

FAQ

Können Schneidbretter von pro planche in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden?

Selbstverständlich können alle pro planche Bretter problemlos und bequem im Geschirrspüler gereinigt werden.

Kann ich einen heißen Topf auf das Brett stellen?

Ja, unser Produkt ist bis zu 170°C temperaturfest. Ein heißer Topf ist daher kein Problem für unsere Bretter.

Welche Schneidbrettgröße ist passend für mich?

Unser *pro planche classic* ist das Allroundbrett und sollte somit in keiner Küche fehlen. Die Größe bietet genug Platz für die üblichen Schneidetätigkeiten, passt perfekt in deinen Küchenschrank und in die Spülmaschine. Für die kleine Mahlzeit zwischendurch empfehlen wir unsere Jausenbretter *pro planche snack*. Und wer besonders viel Platz am Schneidbrett braucht, beispielsweise bei der Zubereitung ganzer Menüs, der ist mit unserem *pro planche chef* gut beraten.

Hinterlassen Lebensmittel Farbrückstände auf dem Brett?

Durch die Farbgebung und der speziellen Oberfläche sind Farbrückstände sehr unwahrscheinlich. Du kannst somit ideal Lebensmittel wie Beeren oder rote Beete verarbeiten!

Nimmt das Brett Fremdgerüche auf?

Nein, durch die spezielle Oberfläche und die gute Reinigung im Geschirrspüler nimmt das Brett kaum Fremdgerüche auf. Auf dem Brett können somit problemlos stark riechende Lebensmittel wie Zwiebel verarbeitet werden.



[pro planche]

Sandra Fischer
Deine Beraterin für pro planche
069911557222

Bestelle bei mir und
erhalte gratis Versand

www.proplanche.com

Hallo! Wir sind Armin Hofmann und Roland Tiefnig – Gründer von pro planche. Damit du auch weißt, was hinter der Marke pro planche steht, hier ein paar Infos.

Die Verbindung von Natürlichkeit und höchsten Hygieneansprüchen war der Anstoß für pro planche. Hergestellt aus dem Rohstoff Papier ist das Material ein echter Werkstoff der Zukunft – natürlich und widerstandsfest. Die Farbe des Schneidbrettes "slate" ist zeitlos und edel. Es hält der Bearbeitung von schwierigen Lebensmitteln wie Beeren, roter Bete oder Zwiebeln stand und lässt sich zudem einfach und gründlich in jeder Geschirrspülmaschine reinigen. Unser Werkstoff ist zudem geprüft für den Kontakt mit Lebensmitteln und kann somit bedenkenlos in jeder Privat- sowie Gastroküche eingesetzt werden. Temperaturen bis 170° C können dem Brett nicht zusetzen. Ideal für das Abstellen von heißen Töpfen oder das Anrichten von Speisen.

Auch bei der Produktion setzten wir auf Fairness und Nachhaltigkeit. Ein sozial-ökonomischer Betrieb schreinert die Bretter – die Verpackung ist frei von Kunststoffen.

Auf unserer Homepage – www.proplanche.com – kannst du dich weiter informieren.

Der Newsletter hält dich auf dem Laufenden. Themen wie Nachhaltigkeit, Küchentipps sowie Rezepte zum Nachkochen findest du im Blog. Pro planche findest du auch auf verschiedenen sozialen Netzwerken!

Wir freuen uns auf deinen Besuch und wünschen dir viel Freude mit dem Produkt!

Armin Hofmann

Roland Tiefnig



Natürlich

Hergestellt aus dem Werkstoff Papier



Hygienisch

Geschirrspüler geeignet



Geprüft

NSF zertifiziertes Material



Hitzebeständig

Bis 170°C



Regional

Fair hergestellt in Österreich



Mehr Infos auf:

www.proplanche.com

