

Jähn Handels GmbH & Co. KG
 Eintrachtstr. 4
 D-57627 Hachenburg
 Fon: + 49 2662 94880-0
 Fax: + 49 2662 94880-29
 E-Mail: info@jaehn.org
 www.jaehn.org

EPICUREAN™

CUTTING SURFACES



Warum?

	ECS	Holz	Plastik	Bambus
Messerfreundliche Oberfläche	✓	✓	✓	✓
Pflegeleicht	✓		✓	
Spülmaschinengeeignet	✓		✓	
Extrem widerstandsfähig	✓		✓	
Repräsentative Oberfläche	✓	✓		✓
Umweltfreundlich	✓	✓		✓
Hitzebeständig bis 180°C	✓	✓		
Antibakterielle Oberfläche	✓		✓	

Jähn Handels GmbH & Co. KG
 Eintrachtstr. 4
 D-57627 Hachenburg
 Fon: + 49 2662 94880-0
 Fax: + 49 2662 94880-29
 E-Mail: info@jaehn.org
 www.jaehn.org

EPICUREAN™

CUTTING SURFACES

KS | Kitchen Series



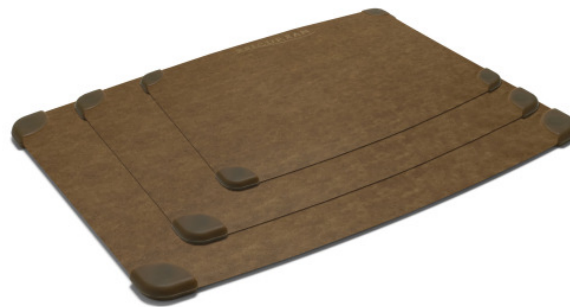
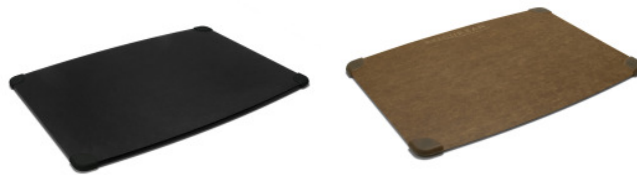
Farbe	Artikelnummer	Größe	VE	UVP
Schwarz	10806S	20 x 15 cm	8	€ 16.00
	021-100602-D	26 x 16 cm	10	€ 19.90
	11209S	30 x 23 cm	4	€ 27.00
	11511S	38 x 29 cm	4	€ 35.00
	11813S	46 x 33 cm	4	€ 49.00
Schwarz/Lang	11710S	43 x 25,5 cm	4	€ 36.00
	12210S	56 x 25,5 cm	4	€ 45.00
Nutmeg	001-080603	20 x 15 cm	8	€ 16.00 NEU
	021-100603-G	26 x 16 cm	10	€ 19.90 NEU
	001-120903	30 x 23 cm	4	€ 27.00 NEU
	001-151103	38 x 29 cm	4	€ 35.00 NEU
	001-181303	46 x 33 cm	4	€ 49.00 NEU

GS | Gourmet Series



Farbe	Artikelnummer	Größe	VE	UVP
Schwarz	003-141102-D	36 x 27 cm	2	€ 49.90
	41511WGS	38 x 28 cm	2	€ 58.00
	41813WGS	46 x 33 cm	2	€ 79.00
	42015WGS	51 x 38 cm	2	€ 95.00
Nutmeg	003-151103015	38 x 28 cm	2	€ 58.00 NEU
	003-181303015	46 x 33 cm	2	€ 79.00 NEU
	003-201503015	51 x 38 cm	2	€ 95.00 NEU

Gripper Series



Farbe	Artikelnummer	Größe	VE	UVP
Schwarz	11209SSG	30 x 23 cm	4	€ 29.50
	11511SSG	38 x 28 cm	4	€ 37.50
	11813SSG	46 x 33 cm	4	€ 49.50
Nutmeg	002-12090302	30 x 23 cm	4	€ 29.50 NEU
	002-15110302	38 x 28 cm	4	€ 37.50 NEU
	002-18130302	46 x 33 cm	4	€ 49.50 NEU

Jähn Handels GmbH & Co. KG
Eintrachtstr. 4
D-57627 Hachenburg
Fon: + 49 2662 94880-0
Fax: + 49 2662 94880-29
E-Mail: info@jaehn.org
www.jaehn.org

EPICUREAN™
CUTTING SURFACES

Magnetischer Messerhalter



Magnetischer Messerhalter (schwarz)

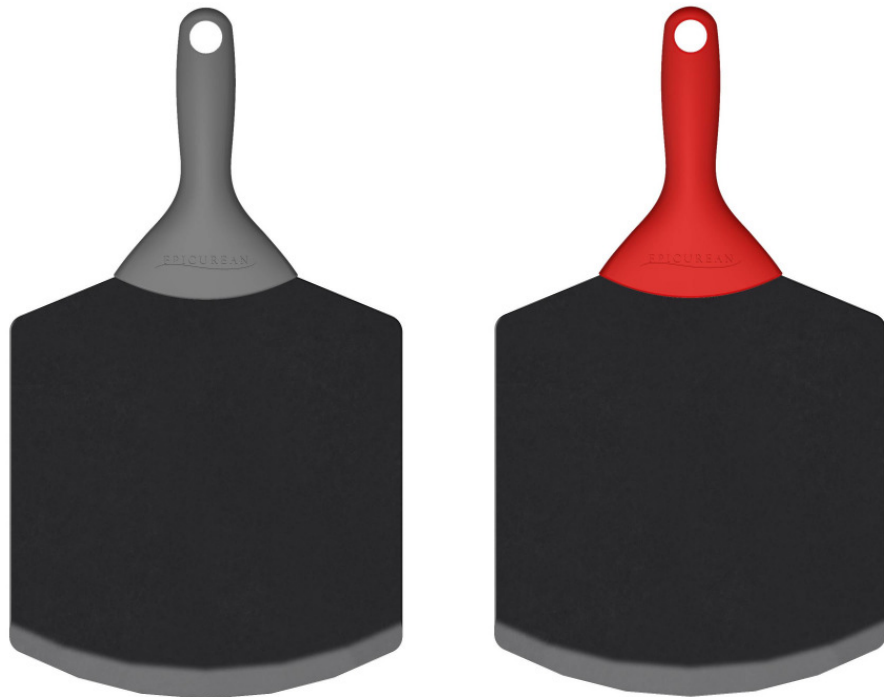
- einfache Anbringung mittels integrierter Wasserwaage
- kein Kontakt zwischen Klinge und Magnet (Klingenschonend)

Artikelnummer	Größe	VE	UVP
KFS14SH	36 cm	2	€ 73.00
KFS20SH	51 cm	2	€ 99.00

Jähn Handels GmbH & Co. KG
Eintrachtstr. 4
D-57627 Hachenburg
Fon: + 49 2662 94880-0
Fax: + 49 2662 94880-29
E-Mail: info@jaehn.org
www.jaehn.org

EPICUREAN™
CUTTING SURFACES

Schneidbrett Pizza Peel



Farbe	Artikelnummer	Größe	VE	UVP
grau	81812SG	30 x 30 cm	4	€ 47.00
rot	81812SR	30 x 30 cm	4	€ 47.00

Jähn Handels GmbH & Co. KG
 Eintrachtstr. 4
 D-57627 Hachenburg
 Fon: + 49 2662 94880-0
 Fax: + 49 2662 94880-29
 E-Mail: info@jaehn.org
 www.jaehn.org

Tools und Box



Tools & Toolbox

Griffe aus
 Holzfiberlaminat.
 Löffel und Wender aus
 Nylon, hitzebeständig
 bis 200° C.

Artikelnummer	Größe	VE	UVP
999-10502	Toolbox	1	€ 49.90
016-0040203	Schöpflöffel	6	€ 9.90
016-0030203	Bratenwender	6	€ 9.90
016-2020203	Pfannenwender	6	€ 9.90
016-0050203	Pasta Löffel	6	€ 9.90
019-040201-D	Untersetzer 10 cm	6	€ 9.90

Jähn Handels GmbH & Co. KG
Eintrachtstr. 4
D-57627 Hachenburg
Fon: + 49 2662 94880-0
Fax: + 49 2662 94880-29
E-Mail: info@jaehn.org
www.jaehn.org

EPICUREAN™
CUTTING SURFACES

Cascade Big Blocks



Cascade Big Block

Materialstärke 2,5 cm. Mit Antirutsch Gummifüßen.

Artikelnummer	Größe	VE	UVP
014-241802015	61 x 46 cm	1	€ 298.00
014-001802015	rund 46 cm	1	€ 249.00

Jähn Handels GmbH & Co. KG
Eintrachtstr. 4
D-57627 Hachenburg
Fon: + 49 2662 94880-0
Fax: + 49 2662 94880-29
E-Mail: info@jaehn.org
www.jaehn.org

EPICUREAN™
CUTTING SURFACES

Display & Aufsteller



für 20 Schneidebretter



für 42 Schneidebretter

Display & Aufsteller

Standdisplay / Floor Display

56 x 43 x 165 cm

€ 125.00

Thekendisplay / Countertop

56 x 38 x 41cm

€ 90.00

Pflegeanleitung



Drei Schritte zu einem „neuen“ Brett



Epicurean Schneidebretter sind dafür hergestellt, dass sie auch in der Spülmaschine gereinigt werden können. Jedoch kann - je nach Beanspruchung - nach einer gewissen Zeit eine besondere Pflege nötig sein. Wir möchten Ihnen mit dieser Anleitung in 3 einfachen Schritten zeigen, wie Sie aus Ihrem gebrauchten Schneidebrett ein nahezu „neues Brett“ machen.

Beachten Sie bitte, dass alle Tipps nur Empfehlungen sind, kein Muss! Schritt 1: Schleifen Sie das Brett mit Hilfe von feinkörnigem Schleifpapier ab. Schleifen Sie max. so viel Material ab, dass Sie wieder eine glatte Oberfläche bekommen. (Tipp: Achten Sie bitte darauf, dass Sie eine Unterlage haben, welche den Staub auffängt! Wir empfehlen ein bis zwei feuchte Tücher unter das Brett zu legen.)



Schritt 2: Entfernen Sie alle Schleifrückstände von dem Schneidebrett. Benutzen Sie hierfür ein trockenes, fett- und fusselreies Tuch.

Schritt 3: Geben Sie nun einen Esslöffel Speiseöl (Raps- oder Sonnenblumenöl - kein Olivenöl) auf das Brett und verreiben dieses mit einem Küchenpapier. Achten Sie bitte darauf, dass Sie das Öl gleichmäßig auf dem Brett verteilen. Anschließend nehmen Sie ein neues, trockenes Küchenpapier und entfernen damit evtl. überschüssiges Öl. Wir empfehlen das Schneidebrett über Nacht hochkant trocknen zu lassen.



Wir wünschen Ihnen noch viel Freude mit Ihrem „neuen“ Epicurean Schneidebrett!

Ihr Team der Jähn Handels GmbH

Epicurean Produkt Eigenschaften



Spülmaschinenfest

Im Gegensatz zu Bambus- oder Holzbrettern können Epicurean Schneidebretter ohne Einschränkung in der Spülmaschine gereinigt werden.



Messerfreundlich

Durch das Schneiden auf Epicurean Schneidebrettern wird Ihr Messer weniger stumpf werden. Die Schneidoberfläche wird leicht eingeritzt und die Klinge wird dadurch geschützt. Sie müssen weniger nachschärfen!



Made in USA

Epicurean Schneidebretter werden exklusiv in den USA gefertigt, und sind speziell designed worden, um die Arbeitsvorbereitungen in der Küche zu verbessern.



Bewusst ökologisch

Epicurean Schneidebretter werden nur aus umweltfreundlichen Papier gefertigt, gewonnen aus Bäumen, die nach den strengen Richtlinien der „North American Sustainable Forestry Standards“ gefällt werden.



Pflegetipps

Epicurean Schneidebretter sind extrem haltbar und benötigen kein Einölen oder Bleichen. Sie sind verfärbungsresistent und nehmen keine Gerüche an. Nach dem Reinigen hochkant lagern.



Hitzebeständigkeit

Epicurean Schneidebretter sind hitzebeständig bis 176° Celsius und können daher auch als Topfuntersetzer verwendet werden.



NSF (National Sanitary Foundation) geprüft

Das Prüfsiegel der Nationalen Hygiene Behörde (USA) garantiert Ihnen eine einfache Reinigung und Keimresistenz der nichtporösen Oberfläche.

Hinweis: Epicurean Schneidebretter sind nicht Mikrowellen geeignet.



EPICUREAN TM
CUTTING SURFACES

Jähn Handels GmbH & Co. KG

**Eintrachtstr. 4
57627 Hachenburg
Tel. + 49 2662 94880-0
Fax + 49 2662 94880-29
info@jaehn.org
www.jaehn.org**