

HORL® Board



Cleaning & care

Reinigung & Pflege

Nettoyage & entretien

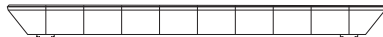
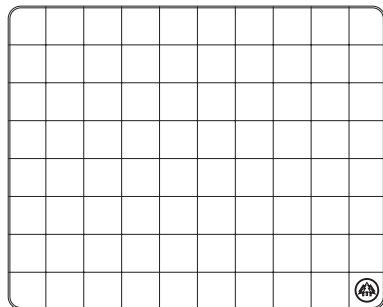
Limpezia & mantenimiento

Pulizia & manutenzione

Manufactured in the Black Forest, Germany.

Horl 1993 GmbH
Zollhallenstr. 13
79106 Freiburg
Germany

- ④ Kitchen board, 445 x 357 x 39 mm
- ⑤ Küchenbrett, 445 x 357 x 39 mm
- ⑥ Planche de cuisine, huilée, 445 x 357 x 39 mm
- ⑦ Tabla de cocina, aceitada, 445 x 357 x 39 mm
- ⑧ Tagliere da cucina, oliato, 445 x 357 x 39 mm



④ Solid wood, oak, walnut, oiled



⑤ Massivholz, Eiche, Nussbaum, geölt

⑥ Bois massif, chêne, noyer, huilé

⑦ Madera maciza, roble, nogal, aceitada

⑧ Legno massiccio, rovere, noce, oliato

CRAFTED WITH OFFCUTS

The HORL® Board is crafted in the Black Forest (Germany), giving a second life to wood offcuts produced during the manufacture of the HORL®3 Sharpener.

USAGE

Cutting on the HORL® Board

The HORL® Board is ideal for cutting fruit, vegetables, meat and fish. Ensure the surface of the board is clean and free of cracks before use.

Sharpening with the HORL® Board

The HORL® Board is suitable as a work surface for grinding with a HORL® Sharpener. It can also provide a raised grinding level when sharpening particularly wide blades.

CLEANING & CARE

Clean gently

Clean by hand with a damp cloth or sponge and a little mild detergent, dry with a towel and allow it to finish drying in air. Do not expose to extreme temperatures or prolonged moisture.

Warning: Not suitable for the dishwasher.

Safeguard hygiene

After each use for sharpening, clean the HORL® Board carefully to remove grinding dust. Likewise, after cutting raw meat or fish, immediately clean it thoroughly.

Oil regularly

To maintain the HORL® Board's function and appearance, at regular intervals rub a little walnut or linseed oil into it (with other oils, unpleasant odours can develop).

Caution: A cloth soaked in linseed oil is liable to spontaneously combust.

GEFERTIGT AUS RESTHOLZ

Das im Schwarzwald gefertigte HORL® Board verleiht Holzresten ein neues Leben, die bei der Herstellung der HORL®3 Rollschleifer entstehen.

ANWENDUNG

Schneiden auf dem HORL® Board

Das HORL® Board ist für das Schneiden von Obst, Gemüse, Fleisch und Fisch bestens geeignet. Vor der Nutzung darauf achten, dass die Oberfläche sauber und frei von Rissen ist.

Schleifen mit dem HORL® Board

Das HORL® Board eignet sich als Arbeitsfläche für das Schleifen mit dem HORL® Rollschleifer und als Schleifhilfe, um besonders hohe Klingen einfacher schärfen zu können.

REINIGUNG & PFLEGE

Schonend reinigen

Händisch mit feuchtem Tuch oder Schwamm und mildem Spülmittel reinigen, abtrocknen und an der Luft vollständig trocknen lassen. Keinen extremen Temperaturen oder anhaltender Nässe aussetzen.

Achtung: Nicht spülmaschinengeeignet.

Hygiene sicherstellen

Nach jedem Schleifvorgang das HORL® Board sorgfältig reinigen, um Schleifstaub zu entfernen. Nach der Zubereitung von rohem Fleisch oder Fisch ebenfalls sofort und gründlich reinigen.

Regelmäßig ölen

Um Funktion und Optik aufrechtzuerhalten, das HORL® Board regelmäßig mit Walnuss- oder Leinöl einreiben (andere Öle können unangenehme Gerüche entwickeln).

Achtung: In Leinöl getränkte Tücher können sich selbst entzünden.

FR

FABRIQUÉE AVEC DES CHUTES DE BOIS

La planche HORL® Board est fabriquée en Forêt-Noire. Elle permet de donner une nouvelle vie aux chutes de bois issues de la fabrication des aiguseurs HORL®3.

UTILISATION

La découpe sur la HORL® Board

La planche HORL® Board est parfaitement adaptée à la découpe de fruits, de légumes, de viandes et de poissons. Avant utilisation, veillez à ce que la surface soit propre et exempte de fissures.

L'aiguisage sur la HORL® Board

La planche HORL® Board est parfaitement adaptée pour utiliser votre aiguseur HORL®. Elle permet en outre d'aiguiser avec facilité les lames plus hautes.

NETTOYAGE & ENTRETIEN

Nettoyage en douceur

Pour nettoyer la HORL® Board, utiliser un chiffon ou une éponge humide, avec un peu de produit vaisselle non agressif. Puis essuyez-la avec un torchon et laissez-la sécher. La HORL® Board ne doit pas être soumise à des températures extrêmes ou à une humidité constante.

Attention : ne pas mettre au lave-vaisselle.

L'hygiène avant tout

Après l'aiguisage, nettoyez soigneusement la HORL® Board, afin de la débarrasser des poussières de métal. Un nettoyage scrupuleux s'impose également après la découpe de viandes ou de poissons crus.

Entretien régulier à l'huile

Pour que votre planche reste belle et utilisable longtemps, veillez à l'enduire légèrement d'huile de noix ou de lin à intervalles réguliers (d'autres huiles peuvent dégager des odeurs désagréables).

Attention : un chiffon trempé dans l'huile de lin peut s'enflammer.

ELABORADO CON EXCEDENTES DE MADERA

La tabla HORL® Board, elaborada en la Selva Negra, brinda una nueva vida a los excedentes de madera generados durante la fabricación de nuestros afiladores HORL®3.

MODO DE EMPLEO

Cortar sobre la HORL® Board

La tabla HORL® Board está diseñada para cortar fruta, verduras, carne y pescado. Asegurarse de que la superficie esté limpia y libre de grietas antes de usarla.

Afilar sobre la HORL® Board

La tabla HORL® Board es idónea como superficie de afilado con los afiladores HORL® y también sirve como complemento para poder afilar hojas especialmente altas con mayor facilidad.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpiar con delicadeza

Limpiar a mano con un paño húmedo o una esponja húmeda y detergente suave, secar y dejar escurrir al aire. No exponer a temperaturas extremas ni a humedad prolongada.

Advertencia: no apto para lavavajillas.

Garantizar la higiene

Limpiar cuidadosamente la HORL® Board tras cada afilado para eliminar los restos de material. Limpiar a fondo de inmediato tras preparar carne cruda o pescado.

Aceitado regular

Para que la tabla HORL® Board conserve su función y estética, debe aplicarse regularmente una capa de aceite de nuez o linaza (otros aceites pueden provocar olores desagradables).

Advertencia: los paños empapados en aceite de linaza pueden inflamarse espontáneamente.

REALIZZATO CON LEGNO DI RECUPERO

Il tagliere HORL® Board, prodotto nella Foresta Nera, dona nuova vita ai residui di legno provenienti dalla produzione degli affilatori a rullo HORL®3.

UTILIZZO

Tagliare sull'HORL® Board

Il tagliere HORL® Board è perfetto per il taglio di frutta, verdura, carne e pesce. Prima dell'uso, verificare che la superficie sia pulita e non presenti fessure.

Affilatura sull'HORL® Board

Il tagliere HORL® Board è perfetto come piano di lavoro per l'utilizzo degli affilatori a rullo HORL® e offre un supporto ideale per affilare con maggiore facilità anche le lame particolarmente alte.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulire delicatamente

Pulire a mano con un panno umido o una spugna e un detergente delicato. Asciugare bene e lasciare asciugare completamente all'aria. Evitare sbalzi termici e umidità prolungata.

Attenzione: non lavare in lavastoviglie.

Garantire l'igiene

Dopo l'affilatura, rimuovere accuratamente la polvere residua dal HORL® Board. Pulire immediatamente anche dopo l'uso con carne o pesce crudi.

Oliare regolarmente

Per preservare funzionalità e aspetto, trattare periodicamente l'HORL® Board con olio di noce o di lino (evitare altri tipi di olio, poiché potrebbero sviluppare odori sgradevoli).

Attenzione: i panni imbevuti di olio di lino possono essere soggetti ad autocombustione.



Your HORL® Board is made to last a lifetime.

Should you nevertheless wish to dispose of it, please contact info@horl.com so we can arrange the return shipment to us.

Dein HORL® Board ist für die Ewigkeit gemacht.

Solltest du es dennoch entsorgen wollen, wende dich an info@horl.com, damit wir den Rückversand an uns organisieren können.

Votre HORL® Board est conçu pour durer.

Toutefois, si vous souhaitez vous en séparer, adressez un message à info@horl.com afin que nous puissions organiser le retour de votre produit.

Tu HORL® Board está hecho para durar toda la vida.

Sin embargo, si en algún momento decides desecharlo, pónete en contacto con info@horl.com para que podamos organizar la devolución del producto.

Il tuo HORL® Board è fatto per durare una vita.

Se desideri comunque smaltirlo, contatta info@horl.com così potremo organizzare il reso del prodotto.

