



## WASCHEN

Um die Optik des Materials sowie die Anti-Haft Oberfläche möglichst lange zu erhalten empfehlen wir Handwäsche. Bei der Reinigung in der Spülmaschine ist ein Schonprogramm bis maximal 50°C anzuwenden.



## EINLEGEN

Die kalte Butter wird hochkant längs eingelegt. Den Überrest am Bodenteil mit einem Tafelmesser entlang der Butter verstreichen. Für beste Ergebnisse nur klassisch verarbeitete Butter verwenden (250g). Streichzarte Butter kann die einfache Handhabung sowie das Schneidergebnis negativ beeinflussen.



## RESTLOS VERWENDEN

Das Reststück wird mit einem Tafelmesser entfernt. Die frische Butter nach der Reinigung einlegen und bei Bedarf weitere Scheiben schneiden. Nach der Verwendung das Reststück auf die Butter drücken, seitlich verstreichen und für das nächste Mal kalt stellen. Wir empfehlen die Lagerung des butter-leaf über dem Gemüsefach oder im mittleren Fach des Kühlschranks.



Video Anleitung

