
- Tempo di assorbimento: Lasciare assorbire la cera per 15–30 minuti, quindi rimuovere l'eccesso con un panno pulito e asciutto
- Primo trattamento: Trattare i taglieri nuovi o molto secchi due volte di seguito per una protezione massima
- Frequenza di manutenzione: Ripetere il trattamento circa una volta al mese con uso normale, più frequentemente con uso intensivo
- Non utilizzare su: Superfici bagnate o umide – assicurarsi sempre che il legno sia completamente asciutto prima dell'applicazione
- Versatile: Adatto a tutti gli accessori da cucina in legno non trattati o trattati e agli attrezzi in legno

## **Istruzioni di manutenzione e pulizia**

- Pulizia: Lavare con acqua calda e un detergente delicato per piatti. Asciugare immediatamente e accuratamente dopo il lavaggio.
- Non immergere: Non lasciare mai il prodotto in ammollo per periodi prolungati – ciò causa rigonfiamento, crepe e deformazioni.
- Oliatura: Trattare regolarmente il legno con un olio alimentare sicuro (ad es. olio minerale o olio di lino) per prevenire l'essiccazione e condizionare il legno.
- Odori: Strofinare la superficie con limone e sale grosso per eliminare odori e macchie.
- Conservazione: Conservare in un luogo asciutto e ben ventilato, lontano dalla luce solare diretta o da fonti di calore.

## **Istruzioni di sicurezza**

- Schegge: Ispezionare il prodotto prima di ogni utilizzo per verificare la presenza di schegge o crepe. Non utilizzare il prodotto se danneggiato.
- Calore: Tenere gli utensili da cucina in legno lontano da fiamme libere, piani cottura caldi e altre fonti di

calore diretto.

- Igiene: Non utilizzare legno incrinato o danneggiato, poiché i batteri possono annidarsi nelle fessure.
- Sicurezza alimentare: Utilizzare esclusivamente legno idoneo al contatto con gli alimenti.

## **Restrizioni di età**

Non applicabile. Questo prodotto è adatto all'uso da parte di adulti e bambini sotto la supervisione di un adulto.

## **Istruzioni per lo smaltimento**

- Il legno è biodegradabile. Piccoli pezzi di legno non trattato possono essere compostati.
- Il legno trattato o verniciato (ad es. laccato o oliato) va smaltito come rifiuto residuo o ingombrante – consultare il proprio comune.
- Portare i prodotti in legno più grandi a un centro di raccolta locale.

## **Avvertenze**

- **P103:** Leggere l'etichetta/queste istruzioni prima dell'uso.

## **Informazioni sui pericoli**

- -: Questo prodotto non contiene pericoli chimici.

*Seguendo queste linee guida, garantirete prestazioni durature e ottimali del vostro prodotto. Per ulteriori informazioni o domande specifiche, contattare il servizio clienti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.*

---

# **PL Instrukcja obsługi: Baas Boards Wosk do Desek do Krojenia - Wosk Pielęgnacyjny do Drewnianych Desek (100 ml)**

## **Tytuł produktu**

Baas Boards Wosk do Desek do Krojenia - Wosk Pielęgnacyjny do Drewnianych Desek (100 ml)

## **Zawartość produktu**

- 1x Baas Boards Wosk do Desek do Krojenia - Wosk Pielęgnacyjny (100 ml)
- Materiał: Wosk (olej mineralny i wosk pszczele), opakowanie z Metalu (puszka)

## **Instrukcje użytkowania**

- Zastosowanie: Konserwacja i ochrona drewnianych desek do krojenia, desek do chleba, drewnianych misek, łyżek, szpatulek i innych drewnianych akcesoriów kuchennych
- Bezpieczeństwo żywności: Tak – składa się z oleju mineralnego i wosku pszczelego, w pełni bezpieczny dla powierzchni mających kontakt z żywnością
- Aplikacja: Nanosić na czystą, całkowicie suchą powierzchnię miękką ściereczką lub ręcznikiem papierowym; wcierać okrężnymi ruchami w drewno, najlepiej wzdłuż słojów
- Czas wchłaniania: Pozostawić wosk do wchłonięcia na 15–30 minut, następnie usunąć nadmiar czystą suchą ściereczką
- Pierwsze użycie: Nowe lub mocno wysuszone deski należy poddać zabiegowi dwukrotnie pod rząd dla maksymalnej ochrony
- Częstotliwość konserwacji: Powtarzać zabieg mniej więcej raz w miesiącu przy normalnym użytkowaniu, częściej przy intensywnym użyciu
- Nie stosować na: Mokrych lub wilgotnych powierzchniach – przed aplikacją drewno musi być całkowicie suche
- Wszechstronne zastosowanie: Odpowiedni do wszystkich niepoddanych lub poddanych obróbce drewnianych akcesoriów kuchennych i drewnianych narzędzi

## **Instrukcje konserwacji i czyszczenia**

- Czyszczenie: Myć ciepłą wodą z łagodnym płynem do naczyń. Natychmiast i dokładnie osuszać produkt po myciu.
- Nie moczyć: Nigdy nie pozostawiaj produktu w wodzie przez dłuższy czas – powoduje to pęcznienie, pękanie i odkształcanie.
- Olejowanie: Regularnie nasączaj drewno olejem dopuszczonym do kontaktu z żywnością (np. olejem mineralnym lub lnianym), aby zapobiec wysychaniu i kondycjonować drewno.
- Zapachy: Przetrzyj powierzchnię cytryną i grubą solą, aby usunąć zapachy i plamy.
- Przechowywanie: Przechowywać w suchym, dobrze wentylowanym miejscu, z dala od bezpośredniego nasłonecznienia i źródeł ciepła.

## **Instrukcje bezpieczeństwa**

- **Drzazgi:** Przed każdym użyciem sprawdzaj produkt pod kątem drzazg lub pęknięć. Zaprześć użycia produktu, jeśli jest uszkodzony.
- **Ciepło:** Trzymaj drewniane przybory kuchenne z dala od otwartego ognia, gorących płyt kuchennych i innych bezpośrednich źródeł ciepła.
- **Higiena:** Nie używaj pękniętego ani uszkodzonego drewna, ponieważ w szczelinach mogą namnażać się bakterie.
- **Bezpieczeństwo żywności:** Używaj wyłącznie drewna przeznaczonego do kontaktu z żywnością.

## Ograniczenia wiekowe

Nie dotyczy. Produkt jest przeznaczony do użytku przez dorosłych oraz dzieci pod nadzorem osoby dorosłej.

## Instrukcje utylizacji

- Drewno jest biodegradowalne. Małe kawałki nieprzetworzonego drewna można kompostować.
- Drewno impregnowane lub malowane (np. lakierowane lub olejowane) należy wyrzucić jako odpad zmieszany lub wielkogabarytowy – skonsultuj się z lokalnym urzędem.
- Większe drewniane produkty należy oddać do lokalnego punktu zbiórki odpadów.

## Ostrzeżenia

- **P103:** Przed użyciem przeczytać etykietę/niniejsze instrukcje.

## Informacje o zagrożeniach

- -: Ten produkt nie zawiera zagrożeń chemicznych.

*Przestrzegając tych wytycznych, zapewnisz długotrwałe i optymalne działanie swojego produktu. Aby uzyskać więcej informacji lub zadać konkretne pytania, skontaktuj się z obsługą klienta lub sklepem, w którym zakupiono produkt.*

---

# **ES** Manual de usuario: Baas Boards Cera para Tabla de Cortar - Cera de Mantenimiento para Tablas de Madera (100 ml)

## **Título del producto**

Baas Boards Cera para Tabla de Cortar - Cera de Mantenimiento para Tablas de Madera (100 ml)

## **Contenido del producto**

- 1x Baas Boards Cera para Tabla de Cortar - Cera de Mantenimiento (100 ml)
- Material: Cera (aceite mineral y cera de abejas), envase de Metal (lata)

## **Instrucciones de uso**

- Uso: Mantenimiento y protección de tablas de cortar de madera, tablas para pan, cuencos de madera, cucharas, espátulas y otros utensilios de cocina de madera
- Seguridad alimentaria: Sí – compuesta de aceite mineral y cera de abejas, completamente segura para superficies en contacto con alimentos
- Aplicación: Aplicar sobre una superficie limpia y completamente seca con un paño suave o papel de cocina; frotar con movimientos circulares en la madera, preferiblemente siguiendo la veta
- Tiempo de absorción: Dejar que la cera penetre durante 15–30 minutos y luego retirar el exceso con un paño limpio y seco
- Primer tratamiento: Tratar las tablas nuevas o muy secas dos veces seguidas para obtener la máxima protección
- Frecuencia de mantenimiento: Repetir el tratamiento aproximadamente una vez al mes con uso normal, con mayor frecuencia en caso de uso intensivo
- No usar en: Superficies mojadas o húmedas – asegurarse siempre de que la madera esté completamente seca antes de la aplicación
- Versátil: Adecuado para todos los accesorios de cocina de madera sin tratar o tratados y herramientas de madera

## **Instrucciones de mantenimiento y limpieza**

- Limpieza: Lavar con agua caliente y un lavavajillas suave. Secar el producto inmediata y completamente tras el lavado.
- No remojar: Nunca dejar el producto sumergido en agua durante períodos prolongados, ya que esto provoca hinchazón, grietas y deformaciones.
- Engrasado: Tratar la madera regularmente con aceite apto para uso alimentario (por ej. aceite mineral o aceite de linaza) para evitar que se seque y para acondicionar la madera.
- Olores: Frotar la superficie con limón y sal gruesa para eliminar olores y manchas.
- Almacenamiento: Guardar en un lugar seco y bien ventilado, lejos de la luz solar directa o fuentes de calor.

## **Instrucciones de seguridad**

- Astillas: Inspeccione el producto antes de cada uso para detectar astillas o grietas. Deje de usarlo si está dañado.

- **Calor:** Mantenga los utensilios de cocina de madera alejados de llamas abiertas, placas de cocción calientes y otras fuentes de calor directo.
- **Higiene:** No utilice madera agrietada ni dañada, ya que las bacterias pueden alojarse en las grietas.
- **Seguridad alimentaria:** Utilice únicamente madera apta para el contacto con alimentos.

### **Restricciones de edad**

No aplicable. Este producto es apto para su uso por adultos y niños bajo la supervisión de un adulto.

### **Instrucciones de eliminación**

- La madera es biodegradable. Las piezas pequeñas de madera sin tratar pueden compostarse.
- La madera tratada o pintada (por ej. lacada o aceitada) debe desecharse como residuo general o voluminoso – consulte con su ayuntamiento.
- Lleve los productos de madera más grandes a un punto limpio local.

### **Advertencias**

- **P103:** Leer la etiqueta/estas instrucciones antes de usar.

### **Información sobre peligros**

- -: Este producto no contiene peligros químicos.

*Siguiendo estas directrices, asegurará un rendimiento duradero y óptimo de su producto. Para más información o consultas específicas, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o la tienda donde adquirió el producto.*

---

# **SV** Bruksanvisning: Baas Boards Skärbrädesvax - Underhållsvax för Träskärbrädor (100 ml)

## **Produkttitel**

Baas Boards Skärbrädesvax - Underhållsvax för Träskärbrädor (100 ml)

## **Produktinnehåll**

- 1x Baas Boards Skärbrädesvax - Underhållsvax (100 ml)
- Material: Vax (mineralolja och bivax), förpackning av Metall (plåtburk)

## **Användarinstruktioner**

- Användning: Underhåll och skydd av skärbrädor i trä, brödbrädor, träskålar, skedar, spatlar och andra köksredskap i trä
- Livsmedelssäker: Ja – sammansatt av mineralolja och bivax, helt säker för ytor som kommer i kontakt med livsmedel
- Applicering: Applicera på en ren och helt torr yta med en mjuk trasa eller hushållspapper; gnid in i träet med cirkulära rörelser, helst längs med träets fibrer
- Inträngningstid: Låt vaxet tränga in i 15–30 minuter, torka sedan bort överskottet med en ren torr trasa
- Första behandling: Behandla nya eller uttorkade brädor två gånger i rad för maximalt skydd
- Underhållsfrekvens: Upprepa behandlingen ungefär en gång i månaden vid normalt bruk, oftare vid intensiv användning
- Använd inte på: Våta eller fuktiga ytor – se alltid till att träet är helt torrt innan applicering
- Mångsidig: Lämplig för alla obehandlade eller behandlade köksredskap i trä och träverktyg

## **Underhålls- och rengöringsinstruktioner**

- Rengöring: Diska med varmt vatten och ett mildt diskmedel. Torka produkten omedelbart och noggrant efter diskning.
- Ingen blötläggning: Låt aldrig produkten ligga i vatten under längre tid – detta orsakar svällning, sprickor och deformation.
- Inoljning: Behandla träet regelbundet med livsmedelsgodkänd olja (t.ex. mineralolja eller linolja) för att förhindra uttorkning och för att konditionera träet.
- Lukter: Gnid in ytan med citron och grovt salt för att ta bort lukter och fläckar.
- Förvaring: Förvara på en torr, välventilerad plats, borta från direkt sol eller värmekällor.

## **Säkerhetsinstruktioner**

- Splittror: Kontrollera produkten för splittror eller sprickor före varje användning. Sluta använda produkten om den är skadad.
- Värme: Håll träköksredskap borta från öppen eld, heta kokplattor och andra direkta värmekällor.
- Hygien: Använd inte sprucket eller skadat trä, eftersom bakterier kan samlas i sprickorna.
- Livsmedelssäkerhet: Använd endast trä som är lämpligt för kontakt med livsmedel.

## **Åldersbegränsningar**

Ej tillämpligt. Denna produkt är lämplig för användning av vuxna och barn under uppsikt av en vuxen.

## **Avfallsinstruktioner**

- Trä är biologiskt nedbrytbart. Små bitar obehandlat trä kan komposteras.
- Behandlat eller målat trä (t.ex. lackat eller oljebehandlat) ska lämnas som restavfall eller grovavfall – kontakta din kommun för information.
- Lämna större träprodukter till en lokal återvinningscentral.

## **Varningar**

- **P103:** Läs etiketten/dessa anvisningar innan användning.

## **Farinformation**

- -: Denna produkt innehåller inga kemiska faror.

*Genom att följa dessa riktlinjer säkerställer du en långvarig och optimal prestanda av din produkt. För mer information eller specifika frågor, kontakta kundtjänst eller butiken där du köpte produkten.*