

VOGUE



UK	+44 (0)845 146 2887	Fourth Way, Avonmouth, Bristol, BS11 8TB United Kingdom
Eire		Unit 9003, Blarney Business Park, Blarney Co. Cork, Ireland
NL	040 – 2628080	
FR	01 60 34 28 80	
BE-NL	0800-29129	
BE-FR	0800-29229	
DE	0800 – 1860806	
ES	901-100 133	
AU	1300 225 960	15 Badgally Road, Campbelltown, 2560, NSW, Australia

EN

Wooden Chopping Board Care Instructions

Before using for the first time (and periodically thereafter) treat the wood with a suitable food safe Mineral oil to:

- Increase fluid resistancy
- Extend operational life

Ensure any excess oil is wiped off the wooden surface.

If the wooden surface becomes excessively scored from use, perform the following to restore the surface of the chopping board:

1. Wash the board in warm soapy water to remove any oil.
2. Dry thoroughly.
3. Lightly sand the board surface to restore to an even finish.
4. Wipe the board down thoroughly.
5. Oil the surface of the board as above.

To clean after use, wipe with warm soapy water and a damp cloth.

Not suitable for dishwashers!

All rights reserved. No part of these instructions may be produced or transmitted in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the prior written permission of **VOGUE**.

Every effort is made to ensure all details are correct at the time of going to press, however, **VOGUE** reserve the right to change specifications without notice.

NL

Verzorgingsaanwijzingen houten snijplank

Vóór eerste gebruik (en op regelmatige intervallen) dient men het hout met een voedselveilige geschikte minerale olie in te smeren om:

- de weerstand tegen vloeistoffen te verhogen
- de operationele levensduur te verlengen

Verwijder eventueel overmatige olie van het houten oppervlak.

Wanneer de houten snijplank door het gebruik vol kerven raakt, voer dan de volgende aanwijzingen uit om het oppervlak van de houten snijplank te herstellen.

1. Was de plank in warm zeepwater om eventuele olie te verwijderen.
2. Zorgvuldig drogen.
3. Schuur de houten snijplank lichtjes om de fijn afwerking te herstellen.
4. Veeg de plank grondig schoon.
5. Smeer de plank, zoals eerder beschreven, met olie in.

Reinigen met warm zeepwater.

Niet geschikt voor afwasmachines!

Alle rechten voorbehouden. Het is verboden om deze handleiding, hetzij volledig of gedeeltelijk, elektronisch of mechanisch te reproduceren, kopiëren, op opslagmedia op te slaan of op enigerlei wijze over te dragen, zonder voorafgaande goedkeuring van **VOGUE**.

Wij hebben er alles aan gedaan om er zeker van te zijn dat op publicatiedatum van de handleiding alle details correct zijn, desondanks, behoudt **VOGUE** het recht voor om specificaties zonder aankondiging te wijzigen.

FR

Consignes d'entretien des planches à découper en bois

Avant la première utilisation (et régulièrement par la suite), traitez le bois avec une huile minérale de qualité alimentaire de manière à :

- Augmenter la résistance aux liquides
- Prolonger la durée de vie

Veillez à essuyer tout excès d'huile de la surface en bois.

Au bout d'un certain temps d'utilisation, si la surface en bois est trop rayée, la procédure suivante vous permettra de lui redonner l'aspect du neuf :

1. Lavez la planche à l'eau savonneuse tiède pour la débarrasser de toutes traces d'huile.
2. Séchez-la minutieusement.
3. Poncez légèrement la surface de la planche, pour lui redonner un aspect lisse.
4. Essuyez minutieusement la planche.
5. Huilez la surface de la planche en suivant les instructions fournies.

Essuyez le plateau à l'eau savonneuse tiède.

Ne convient pas pour les lave-vaisselle!

Tous droits réservés. La production ou transmission, partielles ou intégrales, sous quelque forme que ce soit ou par n'importe quel moyen, tant électronique que mécanique, sous forme de photocopie, d'enregistrement ou autre de ce mode d'emploi sont interdites sans l'autorisation préalablement accordée par **VOGUE**.

Nous nous efforçons, par tous les moyens dont nous disposons, de faire en sorte que les détails contenus dans le présent mode d'emploi soient corrects en date d'impression. Toutefois, **VOGUE** se réserve le droit de changer les spécifications de ses produits sans préavis.

DE

Pflegeanleitung für Holzküchenbrett

Vor der ersten Benutzung (und später in regelmäßigen Abständen) das Holz mit einem geeigneten, lebensmittel-unbedenklichen Mineralöl behandeln zur:

- Verbesserung seiner Beständigkeit gegen Flüssigkeiten
- Verlängerung seiner Lebensdauer

Sicherstellen, dass alle Ölrreste von der hölzernen Oberfläche abgewischt werden.

Wenn die Holzoberfläche des Küchenbretts im Laufe des Gebrauchs zu viele Schnitte aufweist, die Oberfläche wie folgt wiederherstellen:

1. Das Brett mit einer warmen Seifenlauge waschen, um Ölrreste zu entfernen.
2. Gründlich abtrocknen.
3. Die Oberfläche leicht abschmiegeln, um wieder ein gleichmäßiges Finish herzustellen.
4. Das Brett gründlich abwischen.
5. Die Oberfläche wie oben beschrieben mit Öl einfetten.

Mit einer warmen Seifenlauge abwischen.

Nicht für Spülmaschinen geeignet!

Alle Rechte vorbehalten. Diese Anleitung darf ohne vorherige schriftliche Genehmigung von **VOGUE** weder ganz noch teilweise in irgendeiner Form oder auf irgendeinem Wege - einschließlich elektronischer, mechanischer Verfahren, durch Fotokopieren, Aufnahme oder andere Verfahren - vervielfältigt oder übertragen werden.

Es werden alle Anstrengungen unternommen um sicherzustellen, dass alle Angaben bei der Drucklegung korrekt sind. **VOGUE** behält sich jedoch das Recht vor, Spezifikationen ohne Vorankündigung zu ändern.

IT

Istruzioni per la manutenzione del tagliere in legno

Prima di utilizzarlo per la prima volta (e periodicamente in seguito) trattare il legno con un olio minerale idoneo all'uso nel settore alimentare per:

- Aumentare la resistenza ai fluidi
- Estendere il ciclo di vita operativa

Assicurare che l'olio in eccesso venga ripulito dalla superficie in legno.

Se la superficie in legno risulta eccessivamente incisa dall'uso, procedere nel seguente modo per ripristinarla:

1. Lavare il tagliere in acqua calda saponata per rimuovere il grasso.
2. Asciugare completamente.
3. Scartavetrare leggermente la superficie del tagliere per renderla uniforme e regolare.
4. Pulire il tagliere completamente.
5. Ungere con olio la superficie del tagliere.

Lavare con acqua saponata calda.

Non adatto per lavastoviglie!

Tutti i diritti riservati. È vietata la riproduzione o la trasmissione in alcuna forma, elettronica, meccanica, mediante fotocopiatura o altro sistema di riproduzione, di qualsiasi parte delle presenti istruzioni senza la previa autorizzazione scritta di **VOGUE**.

Le informazioni contenute sono corrette e accurate al momento della stampa, tuttavia **VOGUE** si riserva il diritto di modificare le specifiche senza preavviso.

ES

Instrucciones de Cuidado de la Tabla de Cortar de Madera

Antes de utilizarla por primera vez (y periódicamente en adelante) tratar la madera con un aceite mineral apto para alimentos adecuado para:

- Aumentar la resistencia al fluido
- Aumentar la vida operativa

Asegurarse de que se limpia cualquier exceso de aceite de la superficie de madera.

Si la superficie de madera presenta excesivas marcas debido al uso, realice el siguiente procedimiento de restauración de la superficie de la tabla de cortar:

1. Lave la tabla con agua jabonosa templada para eliminar cualquier grasa.
2. Seque completamente.
3. Lije ligeramente la superficie de la tabla para restaurar el acabado uniforme.
4. Limpie la tabla cuidadosamente.
5. Engrase la superficie de la tabla como anteriormente.

Límpiala con agua tibia y jabonosa.

¡No apto para lavavajillas!

Reservados todos los derechos. Puede estar prohibida la reproducción o transmisión en cualquier forma o por cualquier medio electrónico, mecánico, de fotocopiado, registro o de otro tipo, de cualquier parte de estas instrucciones sin la autorización previa y por escrito de **VOGUE**.

Se ha hecho todo lo posible para garantizar que todos los datos son correctos en el momento de su publicación; sin embargo, **VOGUE** se reserva el derecho a modificar las especificaciones sin que medie notificación previa.