

## Herstellerinformationen

KATO Uchihamono Manufacturing Co., Ltd. Takefuyanagi 8-21, 915-0824  
Echizen City Japan - <https://www.kato-knife-mfg.jp/> /

## Verantwortliche Person

ORYOKI, workID Gesellschaft für Communication & Marketing mbH Schäfersteig 37, 78048 Villingen-Schwenningen Germany - Baden-Württemberg oryoki.de / support@oryoki.de

## Produktsicherheitshinweis

### Handhabungshinweise

1. Verwendung: Diese Schneidebretter sind zum Schneiden und Zubereiten von Lebensmitteln vorgesehen.
2. Reinigung: Reinigen Sie das Schneidebrett von Hand mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel. Trocknen Sie es gründlich nach der Reinigung.
3. Pflege: Tragen Sie regelmäßig ein lebensmittelechtes Öl auf das Brett auf, um das Holz zu schützen und seine Lebensdauer zu verlängern.

### Warnhinweise

1. Empfindlichkeit: Holzschneidebretter sind empfindlich gegenüber Feuchtigkeit und extremen Temperaturen. Vermeiden Sie das Einweichen in Wasser und den Einsatz in der Spülmaschine.
2. Nicht für heiße Gegenstände: Platzieren Sie keine heißen Töpfe oder Pfannen auf dem Schneidebrett, um Risse und Verformungen zu verhindern.
3. Kratzer und Schnitte: Schneiden Sie nicht mit übermäßiger Kraft, um tiefe Schnitte und Kratzer im Holz zu vermeiden.

### Sicherheitshinweise

1. Regelmäßige Inspektion: Überprüfen Sie das Schneidebrett regelmäßig auf Risse, Absplitterungen oder andere Beschädigungen. Verwenden Sie beschädigte Bretter nicht weiter.
2. Lebensmittelsicherheit: Achten Sie darauf, das Schneidebrett sauber und trocken zu halten, um die Ansammlung von Bakterien zu verhindern.
3. Lagerung: Bewahren Sie das Schneidebrett an einem trockenen Ort auf, fern von direkter Sonneneinstrahlung und extremen Temperaturen, um das Holz zu schützen.

## **English**

### **Product Safety Notice**

#### **Handling Instructions**

1. Use: These cutting boards are intended for cutting and preparing food.
2. Cleaning: Clean the cutting board by hand with warm water and mild detergent. Thoroughly dry it after cleaning.
3. Maintenance: Regularly apply food-safe oil to the board to protect the wood and extend its lifespan.

#### **Warning Instructions**

1. Sensitivity: Wooden cutting boards are sensitive to moisture and extreme temperatures. Avoid soaking in water and using in the dishwasher.
2. Not for hot items: Do not place hot pots or pans on the cutting board to prevent cracks and deformations.
3. Scratches and cuts: Avoid cutting with excessive force to prevent deep cuts and scratches in the wood.

#### **Safety Instructions**

1. Regular Inspection: Regularly check the cutting board for cracks, splinters, or other damage. Do not continue using damaged boards.
2. Food Safety: Ensure to keep the cutting board clean and dry to prevent the accumulation of bacteria.
3. Storage: Store the cutting board in a dry place, away from direct sunlight and extreme temperatures to protect the wood.

## **Français**

### **Avis de sécurité des produits**

#### **Instructions de manipulation**

1. Utilisation : Ces planches à découper sont destinées à la découpe et à la préparation des aliments.
2. Nettoyage : Nettoyez la planche à découper à la main avec de l'eau tiède et un détergent doux. Séchez-la soigneusement après le nettoyage.
3. Entretien : Appliquez régulièrement de l'huile alimentaire sur la planche pour protéger le bois et prolonger sa durée de vie.

## **Avertissements**

1. Sensibilité : Les planches à découper en bois sont sensibles à l'humidité et aux températures extrêmes. Évitez de les tremper dans l'eau et de les mettre au lave-vaisselle.
2. Ne pas utiliser pour des objets chauds : Ne placez pas de casseroles ou poêles chaudes sur la planche à découper pour éviter les fissures et les déformations.
3. Éraflures et coupures : Ne coupez pas avec une force excessive pour éviter les coupures profondes et les éraflures dans le bois.

## **Consignes de sécurité**

1. Inspection régulière : Vérifiez régulièrement la planche à découper pour détecter les fissures, les éclats ou autres dommages. N'utilisez pas les planches endommagées.
2. Sécurité alimentaire : Veillez à maintenir la planche à découper propre et sèche pour éviter l'accumulation de bactéries.
3. Stockage : Conservez la planche à découper dans un endroit sec, à l'abri de la lumière directe du soleil et des températures extrêmes pour protéger le bois.

## **Nederlands**

### **Productveiligheidsinstructies**

#### **Gebruiksaanwijzing**

1. Gebruik: Deze snijplanken zijn bedoeld voor het snijden en bereiden van voedsel.
2. Reiniging: Reinig de snijplank met de hand met warm water en een mild schoonmaakmiddel. Droog het grondig af na het reinigen.
3. Onderhoud: Breng regelmatig een voedselveilige olie aan op de plank om het hout te beschermen en de levensduur te verlengen.

#### **Waarschuwingen**

1. Gevoeligheid: Houten snijplanken zijn gevoelig voor vocht en extreme temperaturen. Vermijd onderdompeling in water en gebruik in de vaatwasser.
2. Niet voor hete voorwerpen: Plaats geen hete potten of pannen op de snijplank om barsten en vervormingen te voorkomen.
3. Krassen en snijwonden: Snijd niet met overmatige kracht om diepe snijwonden en krassen in het hout te voorkomen.

## **Veiligheidsinstructies**

1. Regelmatige inspectie: Controleer de snijplank regelmatig op scheuren, splinters of andere beschadigingen. Gebruik beschadigde planken niet verder.
2. Voedselveiligheid: Zorg ervoor dat de snijplank schoon en droog blijft om de opbouw van bacteriën te voorkomen.
3. Opslag: Bewaar de snijplank op een droge plaats, uit de buurt van direct zonlicht en extreme temperaturen om het hout te beschermen.

## **Italiano**

### **Avviso sulla sicurezza del prodotto**

#### **Istruzioni per l'uso**

1. Utilizzo: Questi taglieri sono destinati al taglio e alla preparazione di cibi.
2. Pulizia: Pulire il tagliere a mano con acqua calda e detergente delicato. Asciugare accuratamente dopo la pulizia.
3. Manutenzione: Applicare regolarmente dell'olio alimentare sul tagliere per proteggere il legno e prolungarne la durata.

#### **Avvertenze**

1. Sensibilità: I taglieri in legno sono sensibili all'umidità e alle temperature estreme. Evitare l'immersione in acqua e l'utilizzo in lavastoviglie.
2. Non adatto a oggetti caldi: Non posizionare pentole o padelle calde sul tagliere per evitare crepe e deformazioni.
3. Graffi e tagli: Evitare di tagliare con eccessiva forza per evitare tagli profondi e graffi nel legno.

#### **Avvertenze di sicurezza**

1. Ispezione regolare: Controllare regolarmente il tagliere per crepe, scheggiature o altri danni. Non utilizzare taglieri danneggiati.
2. Sicurezza alimentare: Assicurarsi di mantenere pulito e asciutto il tagliere per evitare la formazione di batteri.
3. Conservazione: Conservare il tagliere in un luogo asciutto, lontano dalla luce solare diretta e dalle temperature estreme per proteggere il legno.

## Português

### Aviso de segurança do produto

#### Instruções de manuseio

1. Utilização: Estas tábuas de corte destinam-se a cortar e preparar alimentos.
2. Limpeza: Limpe a tábua de corte à mão com água morna e detergente suave. Seque completamente após a limpeza.
3. Manutenção: Aplique regularmente um óleo comestível na tábua para proteger a madeira e prolongar a sua vida útil.

#### Avisos

1. Sensibilidade: Tábuas de corte de madeira são sensíveis à umidade e temperaturas extremas. Evite imergir em água e usar na máquina de lavar louça.
2. Não para objetos quentes: Não coloque panelas ou frigideiras quentes na tábua de corte para evitar rachaduras e deformações.
3. Arranhões e cortes: Não corte com força excessiva para evitar cortes profundos e arranhões na madeira.

#### Instruções de segurança

1. Inspeção regular: Verifique regularmente a tábua de corte quanto a rachaduras, lascas ou outros danos. Não continue a usar tábuas danificadas.
2. Segurança alimentar: Mantenha a tábua de corte limpa e seca para evitar a acumulação de bactérias.
3. Armazenamento: Guarde a tábua de corte em local seco, longe da luz solar direta e de temperaturas extremas para proteger a madeira.

## Lëtzebuergesch

### Produktsécherheits-Hinweis

#### Handhabungshinweiser

1. Verwendung: Dës Schneidbretter sinn fir d'Schnëtzen an d'Virbereeden vu Liewensmëttel geduecht.
2. Reenigung: Reengt d'Schneidbrett mat Hand mat waarmem Waasser an engem milden Reenigungsmëttel. Dréint et no der Reenigung grëndlech of.
3. Plege: Trëllt regelméisseg en Iessensécher Oul op d'Brett op, fir d'Hollz ze schützen an säi Liewensdauer ze verlängeren.

## Warnhinweiser

1. Empfindlechkeet: Holzschneidbretter sinn empfindlech géintiwwer Feuchtigkeit an extrem Temperaturen. Vermeidt d'Einweichen an Waasser an den Asaz an der Spülmaschinn.
2. Net fir heescht Géigestänn: Plazéiert keng heescht Tëpfe oder Pannen op d'Schneidbrett, fir Rüsser an Verformungen ze verhënneren.
3. Kratzer an Schnëtter: Schneidt net mat iwverméissegem Dréck, fir déif Schnëtter an Kratzer am Holz ze vermeiden.

## Sécherheets-Hinweiser

1. Regulär Inspektioun: Iwwerpréift d'Schneidbrett regelméisseg op Rüsser, Ofsplëtterungen oder aner Schueden. Benotzt beschätegt Bretter net méi.
2. Liewensméttelsécherheet: Passt op, datt d'Schneidbrett reng an dréchen bleift, fir d'Af schneiden vu Bakterien ze verhënneren.
3. Lagerung: Stellt d'Schneidbrett un engem dréche Plaz op, wäit ewech vun direkter Sonneneenstruelung an extrem Temperaturen, fir d'Holz ze schützen.

## Suomalainen

### Tuoteturvallisuusohje

#### Käyttöohjeet

1. Käyttötarkoitus: Nämä leikkuulaudat on tarkoitettu elintarvikkeiden leikkaamiseen ja valmistamiseen.
2. Puhdistus: Pese leikkuulauta käsin lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella. Kuivaa se huolellisesti pesun jälkeen.
3. Hoito: Levitä säännöllisesti elintarvikekelpoista öljyä laudalle suojataksesi puuta ja pidentääksesi sen käyttöikä.

#### Varoitukset

1. Herkkyys: Puuleikkuulaudat ovat herkkiä kosteudelle ja äärimmäisille lämpötiloille. Vältä liottamista vedessä ja konepesua.
2. Ei kuumille esineille: Älä aseta kuumia kattiloita tai pannuja leikkuulaudalle, jotta halkeilta ja muodonmuutoksilta vältytään.
3. Naarmut ja viillot: Älä leikkaa liiallisella voimalla, jotta syviltä viilloilta ja naarmuilta puussa vältytään.

#### Turvallisuusohjeet

1. Säännöllinen tarkastus: Tarkista leikkuulauta säännöllisesti halkeamien, lohkeamien tai muiden vaurioiden varalta. Älä käytä vaurioituneita lautoja

enää.

2. Elintarviketurvallisuus: Huolehdi, että leikkuulauta pysyy puhtaana ja kuivana, jotta bakteerien kertyminen estetään.
3. Säilytys: Säilytä leikkuulauta kuivassa paikassa, poissa suorasta auringonvalosta ja äärimmäisiltä lämpötiloilta, jotta puu säilyy suojattuna.

## Dansk

### Produkt sikkerhedsadvarsel

#### Håndteringsinstruktioner

1. Brug: Disse skærebrætter er beregnet til at skære og forberede mad.
2. Rengøring: Rengør skærebrættet i hånden med varmt vand og mildt rengøringsmiddel. Tør det grundigt efter rengøring.
3. Pleje: Påfør regelmæssigt en fødevaregodkendt olie på brættet for at beskytte træet og forlænge dets levetid.

#### Advarsler

1. Følsomhed: Træskærebrætter er følsomme over for fugtighed og ekstreme temperaturer. Undgå at blødgøre i vand og brug i opvaskemaskinen.
2. Ikke til varme genstande: Placer ikke varme gryder eller pander på skærebrættet for at forhindre revner og deformationer.
3. Ridser og snit: Skær ikke med overdreven kraft for at undgå dybe snit og ridser i træet.

#### Sikkerhedsinstruktioner

1. Regelmæssig inspektion: Kontroller skærebrættet regelmæssigt for revner, afskalninger eller andre skader. Brug ikke beskadigede brædder videre.
2. Fødevarer sikkerhed: Sørg for at holde skærebrættet rent og tørt for at forhindre opbygning af bakterier.
3. Opbevaring: Opbevar skærebrættet på et tørt sted, væk fra direkte sollys og ekstreme temperaturer for at beskytte træet.

## Eesti keel

### Toote ohutusjuhend

#### Kasutusjuhised

1. Kasutamine: Need lõikelauad on ette nähtud toiduainete lõikamiseks ja valmistamiseks.

2. Puhastamine: Puhastage lõikelaud käsitsi sooja veega ja õrnatoimelise puhastusvahendiga. Kuivatage see põhjalikult pärast puhastamist.
3. Hooldus: Kandke regulaarselt toiduohutut õli lauale, et kaitsta puitu ja pikendada selle eluiga.

## Hoiatused

1. Tundlikkus: Puidust lõikelauad on tundlikud niiskuse ja ekstreemsete temperatuuride suhtes. Vältige leotamist vees ja nõudepesumasinas pesemist.
2. Mitte kasutada kuumade esemete jaoks: Ärge asetage kuuma potte ega pannid lõikelauale, et vältida pragusid ja deformatsioone.
3. Kriimustused ja lõiked: Ärge lõigake liiga suure jõuga, et vältida sügavaid lõikeid ja kriimustusi puidus.

## Ohutusjuhised

1. Regulaarne kontroll: Kontrollige lõikelauda regulaarselt pragude, kildude või muude kahjustuste suhtes. Ärge kasutage kahjustatud laudu edasi.
2. Toiduohutus: Hoidke lõikelaud puhas ja kuiv, et vältida bakterite kogunemist.
3. Hoiustamine: Hoidke lõikelaud kuivas kohas, eemal otsesest päikesevalgusest ja ekstreemsetest temperatuuridest, et kaitsta puitu.

## Svenska

### Produkt säkerhetsanvisning

#### Hanteringsanvisningar

1. Användning: Dessa skärbrädor är avsedda för att skära och förbereda livsmedel.
2. Rengöring: Rengör skärbrädan för hand med varmt vatten och mildt rengöringsmedel. Torka den noggrant efter rengöring.
3. Skötsel: Applicera regelbundet en livsmedelssäker olja på brädan för att skydda träet och förlänga dess livslängd.

#### Varningsanvisningar

1. Känslighet: Träskärbrädor är känsliga för fuktighet och extrema temperaturer. Undvik att blötlägga i vatten och användning i diskmaskin.
2. Ej för varma föremål: Placera inte heta kastruller eller stekpannor på skärbrädan för att förhindra sprickor och deformationer.
3. Repor och skär: Skär inte med överdriven kraft för att undvika djupa skär och repor i träet.



## Säkerhetsanvisningar

1. Reguljär inspektion: Kontrollera skärbrädan regelbundet för sprickor, flisor eller andra skador. Använd inte skadade brädor vidare.
2. Livsmedelssäkerhet: Se till att hålla skärbrädan ren och torr för att förhindra bakterieuppbyggnad.
3. Förvaring: Förvara skärbrädan på en torr plats, borta från direkt solljus och extrema temperaturer för att skydda träet.

## Gaeilge

### Rabhadh Sábháilteachta Táirgí

#### Treoracha Bainistíochta

1. Úsáid: Tá na cláir snaidhm seo dírithe ar shnáithín agus ullmhú bia.
2. Glantachán: Glan an chlár snaidhm le lámh le huisce teo agus glantóir bog. Sábháil é go cúramach tar éis glantacháin.
3. Cúram: Cuir ola bia sláintiúil go rialta ar an mbord chun an adhmaid a chosaint agus a shaolú a fhorleathnú.

#### Rabhaidh

1. Cineálaitheacht: Tá cláir snaidhm adhmaid cineálaitheach i gcoinne fuisce agus teochtanna éagsúla. Smaoinigh ar an uisce a sheachaint agus gan an clár a úsáid sa chófra níocháin.
2. Gan uirlisí te: Ná cuir potaí nó pannaí teo ar an gclár snaidhm chun crúite agus malartú a sheachaint.
3. Scrátaí agus snaidhmí: Ná gearr le neart thar an mbeart chun snaidhmí agus scrátaí domhain a sheachaint sa adhmaid.

#### Rabhaidh Sábháilteachta

1. Scrúdú Rialta: Scrúdaigh an clár snaidhm go rialta ar chraiceann, ar scalltáin nó ar bhagairtí eile. Ná úsáid na cláir atá damáiste.
2. Sábháilteacht Bia: Coinnigh an clár snaidhm glan agus tirim chun bailíocht a dhéanamh nach mbeidh bactéir ann.
3. Stóráil: Coimeád an clár snaidhm i láthair tirim, i bhfad ó ghrian na gréine agus ó theochtanna éagsúla chun an adhmaid a chosaint.

## Íslenskur

### Vörumerkingar um öryggi vöru

#### Leiðbeiningar um meðhöndlun

1. Notkun: Þessi skurðarbretti eru ætluð til að skera og undirbúa fæðuna.
2. Hreinsun: Hreinsið skurðarbrettin með höndum í hlýju vatni og mildum hreinsiefni. Þurrkið þau vel eftir hreinsun.
3. Umhirða: Smurðu reglulega matvælaolíu á brettinu til að vernda viðið og auka líftíma þess.

#### Varnarmerkingar

1. Viðkvæmni: Viðarskurðarbrettir eru viðkvæmir fyrir rakamismi og ofurhitum. Forðastu að blauta þau í vatni og nota þau ekki í uppþvottavél.
2. Ekki fyrir heita hluti: Settu ekki heita potta eða pönnur á skurðarbrettinu til að koma í veg fyrir sprungur og misformgerð.
3. Skurðir og rispur: Ekki skera með of mikilli krafti til að koma í veg fyrir djúpar skurðir og rispur í viðinu.

#### Öryggisatriði

1. Regluleg skoðun: Athugaðu skurðarbrettin reglulega eftir sprungur, brotnað og önnur tjón. Notið ekki skaddað brett lengur.
2. Matvælaöryggi: Haldið skurðarbrettinu hreinu og þurru til að koma í veg fyrir bakteríusöfnun.
3. Geymsla: Geymið skurðarbrettin á þurru stað, í burtu frá beinni sólarljósi og ofurhitum til að vernda viðið.

## Hrvatski

### Upozorenje o sigurnosti proizvoda

#### Upute za rukovanje

1. Uporaba: Ove daske za rezanje namijenjene su rezanju i pripremi hrane.
2. Čišćenje: Ručno očistite dasku za rezanje toplom vodom i blagim deterdžentom. Temeljito je osušite nakon čišćenja.
3. Održavanje: Redovito nanosite jestivo ulje na dasku kako biste zaštitili drvo i produžili njegov vijek trajanja.

#### Upozorenja

1. Osjetljivost: Druvene daske za rezanje osjetljive su na vlagu i ekstremne temperature. Izbjegavajte namakanje u vodi i upotrebu u perilici posuđa.

2. Ne za vruće predmete: Ne stavljajte vruće lonce ili tave na dasku za rezanje kako biste spriječili pucanje i deformaciju.
3. Ogrobotine i rezovi: Ne režite s prevelikom snagom kako biste izbjegli duboke rezove i ogrobotine na drvu.

### **Sigurnosna upozorenja**

1. Redovita inspekcija: Redovito provjeravajte dasku za rezanje na pukotine, oštećenja ili druge štete. Ne koristite oštećene daske dalje.
2. Sigurnost hrane: Pazite da daska za rezanje bude čista i suha kako biste spriječili nakupljanje bakterija.
3. Pohrana: Čuvajte dasku za rezanje na suhom mjestu, dalje od izravne sunčeve svjetlosti i ekstremnih temperatura kako biste zaštitili drvo.

## **Norsk**

### **Produkt sikkerhetsanvisning**

#### **Håndteringsanvisninger**

1. Bruk: Disse skjærebrettene er ment for å skjære og tilberede mat.
2. Rengjøring: Rengjør skjærebrettet for hånd med varmt vann og mildt rengjøringsmiddel. Tørk det grundig etter rengjøring.
3. Vedlikehold: Påfør jevnlig en mattrygg olje på brettet for å beskytte treverket og forlenge levetiden.

#### **Advarsler**

1. Følsomhet: Tre skjærebrett er følsomme for fuktighet og ekstreme temperaturer. Unngå å bløtlegge i vann og bruk i oppvaskmaskin.
2. Ikke for varme gjenstander: Ikke plasser varme pottar eller panner på skjærebrettet for å unngå sprekker og deformasjoner.
3. Riper og kutt: Ikke skjær med overdreven kraft for å unngå dype kutt og riper i treverket.

#### **Sikkerhetsanvisninger**

1. Regelmessig inspeksjon: Sjekk skjærebrettet jevnlig for sprekker, fliser eller annen skade. Ikke bruk skadede brett videre.
2. Mattrygghet: Pass på å holde skjærebrettet rent og tørt for å forhindre oppbygging av bakterier.
3. Oppbevaring: Oppbevar skjærebrettet på et tørt sted, borte fra direkte sollys og ekstreme temperaturer for å beskytte treverket.

## čeština

### Upozornění na bezpečnost výrobku

#### Pokyny k použití

1. Použití: Tyto krájecí desky jsou určeny k řezání a přípravě potravin.
2. Čištění: Krájecí desku ručně očistěte teplou vodou a mírným čisticím prostředkem. Po čištění důkladně vysušte.
3. Údržba: Pravidelně nanášejte potravinový olej na desku, abyste chránili dřevo a prodloužili jeho životnost.

#### Varování

1. Citlivost: Dřevěné krájecí desky jsou citlivé na vlhkost a extrémní teploty. Vyhněte se namáčení v vodě a používání v myčce na nádobí.
2. Nevhodné pro horké předměty: Nepokládejte horké hrnce nebo pánve na krájecí desku, abyste zabránili prasknutí a deformaci.
3. Škrábance a řezy: Nepoužívejte nadměrnou sílu při řezání, abyste zabránili hlubokým řezům a škrábancům v dřevě.

#### Bezpečnostní pokyny

1. Pravidelná kontrola: Pravidelně kontrolujte krájecí desku na praskliny, odloupení nebo jiná poškození. Poškozené desky nepoužívejte dále.
2. Bezpečnost potravin: Ujistěte se, že krájecí desku udržujete čistou a suchou, abyste zabránili hromadění bakterií.
3. Skladování: Uchovávejte krájecí desku na suchém místě, daleko od přímého slunečního záření a extrémních teplot, abyste chránili dřevo.

## Magyar

### Termék biztonsági figyelmeztetés

#### Használati útmutató

1. Használat: Ezeket a vágódeszkákat élelmiszerek vágására és elkészítésére tervezték.
2. Tisztítás: Mossa meg a vágódeszkát kézzel langyos vízzel és enyhe tisztítószerrel. Alaposan szárítsa meg a tisztítás után.
3. Ápolás: Rendszeresen vigyen fel élelmiszerbiztonságú olajat a deszkára, hogy megvédje a fát és meghosszabbítsa élettartamát.

## **Figyelmeztetések**

1. Érzékenység: A fa vágódeszkák érzékenyek a nedvességre és az extrém hőmérsékletre. Kerülje a vízbe áztatást és a mosogatógépben való használatot.
2. Nem forró tárgyaknak: Ne helyezzen forró edényeket a vágódeszkára, hogy megakadályozza a repedéseket és a deformációkat.
3. Karcolások és vágások: Ne vágjon túlzott erővel, hogy elkerülje a mély vágásokat és karcolásokat a fában.

## **Biztonsági figyelmeztetések**

1. Rendszeres ellenőrzés: Rendszeresen ellenőrizze a vágódeszkát repedésekre, lepattanásokra vagy egyéb sérülésekre. Ne használja tovább a sérült deszkákat.
2. Élelmiszerbiztonság: Ügyeljen arra, hogy a vágódeszka tiszta és száraz legyen, hogy megakadályozza a baktériumok felhalmozódását.
3. Tárolás: Tartsa a vágódeszkát száraz helyen, távol a közvetlen napsugárzástól és az extrém hőmérséklettől, hogy megvédje a fát.