

**SCHOCK**



Chopping board

GB

Krájecí prkénko

CZ

Tagliere

I

Deska do krojenia

PL

Tocător

RO

Дошка для різання

UA

Дъска за рязане

BG

Doska na krájanie

SK

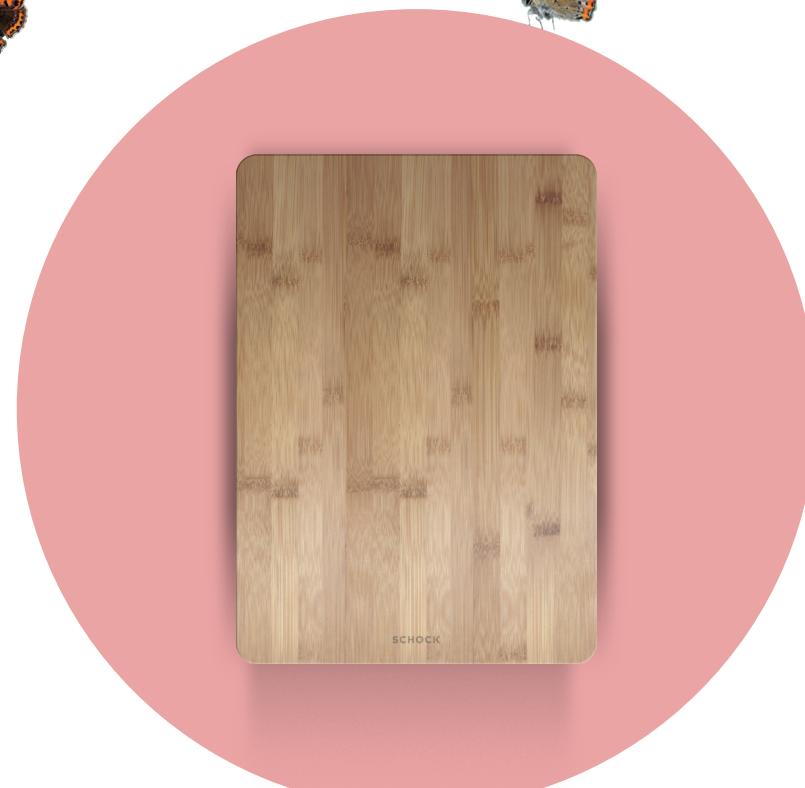
Kesme tahtası

TR

Разделочная доска

RUS

**SCHOCK**



Schock GmbH  
Hofbauerstrasse 1  
94209 Regen  
GERMANY

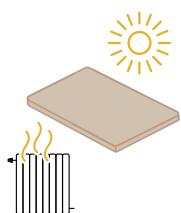
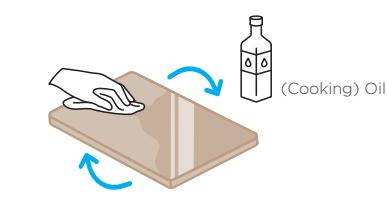
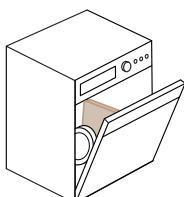
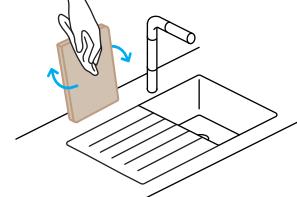
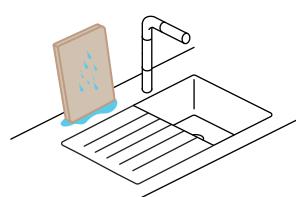
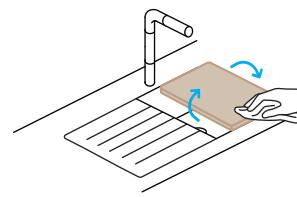
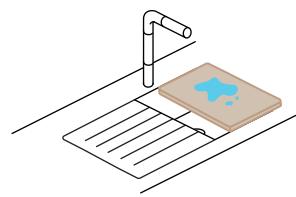
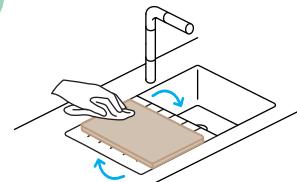
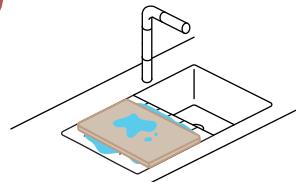


[SHOP.SCHOCK.DE](http://SHOP.SCHOCK.DE)

**CHOPPING BOARD  
SCHNEIDBRETT**

ARTIKEL-NR. **629159 / 367 x 260 x 18 mm**  
[SHOP.SCHOCK.DE](http://SHOP.SCHOCK.DE)

## SCHOCK



D

Langlebiges Zubehör mit der richtigen Liebe und Pflege  
Bitte geben Sie Ihr Schneidbrett nicht in die Spülmaschine. Nach Gebrauch reinigen Sie es gerne feucht, trocknen es danach aber sorgfältig mit einem Tuch ab. Zum Trocknen senkrecht aufstellen und darauf achten, dass das Brett nicht in Wasser steht. Das Brett außerdem niemals in die Sonne oder auf die Heizung legen.

GB

A durable accessory with the right care and attention  
Please do not put your chopping board in the dishwasher. After use, clean with a damp cloth and carefully dry with a towel. Place upright to dry and make sure that the board is not left standing in water. Never place the board in direct sunlight or on the radiator.

I

Accessori che, se curati con amore, durano a lungo  
Non mettere il tagliere in lavastoviglie. Dopo l'uso, pulirlo con acqua e asciugarlo accuratamente con un panno. Per farlo sgocciolare, appoggialo verticalmente facendo attenzione che la base non sia a contatto con l'acqua. Non appoggiare il tagliere su fonti di calore o esporlo al sole.

PL

Trwałe akcesoria stworzone z pasją i troską  
Deski do krojenia nie można myć w zmywarkach. Po użyciu umyć, a następnie dokładnie osuszyć ścieżeczką. Suszyć w pozycji pionowej, upewniwszy się, że deska nie jest zanurzona w wodzie. Nie stawiać deski w słońcu ani na grzejniku.

TR

Doğru sevgi ve bakım ile uzun ömürlü mutfak gereçleri  
Lütfen kesme tahtanızı bulaşık makinesinde yıkamayın. Kullandıktan sonra yikayın ve bir bezle içiye kurulayın. Dikey olarak kurumaya bırakın ve tahtanın suyun içinde durmamasına dikkat edin. Kesme tahtasını kesinlikle güneş ışığına maruz bırakmayın veya kalorifer radyatörünün üstüne koymayın.

UA

Догляд за улюбленими кухонними аксесуарами тривалого користування  
Не можна мити дошки для різання в посудомоечній машині. Після використання помийте дошку водою, а потім протріть її насуcho. Сушити дошки слід у вертикальному положенні, іх не можна тримати у воді або мокрими. А також, ніколи не сушіть дошки на сонці або на обігрівачах.

## SCHOCK

RO

Accesori durabile cu dragostea și îngrijirea corecte  
Vă rugăm să nu puneti tocătorul în mașina de spălat vase. După utilizare, curătați-l cât timp este umed, apoi uscați-l cu grijă cu un șerbet. Pentru uscare, așezați-l pe verticală și aveți grijă ca tocătorul să nu fie în apă. În plus, nu lăsați niciodată tocătorul la soare sau pe instalată de încălzire.

CZ

Trvanlivé příslušenství se správnou láskou a péčí nemyjte, prosím, krájecí prkénko v myčce na nádobí. Po použití ho můžete očistit vlhkým hadříkem, potom ho však pečlivě osušte utěrkou. Nechejte ho oschnout ve svíslé poloze a dbejte na to, aby nestálo ve vodě. Krájecí prkénko nikdy nepokládejte na slunce nebo na topení.

BG

Аксесоарите имат дълъг живот ако се грижите за тях по правилен начин  
Не поставяйте дъската за рязане в миялната машина. След употреба я почистете с вода, и след това я подсушете с кърпа. За да изсъхне я поставете във вертикално положение и внимавайте да не стои във вода. Освен това никога не оставяйте дъската на слънце или върху отопителен уред.

SK

Pri ľáskavom a starostlivom zaobchádzaní zaručená dĺžka životnosť príslušenstva  
Dosku na krájanie nedávajte do umývačky riadu. Po použití ju umyte, potom ju však dôkladne utrieť utierkou. Nechajte vyschnúť v zvislej polohе a obdajte na to, aby doska nestála na vode. Okrem toho dosku nikdy nevystavujte na slnko ani ju nedávajte na vykurovacie telesá.

RUS

Уход за любимыми кухонными принадлежностями длительного пользования  
Нельзя мыть разделочные доски в посудомоечной машине. После использования помойте доску водой, а затем протрите её насуcho. Сушить доски следует в вертикальном положении, их нельзя замачивать или держать мокрыми. А также, никогда не сушите доски на солнце или обогревателях.