



EICHEN-SCHNEIDBRETT FÜR DEN KOQOON TROLLEY

ARTIKELNUMMER: Z-SQ-101-H22-00

Ein Schneidbrett aus massivem Eichenholz. Gefertigt für den Einsatz auf dem KOQOON Trolley und für alle, denen gutes Handwerk genauso wichtig ist wie gutes Essen.

ANWENDUNGSHINWEISE:

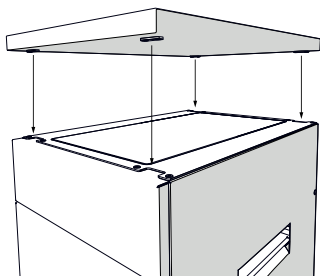
Aufsetzen auf den KOQOON Trolley:

Entfernen Sie die schwarze Metallabdeckung des Trolleys und setzen Sie das Schneidbrett mit den Kunststofffüßen nach unten auf die Arretierung. Achten Sie auf die richtige Ausrichtung: Die asymmetrisch angeordneten Füße rasten ein und das Schneidbrett muss an der Vorderseite bündig mit dem Trolley abschließen.

Nach der Nutzung das Brett beidseitig reinigen, trocknen und an einem geeigneten Ort im Innenbereich aufbewahren.

Verfärbungen vermeiden:

Eichenholz ist ein Naturmaterial und kann in den ersten Wochen leichte Farbveränderungen zeigen – das ist normal. Vermeiden Sie es, feuchte Metallgegenstände auf dem Brett liegen zu lassen, da diese dauerhafte Verfärbungen verursachen können. Säurehaltige Lebensmittel sollten ebenfalls nicht längere Zeit auf dem Brett verbleiben, um die Holzoberfläche zu schützen.



REINIGUNG:

Spülen Sie das Schneidbrett nach der Benutzung mit klarem Wasser ab, bei Bedarf mit wenig Spülmittel. Spülen Sie immer beide Seiten gleichmäßig, um Spannungen im Holz zu vermeiden. Trocknen Sie es anschließend sofort gründlich ab und lassen Sie es weder abtropfen noch im Nassen liegen. Reinigen Sie das Brett nicht in der Spülmaschine, da Hitze und anhaltende Feuchtigkeit das Holz dauerhaft schädigen.

KOQOON

PFLEGEHINWEISE:

Ihr Schneidbrett wurde mit lebensmittelechtem Hartwachsöl behandelt. Für einen dauerhaften Oberflächenschutz empfehlen wir, das Brett regelmäßig mit einem lebensmittelechten Holzöl oder Hartwachsöl nachzupflegen. So bleibt das Holz geschmeidig, wird vor Austrocknung geschützt und behält seine natürliche Maserung. Je nach Nutzung empfehlen wir eine Nachpflege etwa alle 4 bis 8 Wochen oder sobald die Oberfläche trocken oder matt erscheint.

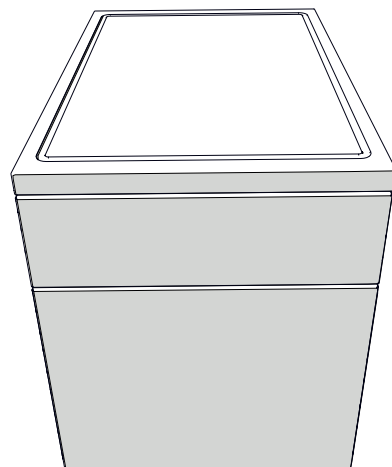
ACHTUNG!

Schneidbrett nicht dauerhaft auf dem Trolley belassen! Als Naturprodukt reagiert Eichenholz empfindlich auf wechselnde Witterungs- und Klimabedingungen. Feuchtigkeit, Temperaturschwankungen und UV-Strahlung können das Holz dauerhaft schädigen, auch wenn der Trolley abgedeckt ist.

Das Schneidbrett ist nicht für den Einsatz auf dem Grill oder den direkten Kontakt mit Hitzequellen geeignet. Ausschließlich als Arbeits- und Vorbereitungsfläche verwenden.

LAGERUNG:

An einem trockenen, sauberen Ort mit möglichst konstanter Temperatur aufbewahren. Starke Temperaturschwankungen oder dauerhafte Luftfeuchtigkeit können das Holz verziehen.



OAK CUTTING BOARD FOR THE KOQOON TROLLEY

ARTICLE NUMBER: Z-SQ-101-H22-00

A cutting board made from solid oak, crafted for use with the KOQOON Trolley and for those who value quality craftsmanship just as much as great food.

INSTRUCTIONS FOR USE:

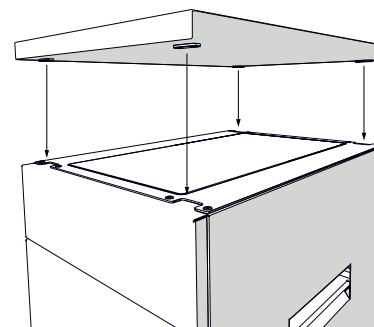
Placing the Cutting Board on the KOQOON Trolley:

Remove the black metal cover from the Trolley and place the cutting board onto the locking mechanism with the plastic feet facing downwards. Make sure the board is positioned correctly. The asymmetrically arranged feet will lock into place, and the front edge of the cutting board should sit flush with the front of the Trolley.

After use, clean the board on both sides, dry thoroughly, and store it in a suitable indoor location.

Preventing Discolouration:

Oak is a natural material and may show slight changes in colour during the first few weeks. This is completely normal. Avoid leaving damp metal objects on the board, as they may cause permanent discolouration. Acidic foods should also not be left on the board for extended periods in order to protect the wooden surface.



CLEANING:

Rinse the cutting board with clean water after each use, using a small amount of dishwashing liquid if necessary. Always rinse both sides evenly to help prevent tension and warping in the wood. Dry the board thoroughly immediately after cleaning and do not leave it to drip dry or remain wet. Do not clean the cutting board in the dishwasher, as heat and prolonged exposure to moisture can permanently damage the wood.

CARE INSTRUCTIONS:

Your cutting board has been treated with food-safe hardwax oil. To maintain long-lasting surface protection, we recommend regularly treating the board with a food-safe wood oil or hardwax oil. This helps keep the wood supple, protects it from drying out and preserves its natural grain. Depending on use, we recommend re-oiling the board approximately every 4 to 8 weeks, or whenever the surface begins to look dry or dull.

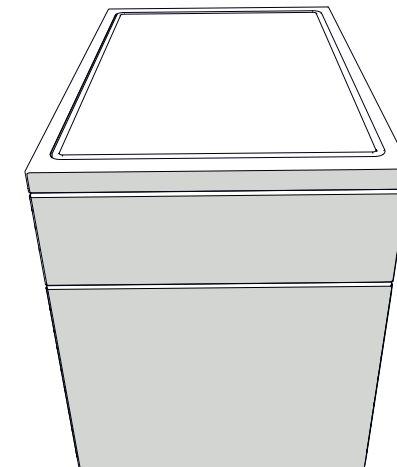
WARNING!

Do not leave the cutting board permanently on the Trolley. As a natural material, oak is sensitive to changing weather and climate conditions. Moisture, temperature fluctuations and UV exposure can permanently damage the wood, even when the Trolley is covered.

The cutting board is not suitable for use on the grill or for direct contact with heat sources. Use it exclusively as a work and food preparation surface.

STORAGE:

Store in a clean, dry place with a stable temperature whenever possible. Significant temperature fluctuations or prolonged exposure to humidity may cause the wood to warp.



IT

TAGLIERE IN ROVERE PER IL TROLLEY KOQOON

NUMERO ARTICOLO: Z-SQ-101-H22-00

Un tagliere in rovere massello, realizzato per l'utilizzo sul Trolley KOQOON e pensato per chi attribuisce alla qualità artigianale la stessa importanza del buon cibo.

COME APPLICARE LA COPERTURA:

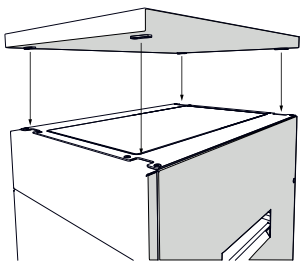
Posizionamento sul Trolley KOQOON:

Rimuovere la copertura nera in metallo del Trolley e posizionare il tagliere sul sistema di bloccaggio con i piedini in plastica rivolti verso il basso. Prestare attenzione al corretto orientamento: i piedini disposti in modo asimmetrico devono innestarsi correttamente e il bordo anteriore del tagliere deve risultare a filo con il Trolley.

Dopo l'uso, pulire il tagliere su entrambi i lati, asciugarlo accuratamente e conservarlo in un luogo idoneo all'interno.

Come evitare le alterazioni di colore:

Il rovere è un materiale naturale e nelle prime settimane può presentare leggere variazioni di colore. Si tratta di un fenomeno del tutto normale. Evitare di lasciare oggetti metallici umidi sul tagliere, poiché potrebbero causare macchie permanenti. Anche gli alimenti acidi non dovrebbero rimanere a lungo sulla superficie, per proteggere il legno.



PULIZIA:

Sciacquare il tagliere con acqua pulita dopo ogni utilizzo, utilizzando una piccola quantità di detersivo per piatti se necessario. Sciacquare sempre entrambi i lati in modo uniforme, per evitare tensioni e deformazioni del legno. Asciugare accuratamente il tagliere subito dopo la pulizia e non lasciarlo sgocciolare né a contatto con l'umidità. Non lavare il tagliere in lavastoviglie, poiché il calore e l'esposizione prolungata all'umidità possono danneggiare permanentemente il legno.

ISTRUZIONI PER LA CURA:

Il tagliere è stato trattato con un olio a cera dura idoneo al contatto con gli alimenti. Per garantire una protezione duratura della superficie, consigliamo di trattarlo regolarmente con un olio per legno o un olio a cera dura adatto al contatto alimentare. In questo modo il legno rimane elastico, protetto dall'essiccazione e conserva la sua venatura naturale. A seconda della frequenza di utilizzo, consigliamo di ripetere il trattamento ogni 4-8 settimane circa oppure non appena la superficie appare secca o opaca.

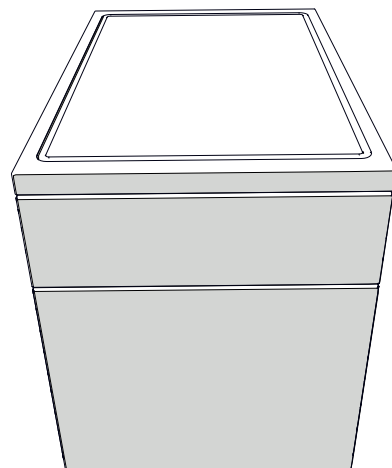
ATTENZIONE!

Non lasciare il tagliere in modo permanente sul Trolley. Essendo un materiale naturale, il rovere è sensibile alle variazioni delle condizioni atmosferiche e climatiche. Umidità, sbalzi di temperatura e raggi UV possono danneggiare il legno in modo permanente, anche quando il Trolley è coperto.

Il tagliere non è adatto all'utilizzo sul grill né al contatto diretto con fonti di calore. Utilizzarlo esclusivamente come superficie di lavoro e preparazione.

CONSERVAZIONE:

Conservare in un luogo asciutto e pulito, possibilmente a temperatura costante. Forti sbalzi di temperatura o un'esposizione prolungata all'umidità possono causare deformazioni del legno.



FR

PLANCHE À DÉCOUPER EN CHÊNE POUR LE TROLLEY KOQOON

RÉFÉRENCE ARTICLE: Z-SQ-101-H22-00

Une planche à découper en chêne massif, conçue pour être utilisée sur le Trolley KOQOON et destinée à tous ceux qui accordent autant d'importance à la qualité du savoir-faire qu'à la qualité de la cuisine.

CONSEILS D'UTILISATION:

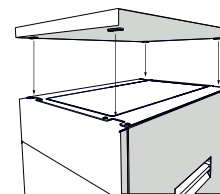
Installation sur le Trolley KOQOON:

Retirez le couvercle métallique noir du Trolley et placez la planche à découper sur le système de fixation, les pieds en plastique orientés vers le bas. Veillez à la positionner correctement : les pieds disposés de manière asymétrique doivent s'enclencher, et le bord avant de la planche doit être parfaitement aligné avec l'avant du Trolley.

Après utilisation, nettoyer la planche des deux côtés, la sécher soigneusement et la conserver dans un endroit approprié à l'intérieur.

Éviter les décolorations:

Le chêne est un matériau naturel et peut présenter de légères variations de couleur au cours des premières semaines. Ce phénomène est tout à fait normal. Évitez de laisser des objets métalliques humides sur la planche, car ils peuvent provoquer des décolorations permanentes. Les aliments acides ne doivent pas non plus rester trop longtemps sur la surface afin de préserver le bois.



NETTOYAGE:

Rincez la planche à découper à l'eau claire après chaque utilisation, en utilisant une petite quantité de liquide vaisselle si nécessaire. Rincez toujours les deux faces de manière uniforme afin d'éviter les tensions et les déformations du bois. Séchez soigneusement la planche immédiatement après le nettoyage et ne la laissez ni s'égoutter ni rester humide. Ne nettoyez pas la planche à découper au lave-vaisselle, car la chaleur et l'exposition prolongée à l'humidité peuvent endommager durablement le bois.

CONSEILS D'ENTRETIEN:

Votre planche à découper a été traitée avec une huile-cire dure adaptée au contact alimentaire. Pour assurer une protection durable de la surface, nous recommandons de l'entretenir régulièrement avec une huile pour bois ou une huile-cire dure adaptée au contact alimentaire. Cela permet de préserver la souplesse du bois, de le protéger contre le dessèchement et de conserver son veinage naturel. Selon la fréquence d'utilisation, nous recommandons de renouveler ce traitement environ toutes les 4 à 8 semaines, ou dès que la surface paraît sèche ou mate.

ATTENTION!

Ne laissez pas la planche à découper en permanence sur le Trolley. En tant que matériau naturel, le chêne est sensible aux variations des conditions météorologiques et climatiques. L'humidité, les écarts de température et les rayons UV peuvent endommager durablement le bois, même lorsque le Trolley est couvert.

La planche à découper n'est pas conçue pour être utilisée sur le grill ni pour être mise en contact direct avec des sources de chaleur. Utilisez-la exclusivement comme surface de travail et de préparation.

CONSERVATION:

Conservez la planche dans un endroit sec et propre, à une température aussi constante que possible. De fortes variations de température ou une exposition prolongée à l'humidité peuvent entraîner une déformation du bois.

