



Cut & Serve

GEBRAUCHS- & PFLEGEANLEITUNG USE & CARE

NORBERT WOLL GMBH

Heinrich-Barth-Straße 7-11 66115 Saarbrücken Germany
Tel. +49 681 / 97 0 49-0 info@woll.de www.woll-cookware.de

INHALT / CONTENTS

Deutsch	3
Englisch	6
Français	9
Italiano	12
Español	15
Nederlands	18
Norsk	21
Česky	24
中文	27

Cut & Serve

SCHNEIDEN & ANRICHTEN



LIEBE:R KUND:IN,

wir bedanken uns für die Entscheidung für Schneidebretter von WOLL. Seit 1979 haben wir uns der Entwicklung von innovativem, hochwertigem Kochgeschirr und passendem Zubehör verschrieben. Traditionelle Handwerkskunst und modernste Technologie gehen hierbei Hand in Hand.

Genau diese Verbindung macht WOLL-Produkte einzigartig in Bezug auf Qualität, Zuverlässigkeit, Design und Funktionalität. Mit unserem Kochgeschirr möchten wir auch unsere Leidenschaft teilen – aus Liebe zum Kochen und zu gutem Essen.

DAS SCHNEIDEBRETT FÜR DIE KÜCHE UND AUF DEN TISCH

Ein Schneidebrett, das so elegant ist, dass Du es direkt auf den Tisch stellen möchtest: Schneidebretter von WOLL sind Dein perfekter Helfer in der Küche und gleichzeitig ideal zum Präsentieren und Servieren Deiner Kreationen. Die aus FSC-zertifiziertem Papierverbundstoff gefertigten Bretter gibt es in verschiedenen Größen und Ausführungen.

Alle sind schonend zu Deinen Messern, spülmaschinenfest und nicht porös – sie nehmen also keine Gerüche an und verfärben sich nicht. Außerdem hat jedes Brett vier stabile Silikonfüße, die für einen sicheren Stand sorgen.

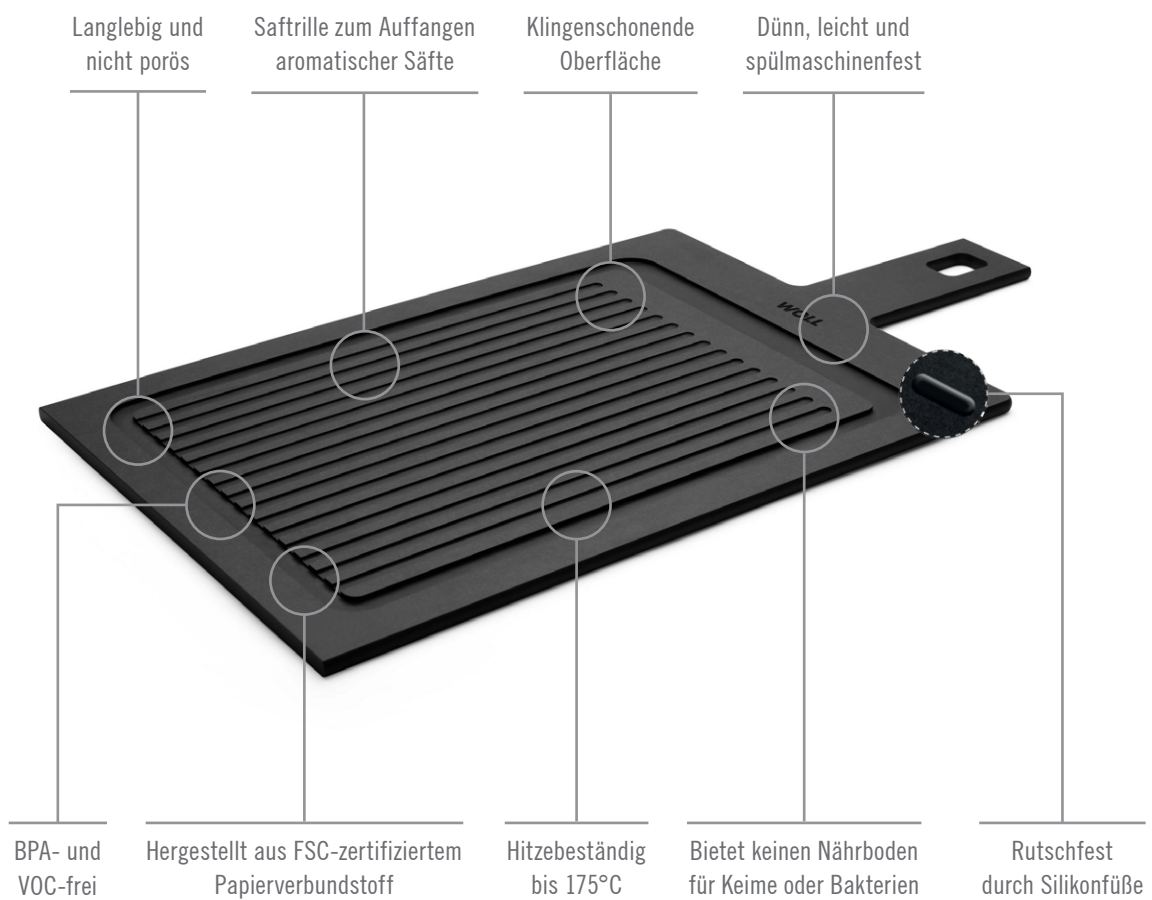
Nachfolgend haben wir einige Tipps zusammengestellt – für lange Freude am Kochgeschirr und das bestmögliche Kocherlebnis.

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht
das WOLL-Team

Cut & Serve

STETS AN DEINER SEITE

Dein perfekter Helfer in der Küche: vom Schneiden frischer Kräuter bis hin zu saftigem Fleisch.



Spülmaschine

REINIGEN

Reinigen Sie das Schneidebrett vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel und trocknen Sie das Schneidebrett gründlich ab.

NACH DER NUTZUNG

Nach Gebrauch können Sie das Schneidebrett entweder in der Geschirrspülmaschine reinigen oder es mit heißem Wasser und Spülmittel abwaschen. Stellen Sie das Schneidebrett nach der Reinigung auf, damit es von allen Seiten gleichmäßig trocknen kann.

Keine metallischen oder scheuernden Schwämme/Bürsten oder aggressive Reinigungsmittel verwenden.

HITZEBESTÄNDIGKEIT

Das Schneidebrett ist als Untersetzer hitzebeständig bis 175°C/350°F.

KÜCHENHELFER

Unsere Schneidebretter sind aus FSC-zertifiziertem Papierverbundstoff gefertigt und schonen Deine Messer, damit diese nicht stumpf werden.

HYGIENE

Die robuste, nicht poröse Spezialoberfläche verfärbt sich nicht, nimmt keinen Geruch an und bietet keinen Nährboden für Bakterien. Selbst minimal sichtbare Schnittspuren haben keinen Einfluss auf die Hygiene-Eigenschaften der glatten Oberfläche.

PFLEGE

Durch die Benutzung des Schneidebretts können Schnittspuren auf der Oberfläche entstehen. Um das Schneidebrett zu pflegen, die Oberfläche aufzufrischen oder Kerben von Messerklingen zu beseitigen, können Sie das trockene Brett gelegentlich mit feinem Schleifpapier (Körnung 220) abschleifen. Reiben Sie es anschließend mit gewöhnlichem Speiseöl ein.

GEWÄHRLEISTUNG UND GARANTIE

GEWÄHRLEISTUNG

Bei Beanstandung innerhalb der aktuellen gesetzlichen Gewährleistungsfrist (sofern nicht anderen angegeben) geben Sie bitte Ihr Produkt zusammen mit der Rechnung oder Kassenbeleg an Ihren Händler zurück oder wenden Sie sich an unseren Kundendienst. Unsere Service-Adresse finden Sie auf dieser Seite.

Ausgeschlossen von der Gewährleistung sind Verschleißerscheinungen, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind (z. B. Abdrücke durch Überhitzung durch zu heiße Gegenstände, Sturz oder unsachgemäße Reinigung). Ebenso ausgenommen sind Gebrauchsspuren und optische Veränderungen, wie zum Beispiel Verfärbungen und Kratzer.

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass keine Haftung für Schäden übernommen wird, die aufgrund

- nicht bestimmungsgemäßen Gebrauchs,
- unsachgemäßer Behandlung,
- Nichtbefolgen dieser Gebrauchs- und Pflegehinweise oder
- nicht sachgemäß durchgeführter Reparaturen entstanden sind.

GARANTIE

Im Garantiefall wird die Norbert Woll GmbH nach eigenem Ermessen und auf eigene Kosten das Produkt entweder reparieren oder entsprechenden Ersatz liefern.

Ansprüche aus dieser Garantie bestehen nur, wenn und so weit

- das Produkt keinen Schaden oder Verschleißerscheinungen ausweist, die durch einen von der normalen Bestimmung und/oder den Vorgaben gemäß Gebrauchsanleitung abweichenden Gebrauch verursacht sind,
- das Produkt keine Merkmale aufweist, die auf unsachgemäße Reparaturen oder unsachgemäße chemische oder physikalische Einflüsse auf die Produktoberfläche zurückzuführen sind.

Neben der Garantie stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu, die durch die Garantie nicht eingeschränkt werden.

SERVICE-ADRESSE

Norbert Woll GmbH
Kundenservice
Heinrich-Barth-Straße 7–11
66115 Saarbrücken
Tel. +49 681 / 97 0 49 - 0
info@woll.de

ENTSORGUNG

Bitte entsorgen Sie Ihr Produkt sowie das Verpackungsmaterial stets gemäß den Vorschriften Ihres örtlichen Entsorgungssystems. Bei Fragen setzen Sie sich bitte mit dem zuständigen Entsorgungsunternehmen in Verbindung.

GARANTIELAUFZEIT

Cut & Serve: 2 Jahre Garantie.

- Im Übrigen gelten die jeweiligen gesetzlichen Gewährleistungsbestimmungen.
- In anderen Ländern (als Deutschland) gelten evtl. andere Garantie- und/oder Gewährleistungsbestimmungen. Bitte fragen Sie Ihren Händler.

Cut & Serve

CUTTING & ARRANGING



DEAR CUSTOMER,

Thank you for choosing cutting boards from WOLL. We have committed ourselves to developing innovative, high quality cookware and matching accessories since 1979. Traditional craftsmanship and cutting-edge technology go hand in hand here.

It is precisely this combination that makes WOLL products unique in terms of quality, reliability, design and functionality. Our cookware is an expression of our passion – a love of cooking and good food.

THE CUTTING BOARD FOR KITCHEN AND TABLE

A cutting board that is so elegant you'll want to put it right on the table: Cutting boards from WOLL are the perfect helpers in the kitchen and ideal for presenting and serving your culinary creations. Made from FSC-certified paper composite material, the boards are available in a range of sizes and designs.

They are all gentle on your knives, dishwasher safe and non-porous – so they will not absorb odours or discolour. Each board also has four sturdy silicone feet to ensure a secure stand.

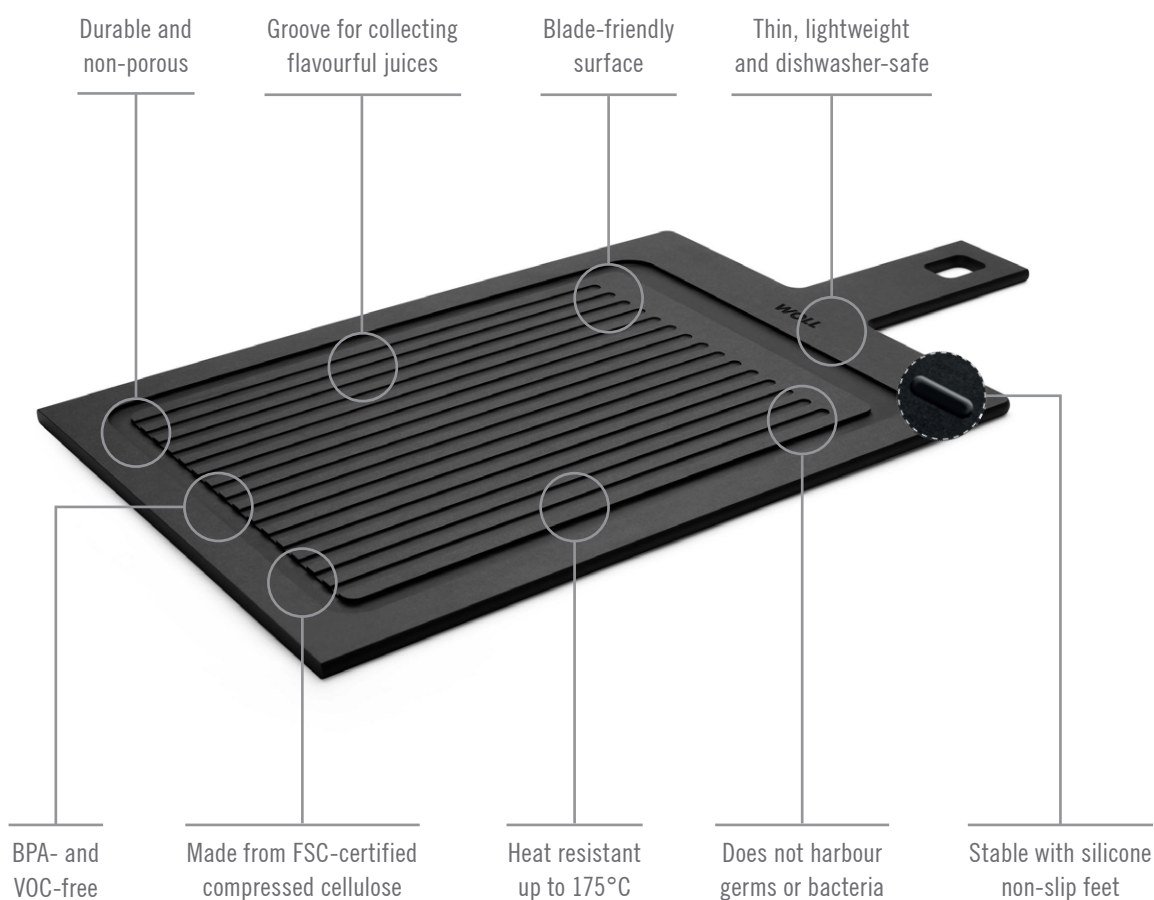
Here are a few tips to help you get the most out of your cookware for a long time.

The WOLL team wishes you lots of fun trying it out

Cut & Serve

ALWAYS BY YOUR SIDE

Your perfect helper in the kitchen, from chopping fresh herbs to slicing juicy meat.



Dishwasher

CLEANING

Before using the cutting board for the first time, clean it thoroughly with warm water and washing-up liquid and dry it thoroughly.

AFTER USE

After use, you can either put the cutting board in the dishwasher or wash it with hot water and washing-up liquid. After cleaning, place the cutting board upright to dry evenly from all sides.

Do not use metallic or abrasive sponges/brushes or aggressive cleaning agents.

HEAT RESISTANCE

The cutting board is heat resistant to 175°C / 350°F when used as a trivet.

KITCHEN UTENSILS

Our cutting boards are made from FSC-certified paper composite and are gentle on your knives to prevent them from dulling.

HYGIENE

The tough, non-porous special surface will not discolour, absorb odours or provide a breeding ground for bacteria. Even the smallest visible traces of cutting do not have any effect on the hygienic properties of the smooth surface.

CARE

Use of the cutting board may leave cut marks on the surface. To maintain the cutting board and remove knife marks, you can occasionally refresh the surface by sanding the dry board with fine sandpaper (220 grit). Then rub it with ordinary cooking oil.

WARRANTY AND GUARANTEE

WARRANTY

In the event of a complaint within the current statutory warranty period (unless otherwise specified), please return your product to your retailer together with the invoice or receipt or contact our customer service. You will find our service address on this page.

The warranty does not cover signs of wear caused by improper use (e.g. marks caused by overheating due to hot objects, dropping or improper cleaning). Wear and tear and visual changes such as discolouration and scratches are also excluded.

We would like to expressly point out that no liability is accepted for damage that occurs due to

- use which was not in accordance with the intended use,
- improper handling,
- failure to follow these instructions for use and care or
- repairs carried out improperly.

GUARANTEE

In the event of a guarantee claim, Norbert Woll GmbH shall, at its own discretion and at its own expense, either repair the product or supply an appropriate replacement.

Claims under this guarantee shall only exist if and to the extent that

- the product does not show any damage or signs of wear caused as a result of using it for purposes other than those for which it is normally intended and/or as specified in the instructions for use,
- the product does not show signs of improper repairs or improper chemical or physical influences on the product surface.

In addition to the guarantee, you are entitled to statutory warranty rights, which are not restricted by the guarantee.

SERVICE ADDRESS

Norbert Woll GmbH
Customer service
Heinrich-Barth-Straße 7–11
D-66115 Saarbrücken
Tel. +49 681 / 97 0 49 - 0
info@woll.de

DISPOSAL

Please ensure that your product as well as the packaging material is always disposed of according to the regulations of your local waste disposal system. If you have any questions, please contact the competent waste disposal company.

WARRANTY PERIOD

Cut & Serve: 2-year guarantee.

- The respective statutory warranty provisions shall apply in all other respects.
- In countries other than Germany, other guarantee provisions and/or warranty provisions may apply. Please ask your retailer.

Cut & Serve

DÉCOUPER ET SERVIR



CHER CLIENT, CHÈRE CLIENTE,

Nous vous remercions d'avoir choisi les planches à découper de WOLL. Depuis 1979, nous nous consacrons au développement d'ustensiles de cuisson et d'accessoires adaptés innovants et de qualité. Nous allions pour cela l'artisanat traditionnel et la technologie dernier cri.

Et c'est précisément ce mariage qui rend les produits WOLL uniques en termes de qualité, de fiabilité, de design et de fonctionnalité.

Nos ustensiles de cuisson communiquent également notre passion : l'amour de la cuisine et des bons plats.

LA PLANCHE À DÉCOUPER POUR LA CUISINE ET LA TABLE

Une planche à découper si élégante que vous voudrez tout de suite la mettre à table: Les planches à découper de WOLL sont l'assistant parfait dans la cuisine et l'accessoire de présentation et de service idéal pour vos créations culinaires. Les planches en papier composite certifié FSC sont disponibles dans différentes tailles et versions.

Toutes sont douces pour vos couteaux, lavables au lave-vaisselle et non poreuses - elles n'absorbent ainsi par les odeurs et ne se décolorent pas. Par ailleurs, chaque planche possède quatre pieds solides en silicone qui assurent une grande stabilité.

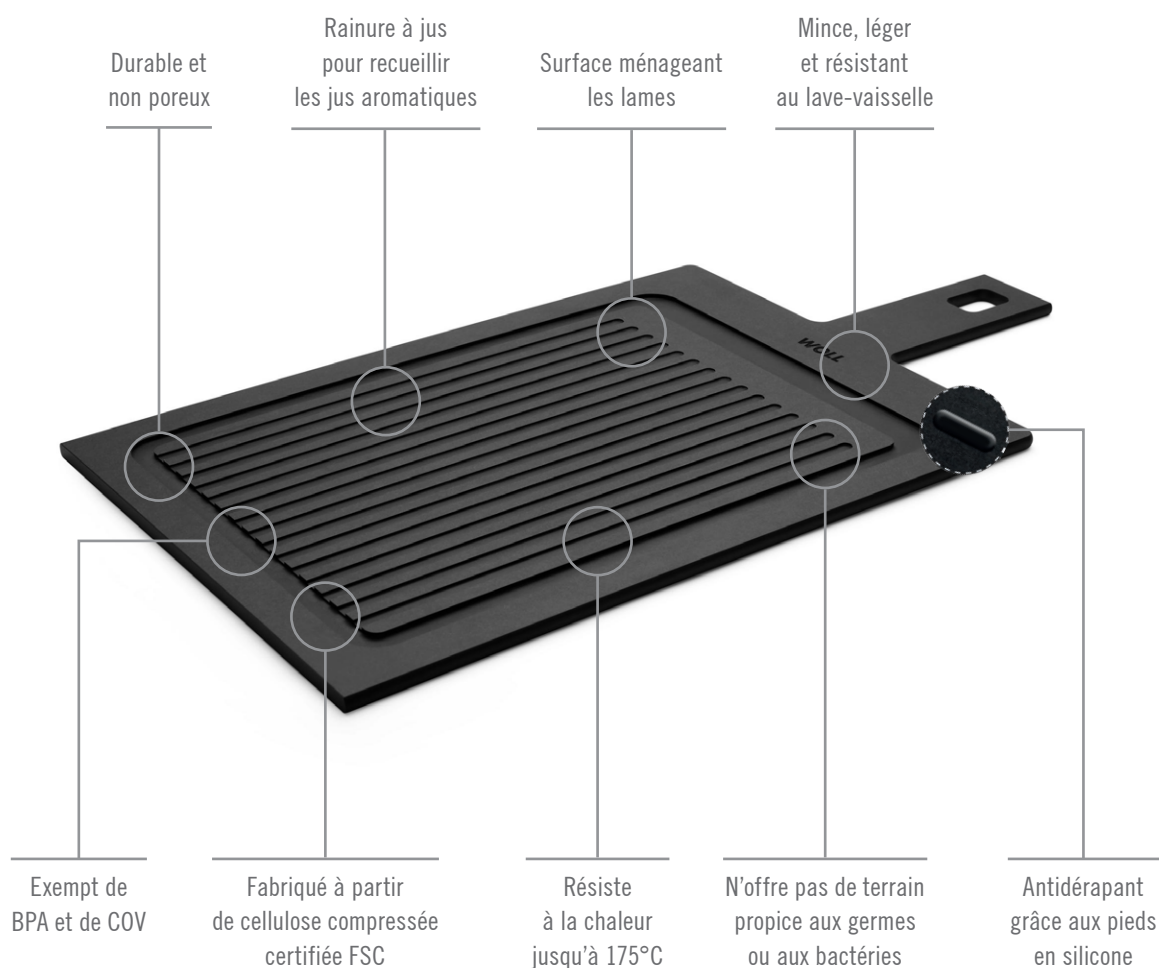
Nous avons rassemblé ci-après quelques conseils pour que vous profitiez longtemps de votre ustensile et obteniez le meilleur résultat de cuisson possible.

L'équipe de WOLL vous souhaite beaucoup de plaisir avec votre accessoire

Cut & Serve

TOUJOURS À VOS CÔTÉS

L'assistant parfait dans la cuisine : pour découper des herbes fraîches ou une viande juteuse.



Lave-vaisselle

NETTOYAGE

Nettoyez votre planche à découper avant la première utilisation avec de l'eau chaude et un produit vaisselle et séchez la planche à découper soigneusement.

APRÈS L'UTILISATION

Après l'utilisation, vous pouvez nettoyer la planche à découper soit au lave-vaisselle ou à l'eau chaude et au produit vaisselle. Après le nettoyage, placez la planche à découper de manière qu'elle sèche uniformément de tous les côtés.

N'utilisez pas d'éponges / de brosses métalliques ou abrasives ni de produits nettoyants agressifs.

RÉSISTANCE À LA CHALEUR

Utilisée comme dessous de plat, la planche à découper résiste à la chaleur jusqu'à 175° C / 350° F.

ACCESSOIRES DE CUISINE

Nos planches à découper sont fabriquées en papier composite certifié FSC et protègent vos couteaux afin qu'ils ne soient pas émoussés.

HYGIÈNE

La surface spéciale robuste, non poreuse, ne décolore pas, n'absorbe pas les odeurs et n'offre pas de terrain favorable aux bactéries. Même les traces de couteau peu visibles n'ont aucune influence sur les caractéristiques hygiéniques de la surface lisse.

ENTRETIEN

L'utilisation de la planche à découper peut entraîner des traces de couteau sur la surface. Pour entretenir la planche à découper, rafraîchir la surface ou éliminer les rainures des lames de couteau, vous pouvez de temps en temps poncer la planche à découper sèche avec du papier abrasif fin (grain 220).

Essayez-la ensuite avec de l'huile alimentaire courante.

GARANTIE FOURNISSEUR ET GARANTIE LÉGALE

GARANTIE

En cas de réclamation pendant le délai actuel de garantie légale (sauf indication contraire), veuillez renvoyer votre produit accompagné de la facture ou du ticket de caisse à votre revendeur ou vous adresser à notre service après-vente. Vous trouverez notre adresse de service sur cette page.

Sont exclus de la garantie les signes d'usure causés par une mauvaise utilisation (par exemple traces dues à la surchauffe avec des

objets chauds, chute ou nettoyage inapproprié). De même, les traces d'utilisation et les changements d'aspect, par exemple les décolorations et les rayures, sont également exclus de la garantie.

Nous vous signalons explicitement qu'aucune responsabilité n'est endossée pour les dommages apparus en raison

- d'une utilisation non conforme,
- d'une manipulation incorrecte,
- du non-respect de ces instructions d'utilisation et d'entretien ou
- de réparations effectuées de manière incorrecte.

GARANTIE

En cas de réclamation de garantie, la société Norbert Woll GmbH décidera à sa discrétion soit de réparer le produit ou de livrer un remplacement correspondant.

Les droits issus de cette garantie existent uniquement si et dans la mesure où

- le produit ne présente pas de dommages ou de signes d'usure qui ont été causés par une utilisation divergente de l'utilisation normale et / ou des prescriptions d'utilisation conformément au mode d'emploi,
- le produit ne présente pas de signes indiquant une réparation incorrecte ou des influences chimiques ou physiques inappropriés sur la surface du produit.

En plus de la garantie du fournisseur, vous disposez des droits légaux à la garantie qui ne sont pas limités par la garantie du fournisseur.

ADRESSE DE SERVICE

Norbert Woll GmbH
Service après-vente
Heinrich-Barth-Straße 7–11
D-66115 Sarrebruck
Tél. +49 681 / 97 0 49 - 0
info@woll.de

MISE AU REBUT

Veuillez toujours mettre votre produit et le matériel d'emballage au rebut de manière conforme aux prescriptions de votre système local d'élimination des déchets. En cas de questions, veuillez contacter l'entreprise compétente d'élimination des déchets.

DURÉE DE LA GARANTIE

Cut & Serve : Garantie de 2 ans.

- Pour le reste, nous appliquons les dispositions légales respectives de garantie.
- Dans d'autres pays (que l'Allemagne), d'autres dispositions de garantie fournisseur et / ou de garantie légale peuvent éventuellement s'appliquer. Veuillez demander à votre revendeur.

Cut & Serve

TAGLIARE E SERVIRE



GENTILE CLIENTE,

ti ringraziamo per aver scelto i taglieri WOLL. Dal 1979 ci dedichiamo allo sviluppo di pentole innovative, di alta qualità e accessori abbinati. Artigianato tradizionale e tecnologia all'avanguardia vanno a braccetto.

È proprio questa combinazione che rende i prodotti WOLL unici in termini di qualità, affidabilità, design e funzionalità. Con le nostre pentole vogliamo anche condividere la nostra passione per l'amore della cucina e del buon cibo.

IL TAGLIERE PER LA CUCINA E PER LA TAVOLA

Un tagliere così elegante che ti farà venire voglia di metterlo direttamente sulla tavola: i taglieri di WOLL sono il tuo aiutante perfetto in cucina e allo stesso tempo sono ideali per presentare e servire le tue creazioni. Realizzati in materiale composito di carta certificato FSC, i taglieri sono disponibili in varie dimensioni e design.

Sono tutti delicati con i tuoi coltelli, lavabili in lavastoviglie e non porosi, quindi non assorbono gli odori e non scoloriscono. Ogni tagliere è inoltre dotato di quattro robusti piedini in silicone che garantiscono un appoggio sicuro.

Di seguito abbiamo raccolto alcuni consigli per assicurare una lunga durata delle pentole e la migliore esperienza di cottura possibile.

Il team WOLL augura grande divertimento nel provarle

Cut & Serve

SEMPRE AL TUO FIANCO

Il tuo aiutante perfetto in cucina: dal trito di erbe fresche al taglio della carne succulenta.



Lavastoviglie

PULIZIA

Prima di iniziare a utilizzare il tagliere, pulirlo accuratamente con acqua calda e detersivo per piatti e asciugarlo bene.

DOPO L'USO

Dopo l'uso, il tagliere può essere lavato in lavastoviglie o con acqua calda e detersivo per piatti. Dopo la pulizia, posizionare il tagliere in verticale in modo che possa asciugarsi uniformemente da tutti i lati.

Non utilizzare spugne/spazzole metalliche o abrasive o detersivi aggressivi.

RESISTENZA AL CALORE

Il tagliere è resistente al calore come sottopentola fino a 175° C / 350° F.

UN AIUTO IN CUCINA

I nostri taglieri sono realizzati in materiale composito di carta certificato FSC e sono delicati con i coltelli per evitare che si smussino.

IGIENE

La superficie speciale, robusta e non porosa, non scolorisce, non assorbe gli odori e non costituisce un terreno di coltura per i batteri. Anche i segni di taglio minimamente visibili non influiscono sulle proprietà igieniche della superficie liscia.

CURA

L'uso del tagliere può lasciare segni di taglio sulla superficie. Per prendersi cura del tagliere, rinfrescarne la superficie o rimuovere le scalfitture delle lame dei coltelli, si può occasionalmente carteggiare il tagliere a secco con carta vetrata fine (grana 220). Poi strofinarlo con del normale olio da cucina.

GARANZIA LEGALE E SUPPLEMENTARE

GARANZIA LEGALE

In caso di reclamo entro l'attuale periodo di garanzia legale (se non diversamente indicato), si prega di restituire il prodotto al rivenditore insieme alla fattura o allo scontrino fiscale o di contattare la nostra assistenza clienti. L'indirizzo della nostra assistenza è riportato in questa pagina.

Sono esclusi dalla garanzia i segni di usura causati da un uso improprio (ad es. segni di bruciature a causa di oggetti troppo caldi, cadute o pulizia impropria). Sono inoltre escluse le tracce d'uso e le alterazioni estetiche come ad esempio scolorimenti e graffi.

Si precisa espressamente che non si assume alcuna responsabilità per i danni che si verificano a causa di

- uso non conforme alla destinazione d'uso,
- manipolazione impropria,
- inosservanza di queste istruzioni per l'uso e la cura o
- riparazioni eseguite in modo improprio.

GARANZIA SUPPLEMENTARE

In caso di reclamo in garanzia, Norbert Woll GmbH provvederà, a propria discrezione e a proprie spese, a riparare il prodotto o a fornirne uno sostitutivo adeguato.

I reclami ai sensi della presente garanzia sussistono solo se e nella misura in cui

- il prodotto non presenti danni o segni di chiusura causati da un uso diverso da quello normale e/o dalle specifiche secondo le istruzioni per l'uso,
- il prodotto non presenta caratteristiche dovute a riparazioni o influssi chimici o fisici impropri sulla superficie del prodotto.

Oltre alla garanzia, il cliente ha riconosciuti i diritti di garanzia previsti dalla legge, che non sono limitati dalla garanzia supplementare.

INDIRIZZO DELL'ASSISTENZA

Norbert Woll GmbH
Assistenza clienti
Heinrich-Barth-Straße 7–11
D-66115 Saarbrücken
Tel. +49 681 / 97 0 49 - 0
info@woll.de

SMALTIMENTO

Smaltire sempre il prodotto e il materiale di imballaggio in base alle norme del sistema di smaltimento locale. In caso di domande, si prega di contattare l'azienda responsabile dello smaltimento dei rifiuti.

PERIODO DI GARANZIA

Cut & Serve: 2 anni di garanzia.

- Per tutti gli altri aspetti si applicano le rispettive disposizioni di legge in materia di garanzia.
- Nei paesi diversi dalla Germania, possono essere applicate altre norme di garanzia. Rivolgersi al proprio rivenditore.

Cut & Serve

CORTAR Y SERVIR



ESTIMADO/A CLIENTE,

gracias por elegir una tabla de cortar WOLL. Desde 1979, nos hemos dedicado al desarrollo de baterías de cocina innovadoras y de alta calidad, así como de los accesorios correspondientes. La artesanía tradicional y la tecnología más avanzada van de la mano.

Es precisamente esta combinación la que hace que los productos WOLL sean únicos en términos de calidad, fiabilidad, diseño y funcionalidad. También queremos compartir nuestra pasión con nuestros utensilios de cocina: por el amor a la cocina y a la buena comida.

LA TABLA DE CORTAR PARA LA COCINA Y EN LA MESA

Una tabla de cortar tan elegante que querrá ponerla directamente sobre la mesa: Las tablas de cortar de WOLL son su ayudante perfecto en la cocina y son, al mismo tiempo, ideales para presentar y servir tus creaciones. Estas tablas, fabricadas con material compuesto de papel con certificación FSC, están disponibles en varios tamaños y diseños.

Son suaves para con los cuchillos, aptas para el lavavajillas y no son porosas, por lo que no absorben olores ni se decoloran. Además, cada tabla tiene cuatro robustos pies de silicona que garantizan un soporte seguro.

A continuación te ofrecemos algunos consejos para que disfrutes de tus utensilios de cocina durante mucho tiempo y disfrutes de la mejor experiencia culinaria posible.

El equipo de WOLL te desea que disfrutes probándolos.

Cut & Serve

SIEMPRE DE TU LADO

Tu ayudante perfecto en la cocina:
desde cortar hierbas frescas hasta carne jugosa.



Lavavajillas

LIMPIEZA

Antes del primer uso, limpia la tabla de cortar con agua tibia y detergente líquido y sécala bien.

DESPUÉS DEL USO

Después de usarla, puedes lavarla en el lavavajillas o con agua caliente y detergente líquido. Después de limpiarla, coloca la tabla de cortar en posición vertical para que se seque uniformemente por todos los lados.

No utilices esponjas/cepillos metálicos o abrasivos ni productos de limpieza agresivos.

RESISTENCIA AL CALOR

La tabla de cortar es resistente al calor como salvamanteles hasta 175° C.

UTENSILIOS DE COCINA

Nuestras tablas de cortar están fabricadas con un compuesto de papel con certificación FSC y son suaves con tus cuchillos para evitar que se desafilan.

HIGIENE

La superficie especial es robusta, no porosa y no se decolora, tampoco absorbe olores ni es un caldo de cultivo para las bacterias. Incluso las marcas de corte, mínimamente visibles, no afectan a las propiedades higiénicas de la superficie lisa.

CONSERVACIÓN

El uso de la tabla de cortar puede dejar marcas de corte en la superficie. Para conservar en buen estado la tabla de cortar, restaurar la superficie o eliminar las marcas del filo de los cuchillos, puedes lijar de vez en cuando la tabla seca con papel de lija fino (grano 220). A continuación, frótala con aceite de cocina común.

GARANTÍA

GARANTÍA

Si tienes alguna reclamación dentro del periodo de garantía legal vigente (salvo que se indique lo contrario), devuelve el producto a su distribuidor junto con la factura o el recibo o ponte en contacto con nuestro servicio de atención al cliente. Encontrarás nuestra dirección de atención al cliente en esta página.

La garantía no cubre los signos de desgaste causados por un uso inadecuado (por ejemplo, marcas causadas por sobrecalentamiento debido a objetos calientes, caídas o limpieza inadecuada). También quedan excluidos los signos de uso y los cambios perceptibles, como decoloraciones y arañazos.

Advertimos expresamente que no se acepta ninguna responsabilidad por daños que se produzcan como consecuencia de

- un uso inadecuado,
- manipulación indebida,
- el incumplimiento de este manual de uso y cuidado o
- reparaciones efectuadas de forma incorrecta.

GARANTÍA

En caso de reclamación de garantía, Norbert Woll GmbH reparará, a su discreción y a su cargo, el producto o suministrará un recambio adecuado.

Las reclamaciones en virtud de esta garantía solo existirán si y en la medida en que

- el producto no presente daños o signos de cierre causados por un uso ajeno a la finalidad normal y/o de las especificaciones según el manual de uso,
- el producto no presente ninguna característica que pueda atribuirse a reparaciones inadecuadas o a influencias químicas o físicas indebidas sobre la superficie del mismo.

Además de la garantía, le corresponden los derechos de garantía legales, que no están limitados por la garantía.

DIRECCIONES DE ATENCION AL CLIENTE

Norbert Woll GmbH
Atención al cliente
Heinrich-Barth-Straße 7–11
D-66115 Saarbrücken
Tel. +49 681 / 97 0 49 - 0
info@woll.de

ELIMINACIÓN

Elimina el producto y el material de envasado siempre de acuerdo con la normativa de tu sistema local de eliminación de residuos. Si tienes alguna duda, ponte en contacto con tu empresa local de eliminación de residuos.

PLAZO DE GARANTÍA

Cut & Serve: 2 años de garantía

- En todos los demás aspectos, se aplican las disposiciones legales de garantía correspondientes.
- En países distintos de Alemania, pueden aplicarse otras normas de garantía. Consulta a tu distribuidor.

Cut & Serve

SNIJDEN & OPDIENEN



BESTE KLANT,

Bedankt dat u gekozen hebt voor snijplanken van WOLL. Sinds 1979 zijn wij gespecialiseerd in de ontwikkeling van innovatief kookgerei van hoge kwaliteit en de bijpassende accessoires. Daarbij combineren wij traditioneel ambacht met uiterst moderne technologieën.

Deze combinatie maakt de producten van WOLL zo uniek als het gaat om kwaliteit, betrouwbaarheid, design en functionaliteit. Met ons kookgerei willen wij ook onze grote passie voor koken en goed eten delen.

DE SNIJPLANK VOOR GEBRUIK IN DE KEUKEN EN OP TAFEL

Een snijplank die zo elegant is dat u ze meteen ook op tafel wilt gebruiken. De snijplanken van WOLL zijn echte keukenhulpjes, maar ook ideaal om uw creaties te presenteren en op te dienen. De snijplanken worden gemaakt van papiercomposiet met FSC-keurmerk en zijn verkrijgbaar in verschillende maten en uitvoeringen.

De planken beschadigen uw messen niet, kunnen in de vaatwasser en zijn niet poreus, waardoor ze geen geurtjes opnemen en niet verkleuren. Bovendien heeft iedere plank vier stevige siliconen voetjes die verschuiven voorkomen.

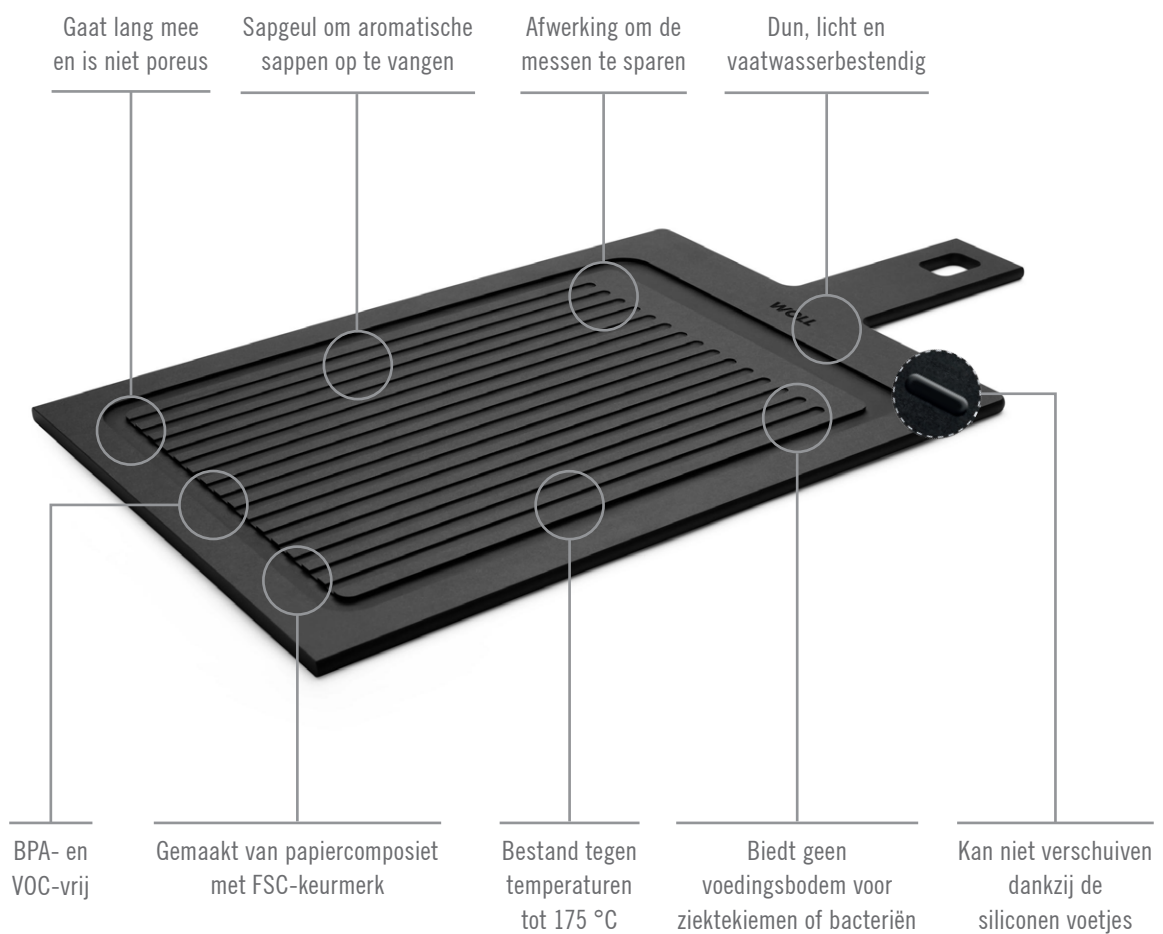
Hieronder vindt u nog een aantal tips om lang plezier te beleven aan het kookgerei en voor de best mogelijke resultaten bij het koken.

Het team van WOLL wenst u veel plezier bij het uitproberen.

Cut & Serve

ALTIJD BIJ DE HAND

Het ideale keukenhulpje om heel veel te snijden,
van verse kruiden tot en met sappig vlees.



Vaatwasser

REINIGING

Voordat u de snijplank in gebruik neemt, moet u ze eerst afwassen met warm water en afwasmiddel en vervolgens goed drogen.

NA GEBRUIK

Na gebruik kunt u de snijplank in de vaatwasser doen of met de hand met warm water en afwasmiddel afwassen. Zet de plank na de afwas rechtop weg zodat ze aan alle kanten gelijkmatig kan drogen.

Geen metalen of schuurponsjes, krassende borstels of agressieve afwasmiddelen gebruiken.

HITTEBESTENDIGHEID

Als onderzetter is de snijplank bestand tegen temperaturen tot 175 °C / 350 °F.

KEUKENHULPJES

Onze snijplanken zijn van papiercomposiet met FSC-keurmerk en sparen uw messen zodat ze scherp blijven.

HYGIËNE

Het speciale robuuste en niet-poreuze oppervlak verkleurt niet, neemt geen geurtjes op en biedt geen voedingsbodem voor bacteriën. Zelfs minimaal zichtbare snijsporen hebben geen uitwerking op de hygiënische eigenschappen van het gladde oppervlak.

ONDERHOUD

Het gebruik van de snijplank kan snijsporen veroorzaken. Om de snijplank te onderhouden, het oppervlak op te frissen of te ontdoen van de sporen van het snijden, kunt u de droge plank nu en dan opschuren met fijn schuurpapier (korrel 220). Wrijf de plank daarna in met een gewone bakolie.

GARANTIE

WETTELIJKE GARANTIE

Bij klachten binnen de huidige wettelijke garantieperiode (voor zover niet anders aangegeven) moet u het product, samen met de rekening of kassabon, terugbrengen naar de winkel of contact opnemen met onze klantenservice. Het adres van de klantenservice vindt u op deze pagina.

Uitgesloten van garantie zijn slijtageverschijnselen als gevolg van ondeskundig gebruik (bijv. afdrukken door oververhitting te wijten aan te hete voorwerpen, de gevolgen van vallen of ondeskundige reiniging). Ook uitgesloten zijn gebruikssporen en optische veranderingen, zoals verkleuringen en krassen.

Wij wijzen er nadrukkelijk op dat wij geen aansprakelijkheid aanvaarden voor schade die zijn ontstaan vanwege

- gebruik voor andere doeleinden dan waarvoor het product bedoeld is,
- ondeskundige behandeling,
- het niet naleven van deze gebruiks- en onderhoudsvoorschriften of
- ondeskundig uitgevoerde reparaties.

FABRIEKSGARANTIE

In geval van garantie repareert Norbert Woll GmbH naar eigen goeddunken en voor eigen rekening het product of levert een gelijkwaardig vervangend product.

Recht op garantie bestaat alleen als en voor zoverre

- het product geen schade of slijtage vertoont die is veroorzaakt door afwijkend gebruik en/of niet naleven van de voorschriften in de gebruiksaanwijzing,
- het product geen sporen vertoont van ondeskundige reparaties of ontoelaatbare chemische of fysische invloeden op het product

Afgezien van de garantie, hebt u ook recht op de wettelijke garantie die niet worden beperkt door de fabrieksgarantie.

ADRES KLANTENSERVICE

Norbert Woll GmbH
Klantenservice
Heinrich-Barth-Straße 7–11
D-66115 Saarbrücken
Tel. +49 681 / 97 0 49 - 0
info@woll.de

AFVOEREN

Voer het product en verpakkingsmateriaal af volgens de voorschriften van de plaatselijke dienst voor afvalverwerking. Neem bij vragen contact op met het verantwoordelijke afvalverwerkingsbedrijf.

GARANTIELAUFZEIT

Cut & Serve: 2 jaar garantie.

- Verder gelden steeds de wettelijke garantiebepalingen.
- In andere landen (dan Duitsland) kunnen andere garantiebepalingen gelden. De winkelier kan u hierover informeren.

Cut & Serve

SKJÆRING OG ANRETNING



KJÆRE KUNDE,

Takk for at du valgte skjærebrett fra WOLL. Siden 1979 har vi viet oss til innovativt, høykvalitets matlagingsutstyr og passende tilbehør. Tradisjonelt håndverk og topp moderne teknologi går hånd i hånd.

Akkurat denne kombinasjonen gjør WOLL-produkter enestående hva gjelder kvalitet, pålitelighet, design og funksjon. Med vårt matlagingsutstyr ønsker vi også å dele lidenskapen vår – av kjærlighet til matlaging og god mat.

SKJÆREBRETT FOR KJØKKEN OG BORD

Et skjærebrett som er så elegant at du kan sette det rett på bordet: Skjærebrett fra WOLL er et perfekt hjelpemiddel på kjøkkenet og samtidig ideelt for å presentere og servere kreasjonene dine. Brettene som er produsert av FSC-sertifisert papirkompositt, fås i ulike størrelser og utførelser.

Alle skåner knivene dine, tåler oppvaskmaskiner og er ikke porøse - de vil heller ikke lukte eller misfarges. I tillegg har hvert brett fire stabile silikonbein som gir stabilitet.

Til slutt har vi samlet noen tips – for langvarig glede med matlagingsutstyret og best mulig matopplevelse.

WOLL-teamet ønsker deg masse moro med utprøvingen

Cut & Serve

ALLTID PÅ DIN SIDE

Din perfekte kjøkkenhjelper: fra å skjære ferske urter til saftig kjøtt.



Spylemaskin

RENGJØRING

Rengjør skjærebrettet med varmt vann og oppvaskmiddel før første bruk og tørk det grundig.

ETTER BRUK

Etter bruk kan du rengjøre skjærebrettet i oppvaskmaskinen eller vaske det med varmt vann og rengjøringsmiddel. Sett skjærebrettet på høykant etter rengjøring slik at det kan tørkes jevnt på alle sider.

Ikke bruk metalliske eller slipende svamper/børster eller aggressive rengjøringsmidler.

VARMEBESTANDIGHET

Skjærebrettet er varmebestandig opp til 175° C.

KJØKKENUTSTYR

Skjærebrettene våre er produsert av FSC-sertifisert papirkompositt og skåner knivene dine slik at de ikke blir stumpe.

HYGIENE

Den robuste, ikke-porøse spesialoverflaten misfarges ikke, vil ikke lukte og er ulevelige for bakterier. Selv skjærespor som bare såvidt er synlige, påvirker ikke den glatte overflatens hygieneegenskaper.

PLEIE

Under bruk kan det oppstå skjærespor på overflaten. For å pleie skjærebrettet, friske opp overflaten eller fjerne spor etter kniver kan du pusse et tørt Brett med fint sandpapir (korning 220). Gni det så inn med vanlig matolje.

GARANTI

GARANTI

I tilfelle klager før garantifristen løper ut (hvis ikke annet er angitt) skal du levere inn produktet til forhandleren sammen med faktura eller kvittering eller henvende deg til vår kundeservice. Vår serviceadresse står på denne siden.

Tegn på slitasje som kommer av feil bruk (f.eks. avtrykk etter for varme gjenstander, fall eller feil rengjøring) utelukkes fra garantien. Bruksspor og visuelle endringer, f.eks. misfarginger og riper, utelukkes også.

Vi påtar oss ikke noen skader som har oppstått på grunn av

- ikke-tiltenkt bruk,
- feil behandling,
- å ikke følge denne bruks- og pleieanvisningen eller
- feil utførte reparasjoner.

GARANTI

I garantisaker vil Norbert Woll GmbH etter egen evaluering og på egen bekostning enten reparere produktet eller levere en tilsvarende erstatning.

Et slikt garantikrav består kun når og i den grad

- produktet ikke viser noen tegn på skader eller slitasje som ikke er forårsaket av bruk som avviker fra normale bestemmelser og/eller angivelser iht. bruksanvisningen,
- produktet ikke viser noen tegn som kommer av feil reparasjoner eller feil kjemisk eller fysisk påvirkning på produktoverflaten.

Ved siden av garantien har du de juridiske garantirettighetene som ikke kan begrenses av garantien.

SERVICEADRESSE

Norbert Woll GmbH
Kundeservice
Heinrich-Barth-Straße 7–11
66115 Saarbrücken
Tel. +49 681 / 97 0 49 - 0
info@woll.de

DEPONERING

Deponer alltid produktet og emballasjen iht. lokale forskrifter. Kontakt det ansvarlige deponeringsforetaket i tilfelle spørsmål.

GARANTITID

Cut & Serve: To års garanti.

- Forøvrig gjelder de aktuelle juridiske garantibestemmelsene.
- I andre land enn Tyskland gjelder ev. andre garantibestemmelser. Spør forhandleren.

Cut & Serve

KRÁJET A SERVÍROVAT



VÁŽENÍ ZÁKAZNÍCI,

děkujeme Vám, že jste se rozhodli pro prkénka značky WOLL. Od roku 1979 jsme se oddali vývoji inovativního, kvalitního nádobí a vhodného příslušenství. Snoubí se zde tradiční řemeslné umění a nejmodernější technologie.

Právě tato kombinace činí produkty značky WOLL jedinečnými, co se týče kvality, spolehlivosti, designu a funkčnosti. S tímto nádobím se chceme také podělit o svou vášeň – z lásky k vaření a dobrému jídlu.

PRKÉNKO DO KUCHYNĚ A NA STŮL

Krájecí prkénko, které je tak elegantní, že bys ho rád položil přímo na stůl: prkénka značky WOLL jsou Tvým dokonalým pomocníkem v kuchyni a současně ideální k předvádění a servírování Tvých kreačí. Prkénka vyrobená z papírového kompozitu s certifikací FSC jsou k dispozici v různých velikostech a provedeních.

Všechna jsou šetrná vůči Tvým nožům, vhodná do myčky a neporézní – nenasávají tedy pachy a nezbarvují se. Krom toho má každé prkénko čtyři stabilní silikonové nožky, díky nimž bezpečně stojí.

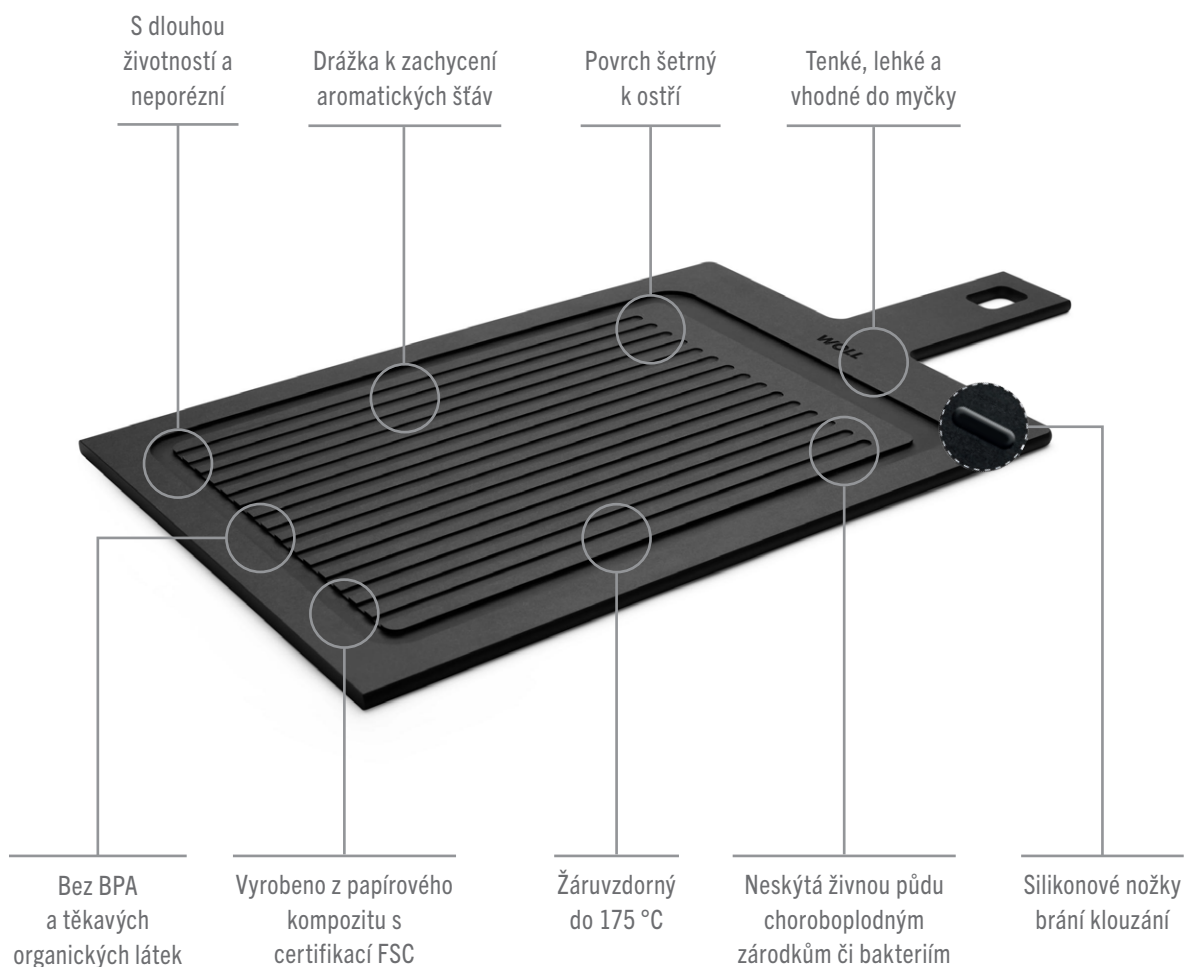
Níže jsme pro Vás shromáždili několik tipů – pro dlouhou radost z nádobí a co nejlepší výsledek vaření.

Spoustu zábavy při zkoušení přeje tým WOLL

Cut & Serve

NEUSTÁLE PO TVÉM BOKU

Tvůj dokonalý pomocník v kuchyni: od krájení
čerstvých bylinek až po šřavnaté maso.



Myčka

ČIŠTĚNÍ

Před prvním použitím prkénko omyjte teplou vodou a prostředkem na mytí nádobí a důkladně prkénko osušte.

PO POUŽITÍ

Po použití můžete prkénko umýt buď v myčce na nádobí, nebo horkou vodou a prostředkem na mytí nádobí. Po očištění prkénko postavte, aby mohlo oschnout rovnoměrně ze všech stran.

Nepoužívejte drátěnky nebo kartáče na drhnutí ani agresivní čisticí prostředky.

ŽÁRUVZDORNOST

Krájecí prkénko je coby podložka žáruvzdorné do teploty 175 °C / 350 °F.

KUCHYŇSKÉ POMŮCKY

Naše krájecí prkénka jsou vyrobena z papírového kompozitu s certifikací FSC a jsou šetrná vůči Tvým nožům, aby se neztupily.

HYGIENA

Robustní, neporézní speciální povrch se nezbarvuje, nenasává pachy a neskýtá živnou půdu bakteriím. Ani minimálně viditelné stopy po krájení neovlivní hygienické vlastnosti hladkého povrchu.

PÉČE

V důsledku používání prkénka se na povrchu mohou objevit stopy po krájení. K péči o krájecí prkénko, obnovení povrchu nebo odstranění zářezů po noži můžete suché prkénko příležitostně obrousit jemným brusným papírem (zrnitost 220).

Následně do něj vetřete běžný stolní olej.

RUČENÍ VÝROBCE A ZÁRUKA

RUČENÍ VÝROBCE

Při reklamaci v rámci aktuální zákonné záruční lhůty (není-li uvedena jiná) vraťte prosím svůj výrobek s fakturou či účtenkou svému prodejci nebo se obraťte na náš zákaznický servis. Adresu našeho servisu najdete na této straně.

Opotřebením vzniklé nesprávným používáním (např. otisky v důsledku přehřátí příliš horkými předměty, poškození vzniklé pádem nebo nesprávným čištěním) je vyloučeno ze záruky.

Stejně tak jsou vyloučeny stopy po používání a vizuální změny, například zbarvení a škrábance.

Výslovně upozorňujeme na to, že nepřebíráme odpovědnost za škody vzniklé

- používáním k jinému než určenému účelu,
- nesprávným zacházením,
- nedodržetím těchto pokynů k používání a péči nebo
- neodborně provedenými opravami.

ZÁRUKA

V případě uplatnění záruky společnost Norbert Woll GmbH podle vlastního uvážení a na vlastní náklady produkt buď opraví, nebo dodá příslušnou náhradu.

Nároky ze záruky se uznávají pouze a jen tehdy, jestliže

- produkt nevykazuje poškození nebo opotřebením, které bylo způsobeno používáním odlišujícím se od normálního určení produktu a/nebo údajů uvedených v návodu k používání,
- produkt nevykazuje žádné znaky, které způsobily neodborné opravy nebo vyvolaly nesprávné chemické nebo fyzikální vlivy působící na povrch produktu.

Kromě záruky Vám přísluší zákonná záruční práva, která nejsou zárukou omezena.

ADRESA SERVISU

Norbert Woll GmbH
Zákaznický servis
Heinrich-Barth-Straße 7– 11
D-66115 Saarbrücken
Tel. +49 681 / 97 0 49 - 0
info@woll.de

LIKVIDACE

Výrobek a obalový materiál prosím likvidujte vždy podle předpisů platných pro likvidaci v místě Vašeho bydliště. V případě dotazů prosím kontaktujte příslušnou firmu zabývající se likvidací odpadu.

ZÁRUČNÍ DOBA

Cut & Serve: záruka 2 roky.

- V ostatním platí aktuální zákonné záruční podmínky.
- V ostatních zemích (mimo Německo) mohou příp. platit jiné podmínky záruky/ručení. Informujte se prosím u svého prodejce.

Cut & Serve

切菜和配菜



亲爱的客户朋友们:

感谢您选择 WOLL 砧板。自 1979 年以来, 我们一直致力于开发高品质的创新炊具和适配的配件。传统手艺与最先进的技术相结合。

正是这样的结合使得 WOLL 产品在质量、可靠性、设计和功能方面独一无二。我们还希望通过炊具与您分享我们的激情 – 我们的激情来自对烹饪和美食的热爱。

适用于厨房和餐桌的砧板

这款砧板造型优雅, 可直接端上餐桌使用: WOLL 砧板是您在厨房中的完美帮手, 同时也是展示您的创意和辅助上菜的理想助手。砧板由经过 FSC 认证的纸质复合材料制成, 有各种尺寸和规格可供选择。

它们不伤刀具, 可放入洗碗机中清洗, 而且无孔, 因此不会吸附异味或褪色。此外, 每块砧板都有四个结实的硅胶垫脚, 可确保稳固支撑。

我们为您提供了一些小贴士 – 让您可以更长久地享受炊具带来的乐趣, 并且获得最佳的烹饪体验。

WOLL 团队祝您在尝试过程中乐趣多多

Cut & Serve

始终为您提供支持

您在厨房中的完美帮手:

无论是新鲜香草还是多汁肉类, 皆可轻松处理。



洗碗机

清洗

首次使用之前, 用温水和洗洁精清洗砧板, 并彻底擦干。

使用后

使用后, 可以用洗碗机清洗砧板, 或用热水和洗洁精清洗。清洗后, 竖立砧板, 确保四面均匀晾干。

请勿使用金属或磨损性海绵/刷子或腐蚀性清洁剂。

耐热性

用作垫盘时, 砧板的耐热温度可达 175° C / 350° F。

厨房用具

我们的砧板由经 FSC 认证的纸质复合材料制成, 可保护您的刀具, 防止刀具变钝。

卫生

结实耐用且无孔的特殊表面不会褪色, 不会吸收异味, 也不会滋生细菌。即便光滑的表面上有微小的切痕, 也不会影响其卫生特性。

保养

使用砧板后会在表面留下切痕。为了保养砧板, 让表面焕然一新或去除刀刃切痕, 可以偶尔使用细砂纸 (220 颗粒度) 打磨干的砧板。然后使用日常食用油擦拭。

保修和质保

保修

如果在现行法定保修期内出现投诉 (如无其他说明), 请将您的产品连同发票或收据发回经销商处或联系我们的售后服务部。可在本页找到我们的售后服务地址。

因使用不当造成的磨损 (例如高温物品引起的过热、跌落或清洗不当) 不在保修范围内。使用痕迹和外观变化也不在保修范围内, 例如变色和划痕。

我们明确指出, 对于因以下原因造成的损坏, 我们概不承担任何责任

- 使用不当,
- 操作不当,
- 不遵守本使用说明书和保养说明或
- 不正确维修。

质保

出现质保问题时, Norbert Woll GmbH 有限公司将自行决定修理产品或提供相应的更换, 费用由公司承担。

仅在以下情况下和以下范围内提出此类质保主张

- 没有因偏离使用说明所述正常用途和/或规定用途使用产品而造成任何损坏或磨损迹象,
- 产品未显示出任何因不当维修或产品表面受到不当化学或物理影响而导致的特征。

除质保外, 您还有权享受不受质保条款限制的法定保修权利。

售后服务地址

Norbert Woll GmbH
Kundenservice (售后服务部)
Heinrich-Barth-Straße 7—11
D-66115 Saarbrücken
电话 +49 681 / 97 0 49 - 0
info@woll.de

废弃清理

请始终按照当地垃圾清理系统的规定废弃清理您的产品和包装材料。如有疑问, 请联系当地的垃圾清理公司。

保修有效期

Cut & Serve: 2 年保修。

- 相应的法定保修条款通常适用。
- 在德国以外的国家, 其他的质保和/或保修规定可能适用。请咨询您的经销商。