



CONTINENTAL

Neuheiten 2025

Exklusives Holzdesign

Im Mittelpunkt unseres Tuns steht seit über 40 Jahren die gelungene formale und funktionelle Gestaltung unserer Produkte. Bekannte Designer tragen mit interessanten Entwürfen zum Erfolg der CONTINENTA-Kollektionen bei. Unsere Küchen- und Wohnaccessoires zeichnen sich durch eine sorgfältige Verarbeitung und hochwertige Qualität aus. CONTINENTA verwendet ausschließlich Hölzer aus nachhaltigem Anbau mit antibakteriellen Eigenschaften.

Exclusive wood design

For over 40 years, the successful formal and functional design of our products has been at the heart of what we do. Well-known designers contribute to the success of the CONTINENTA collections with interesting designs. Our kitchen and home accessories are characterized by careful workmanship and high quality. CONTINENTA only uses wood from sustainable cultivation with antibacterial properties.

Design en bois exclusif

Depuis plus de 40 ans, la réussite de la conception formelle et fonctionnelle de nos produits est au cœur de nos activités. Des designers connus contribuent au succès des collections CONTINENTA avec des créations intéressantes. Nos accessoires de cuisine et d'intérieur se distinguent par une finition soignée et une qualité supérieure. CONTINENTA utilise exclusivement des bois issus de l'agriculture durable et dotés de propriétés antibactériennes.

Zeichenerklärung Explanation of symbols · Explication des symboles



Oberfläche geölt · Surface oiled · Surface huilée



Metall-Logo · Metal logo · Logo métallique



Logo-Branding · Logo branding · Logo gravé

Dekorationsartikel sind nicht im Lieferumfang enthalten. Änderungen und Irrtümer vorbehalten, Abbildungen ähnlich.
Decorative items are not included in the scope of delivery. Subject to alterations and errors, illustrations similar.
Les articles de décoration ne sont pas compris dans la livraison. Sous réserve de modifications et d'erreurs, illustrations similaires.

Inhalt

Content
Sommaire

Brotkasten	4
Bread Bin · Panetière	
Küchenrollenhalter	5
Kitchen towel holder · Porte essuie-tout	
Käse-Set	6
Cheese Set · Set à fromage	
Wiegemesserbrett	7
Weighing Board · Planche à berceuse	
Duracore grau	8
Duracore gray · Duracore gris	
Duracore Käseglocke	10
Cheese dome · Plateau à fromage	
Duracore Käse-Set	12
Cheese set · Set à fromage	
Walnuss Stirnholz	14
Walnut end-grain · Noyer bois de bout	
Hackbrett	16
Chopping board · Planche à hacher	
Dose	17
Round box · Boite	



Brotkasten

Bread Bin
Panetière

3492 • 36 x 23 x 16 cm



Schneidebrett inklusive
Cutting board included
Planche à découper incluse



Optimale Belüftung
Optimum ventilation
Aération optimale



Kompakte Form
Compact shape
Forme compacte



Küchenrollenhalter
Kitchen towel holder
Porte essuie-tout
3425 • Ø 14 x 31,6 cm



Standfest
Secure footing
Bonne stabilité



Auch für XL-Rollen
Also for XL rolls
Aussi pour rouleaux XL



Praktische Aufkantung
Practical upstand
Rebord pratique



Käse-Set mit Messer

Cheese Set with knife

Set à fromage avec couteau

3221 • 25 x 25 x 2,5 cm

3222 • 36 x 25 x 2,5 cm



Käsemesser inklusive

Cheese knife included

Couteau à fromage incluse



Integrierte Messerablage

Integrated knife rest

Porte-couteau intégré



Ideal für Hart- und Weichkäse

Ideal for hard and soft cheese

Idéal pour fromage durs et mous



Wiegemesserbrett

Weighing Board
Planche à berceuse

3126 • 22,5 x 22,5 x 2,8 cm



Wiegemesser inklusive
Weighing knife included
Couteau de pesée incluse



Tiefe Mulde
Deep recess
Creux profond



Optimal für Kräuter
Ideal for herbs
Idéale pour les herbes

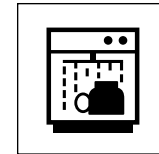
DURACORE



Hochfeste Zellulose-Faser
High-strength cellulose fibre
Fibre de cellulose haute résistance



Messerschonend
Gentle on knives
Ménageant les couteaux



Spülmaschinenfest
Dishwasher-safe
Résiste au lave-vaisselle



Schneidebrett

Cutting board
Planche à découper

5510 • 23,5 x 16 x 0,7 cm

5511 • 29,5 x 20 x 0,7 cm

5512 • 34,5 x 24 x 0,7 cm



Tranchierbrett

Carving board
Planche à trancher

5513 • 38,5 x 27 x 0,9 cm

5514 • 44 x 29,8 x 0,9 cm



Brotschneidebrett

Bread cutting board
Planche à découper le pain

5515 • 38,5 x 23,5 x 0,9 cm





Lagerung im Kühlschrank
Storage in the refrigerator
Stockage au réfrigérateur



Präsentation von Käse
Presentation of cheese
Présentation du fromage



Hochwertiger Kunststoffdeckel
High-quality plastic lid
Cloche en plastique de haute qualité



Käseglocke, 2-teilig

Cheese dome, 2-pieces

Plateau à fromage avec cloche, 2-pièces

5355 • 26 x 16,5 x 8,5 cm



Käseglocke, 2-teilig

Cheese dome, 2-pieces

Plateau à fromage avec cloche, 2-pièces

5356 • 34 x 21 x 11 cm



Käsemesser inklusive
Cheese knife included
Couteau à fromage incluse



Integrierte Messerablage
Integrated knife rest
Porte-couteau intégré



Ideal für Hart- und Weichkäse
Ideal for hard and soft cheese
Idéal pour fromage durs et mous



Käse-Set mit Messer

Cheese set with knife
Set à fromage avec couteau

5350 • 25 x 25 x 2 cm



Käse-Set mit Messer

Cheese set with knife
Set à fromage avec couteau

5351 • 36,5 x 25 x 2 cm





Einfaches Anheben
Easy lifting
Levage facile



Großzügige Saftrille
Large juice groove
Grande rainure à jus



Massive Verarbeitung
Solid workmanship
Fabrication massive



Schneidebrett

Cutting board

Planche à découper

4280 • 27 x 18 x 2,6 cm

4281 • 32,5 x 21,5 x 3 cm

4282 • 38 x 25 x 3 cm



Tranchierbrett

Carving board

Planche à trancher

4283 • 42 x 29 x 3,5 cm

4284 • 46 x 32,5 x 3,5 cm





Hackbrett, Eiche Stirnholz

Chopping board, oak end-grain
Planche à hacher, chêne bois de bout

4185 • 46 x 30 x 3,5 cm



Hackbrett, Walnuss Stirnholz

Chopping board, walnut end-grain
Planche à hacher, noyer bois de bout

4285 • 46 x 30 x 3,5 cm



Einfaches Anheben

Easy lifting
Levage facile



Besonders robust

Particularly robust
Particulièrement robuste



Massive Verarbeitung

Solid workmanship
Fabrication massive

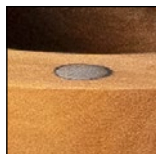


Dose, Olivenholz

Round box, olive wood

Boite, Olive

4949 • Ø ca. 9,5 cm



Magnetischer Verschluss

Magnetic closure

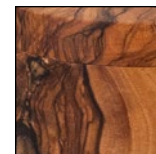
Fermerture magnétique



Aus einem Stück gefertigt

Manufactured from one piece

Fabriqué d'une seule pièce



Jedes Stück ein Unikat

Each piece is unique

Chaque pièce est unique

Pflegetipps für Holz

Maintenance tips for wood · Conseils d'entretien du bois

- DE** Mit einem feuchten Tuch abwischen oder einen sanften Küchenschwamm und etwas Spülmittel verwenden. Bei Bedarf zur intensiven Reinigung das Produkt leicht anfeuchten, mit grobem Meersalz bestreuen und mit einer Zitronenhälfte abreiben. Danach unter fließend Wasser abspülen und stehend komplett trocknen lassen. Anschließend das Produkt einölen – wir empfehlen hierzu den CONTINENTA-Holzbalsam.

Pflegeanleitung: Raue Oberflächen ggf. vorsichtig mit Sandpapier Körnung 400 leicht anschleifen. Das Produkt gründlich reinigen und vollständig trocknen lassen. Holzbalsam mit einem weichen, fusselreifen Tuch auftragen, leicht und gleichmäßig in das Holz einarbeiten, dabei der Maserung folgen. Über Nacht trocknen lassen. Eventuell nachpolieren bzw. überschüssiges Öl abwischen.

Holz ist ein reines Naturprodukt. Feuchtigkeit und Temperaturunterschiede können zu Verformungen, Rissen und Verfärbungen führen. Die Aufbewahrung im Kühlschrank und die Reinigung in der Spülmaschine schaden dem Holz.

- EN** Wipe with a damp cloth or use a soft kitchen sponge and a little washing-up liquid. If necessary for intensive cleaning, moisten the product slightly, sprinkle with coarse sea salt and rub with a lemon half. Then rinse under running water and leave to dry completely standing upright. Then oil the product – we recommend CONTINENTA wood balm.

Care instructions: If necessary, sand rough surfaces lightly with 400 grit sandpaper. Clean the product thoroughly and allow to dry completely. Apply the wood balm with a soft, lint-free cloth and work it lightly and evenly into the wood, following the grain. Leave to dry overnight. If necessary, polish or wipe off excess oil.

Wood is a purely natural product. Moisture and temperature differences can lead to deformation, cracks and discoloration. Storing in the refrigerator and cleaning in the dishwasher will damage the wood.

- FR** Essuyer avec un chiffon humide ou utiliser une éponge de cuisine douce et un peu de liquide vaisselle. Si nécessaire, pour un nettoyage intensif, humidifier légèrement le produit, le saupoudrer de gros sel marin et le frotter avec un demi-citron. Rincer ensuite sous l'eau courante et laisser sécher complètement à la verticale. Huiler ensuite le produit – nous recommandons à cet effet le baume pour bois CONTINENTA.

Instructions d'entretien : le cas échéant, poncer légèrement et avec précaution les surfaces rugueuses avec du papier de verre de grain 400. Nettoyer soigneusement le produit et le laisser sécher complètement. Appliquer le baume pour bois avec un chiffon doux et non pelucheux, le faire pénétrer légèrement et uniformément dans le bois en suivant les veines. Laisser sécher pendant la nuit. Polir éventuellement ou essuyer l'huile en excès.

Le bois est un produit purement naturel. L'humidité et les différences de température peuvent entraîner des déformations, des fissures et des décolorations. La conservation au réfrigérateur et le nettoyage au lave-vaisselle endommagent le bois.

Plegetipps für DURACORE

Maintenance tips for DURACORE · Conseils d'entretien du DURACORE

- DE** DURACORE ist der nachhaltige Recycling-Werkstoff von CONTINENTA. Die hochfeste Zellulosefaser vereint alle guten Eigenschaften: extrem belastbar, bis 180°C hitzebeständig und spülmaschinenfest, gleichzeitig messerschonend und besonders hygienisch – der perfekte Werkstoff für Schneidebretter.

Leichte Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch abwischen. Zur intensiveren Reinigung von Hand warmes Wasser und Spülmittel verwenden oder in der Spülmaschine reinigen. Danach stehend komplett trocknen lassen. Sichtbare Schnittspuren lassen sich durch Einölen optisch abmildern. Wir empfehlen hierfür den CONTINENTA-Holzbalsam.

Bei Bedarf – wenn die Oberfläche rau und stumpf wirkt – diese mit einem feinkörnigen Schleifpapier vorsichtig glätten. Danach die Schleifrückstände gründlich entfernen. Anschließend das saubere und vollständig trockene Produkt gleichmäßig einölen. Wir empfehlen hierfür den CONTINENTA-Holzbalsam. Das Produkt über Nacht stehend trocknen lassen. Eventuell überschüssiges Öl mit einem Küchentuch abwischen.

- EN** DURACORE is the sustainable recycled material from CONTINENTA. The high-strength cellulose fiber combines all the good properties: extremely resilient, heat-resistant up to 180°C and dishwasher-safe, at the same time gentle on knives and particularly hygienic - the perfect material for chopping boards.

Wipe off light soiling with a damp cloth. For more intensive cleaning by hand, use warm water and washing-up liquid or clean in the dishwasher. Then leave to dry completely standing upright. Visible cut marks can be visually softened by oiling. We recommend CONTINENTA wood balm for this purpose.

If necessary – if the surface appears rough and dull – carefully smooth it with fine-grained sandpaper. Then remove the sanding residue thoroughly. Then oil the clean and completely dry product evenly. We recommend CONTINENTA wood balm for this. Leave the product to dry upright overnight. Wipe off any excess oil with a kitchen towel.

- FR** DURACORE est le matériau recyclé durable de CONTINENTA. La fibre de cellulose très résistante réunit toutes les bonnes propriétés : extrêmement résistante aux charges, à la chaleur jusqu'à 180°C et au lave-vaisselle, elle ménage en même temps les couteaux et est particulièrement hygiénique – le matériau parfait pour les planches à découper.

Essuyer les salissures légères avec un chiffon humide. Pour un nettoyage plus intensif, utiliser de l'eau chaude et du produit vaisselle à la main ou passer au lave-vaisselle. Laisser ensuite sécher complètement à la verticale. Les traces de coupe visibles peuvent être atténuées visuellement en les huilant. Nous recommandons à cet effet le baume pour bois CONTINENTA.

Si nécessaire, lorsque la surface semble rugueuse et terne, la lisser avec précaution à l'aide d'un papier abrasif à grain fin. Enlever ensuite soigneusement les résidus de ponçage. Huiler ensuite uniformément le produit propre et entièrement sec. Nous recommandons à cet effet le baume pour bois CONTINENTA. Laisser sécher le produit à la verticale pendant une nuit. Essuyer l'éventuel excédent d'huile avec un torchon de cuisine.



CONTINENTA

Continenta GmbH
Tullastrasse 80 · 79108 Freiburg
Germany

Tel. +49 761 51 58 - 500

info@continenta.de
www.continenta.de

FOLLOW US

