

NL Handleiding: Cookinglife BBQ Gereedschapset Fire & Flavour Hout 3-Delig - RVS - BBQ Spatel, Tang & Vork

Producttitel

Cookinglife BBQ Gereedschapset Fire & Flavour Hout 3-Delig - RVS - BBQ Spatel, Tang & Vork

Inhoud van het product

- 1x BBQ spatel met houten handvat (42,5 cm x 10 cm)
- 1x BBQ tang met houten handvat (42,5 cm x 4,5 cm)
- 1x BBQ vork met houten handvat (42,5 cm x 3 cm)
- Materiaal gereedschap: Roestvrij staal (RVS)
- Materiaal handvat: Hout

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Barbecueën, grillen, omdraaien en serveren van vlees, vis, groenten en andere voedsel
- Vaatwasserbestendig: Nee, handwas aanbevolen voor behoud van houten handvatten en materiaal
- Onderhoud: Handwas met warm water en mild zeepwater na gebruik
- Opslag: Bewaar op een droge plaats om uitdroging van houten handvatten te voorkomen
- Hittebestendigheid: Geschikt voor rechtstreeks contact met hete grill en voedsel

Onderhouds- en reinigingsinstructies

- Reinigen: Was af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het product direct en grondig af na het wassen.
- Niet weken: Laat het product nooit langdurig in water staan – dit veroorzaakt zwellen, scheuren en vervorming.
- Inwrijven: Behandel het hout regelmatig met voedselgeschikt olie (bijv. minerale olie of lijnolie) om uitdroging te voorkomen en het hout te conditioneren.
- Geuren: Wrijf het oppervlak in met citroen en grof zout om geuren en vlekken te verwijderen.
- Opslag: Bewaar het product op een droge, goed geventileerde plaats, uit de buurt van directe zon of warmtebronnen.

Veiligheidsinstructies

- Splinters: Controleer het product vóór elk gebruik op splinters of scheuren. Gebruik het product niet meer als het beschadigd is.
- Warmte: Houd houten keukengerei uit de buurt van open vuur, hete kookplaten en andere directe hittebronnen.
- Hygiëne: Gebruik geen beschadigd of gescheurd hout, omdat zich hierin bacteriën kunnen nestelen.
- Voedselveiligheid: Gebruik uitsluitend hout dat geschikt is voor contact met voedingsmiddelen.

Leeftijdsrestricties

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Instructies voor verwijdering

- Hout is biologisch afbreekbaar. Klein, onbehandeld hout kan worden gecomposteerd.
- Behandeld of geverfd hout (bijv. gelakt of geolied) hoort bij het restafval of het grofvuil – raadpleeg uw gemeente.
- Breng grotere houten producten naar de milieustraat.

Waarschuwingen

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.

Gevaarinformatie

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

EN User Manual: Cookinglife BBQ Tool Set Fire & Flavour Wood 3-Piece - Stainless Steel - BBQ Spatula, Tongs & Fork

Product Title

Cookinglife BBQ Tool Set Fire & Flavour Wood 3-Piece - Stainless Steel - BBQ Spatula, Tongs & Fork

Contents of the Product

- 1x BBQ spatula with wooden handle (42.5 cm x 10 cm)
- 1x BBQ tongs with wooden handle (42.5 cm x 4.5 cm)
- 1x BBQ fork with wooden handle (42.5 cm x 3 cm)
- Tool material: Stainless steel
- Handle material: Wood

User Instructions

- Use: Grilling, turning and serving meat, fish, vegetables and other food items on the barbecue
- Dishwasher-safe: No, hand washing recommended to preserve wooden handles and materials
- Maintenance: Hand wash with warm water and mild soap after use
- Storage: Store in a dry place to prevent drying out of wooden handles
- Heat resistance: Suitable for direct contact with hot grill and food

Maintenance and Cleaning Instructions

- Cleaning: Wash with warm water and a mild washing-up liquid. Dry the product immediately and thoroughly after washing.
- No soaking: Never leave the product submerged in water for extended periods – this causes swelling, cracking and warping.
- Oiling: Regularly treat the wood with food-safe oil (e.g. mineral oil or linseed oil) to prevent drying out and to condition the wood.
- Odours: Rub the surface with lemon and coarse salt to remove odours and stains.
- Storage: Store in a dry, well-ventilated place, away from direct sunlight or heat sources.

Safety Instructions

- Splinters: Inspect the product for splinters or cracks before each use. Discontinue use if the product is damaged.
- Heat: Keep wooden kitchen utensils away from open flames, hot hobs, and other direct heat sources.
- Hygiene: Do not use cracked or damaged wood, as bacteria can harbour in crevices.
- Food safety: Only use wood that is suitable for contact with food.

Age Restrictions

Not applicable. This product is suitable for use by adults and children under the supervision of an adult.

Disposal Instructions

- Wood is biodegradable. Small pieces of untreated wood can be composted.
- Treated or painted wood (e.g. lacquered or oiled) should be disposed of as residual waste or bulky waste – consult your local authority.
- Take larger wooden products to a local recycling centre.

Warnings

- **P103:** Read label/these instructions before use.

Hazard Information

- -: This product contains no chemical hazards.

By following these guidelines, you ensure long-lasting and optimal performance of your product. For more information or specific inquiries, please contact customer service or the store where you purchased the product.

DE Gebrauchsanleitung: Cookinglife BBQ Werkzeugsatz Fire & Flavour Holz 3-teilig - Edelstahl - BBQ Spachtel, Zange & Gabel

Produkttitel

Cookinglife BBQ Werkzeugsatz Fire & Flavour Holz 3-teilig - Edelstahl - BBQ Spachtel, Zange & Gabel

Produktinhalt

- 1x BBQ Spachtel mit Holzgriff (42,5 cm x 10 cm)
- 1x BBQ Zange mit Holzgriff (42,5 cm x 4,5 cm)
- 1x BBQ Gabel mit Holzgriff (42,5 cm x 3 cm)
- Werkzeugmaterial: Edelstahl
- Griffmaterial: Holz

Benutzeranleitung

- Verwendung: Grillen, Umdrehen und Servieren von Fleisch, Fisch, Gemüse und anderen Lebensmitteln auf dem Grill
- Spülmaschinenfest: Nein, Handwäsche empfohlen um Holzgriffe und Material zu schützen
- Reinigung: Mit warmem Wasser und milder Seife nach Gebrauch von Hand waschen
- Lagerung: An einem trockenen Ort lagern, um Austrocknung der Holzgriffe zu verhindern
- Hitzebeständigkeit: Für direkten Kontakt mit heißem Grill und Lebensmitteln geeignet

Pflege- und Reinigungshinweise

- Reinigung: Mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel abwaschen. Das Produkt nach dem Waschen sofort und gründlich abtrocknen.
- Nicht einweichen: Das Produkt niemals längere Zeit im Wasser liegen lassen – dies führt zu Quellen, Rissen und Verformungen.
- Einölen: Das Holz regelmäßig mit lebensmittelechtem Öl (z. B. Mineralöl oder Leinöl) behandeln, um das Austrocknen zu verhindern und das Holz zu pflegen.
- Gerüche: Die Oberfläche mit Zitrone und grobem Salz einreiben, um Gerüche und Flecken zu entfernen.
- Lagerung: An einem trockenen, gut belüfteten Ort aufbewahren, fern von direkter Sonne oder Wärmequellen.

Sicherheitshinweise

- Splitter: Überprüfen Sie das Produkt vor jedem Gebrauch auf Splitter oder Risse. Verwenden Sie das Produkt nicht mehr, wenn es beschädigt ist.
- Wärme: Halten Sie Holzküchenutensilien von offenen Flammen, heißen Kochfeldern und anderen direkten Wärmequellen fern.
- Hygiene: Beschädigtes oder gerissenes Holz nicht verwenden, da sich darin Bakterien ansiedeln können.
- Lebensmittelsicherheit: Verwenden Sie ausschließlich Holz, das für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist.

Altersbeschränkungen

Nicht zutreffend. Dieses Produkt ist für die Verwendung durch Erwachsene und Kinder unter Aufsicht eines Erwachsenen geeignet.

Entsorgungshinweise

- Holz ist biologisch abbaubar. Kleine Stücke unbehandelten Holzes können kompostiert werden.
- Behandeltes oder lackiertes Holz (z. B. lackiert oder geölt) gehört in den Restmüll oder Sperrmüll – bitte informieren Sie sich bei Ihrer Gemeinde.
- Größere Holzprodukte zur lokalen Wertstoffsammelstelle bringen.

Warnhinweise

- **P103:** Vor Gebrauch Etikett/diese Anleitung lesen.

Gefahreninformationen

- -: Dieses Produkt enthält keine chemischen Gefahren.

Wenn Sie diese Richtlinien befolgen, sorgen Sie für eine langlebige und optimale Leistung Ihres Produkts. Für weitere Informationen oder spezifische Fragen wenden Sie sich bitte an den Kundenservice oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

FR Manuel d'utilisation: Cookinglife Ensemble d'outils BBQ Fire & Flavour Bois 3 pièces - Acier inoxydable - Spatule, Pincés & Fourchette BBQ

Titre du produit

Cookinglife Ensemble d'outils BBQ Fire & Flavour Bois 3 pièces - Acier inoxydable - Spatule, Pincés & Fourchette BBQ

Contenu du produit

- 1x Spatule BBQ avec manche en bois (42,5 cm x 10 cm)
- 1x Pincés BBQ avec manche en bois (42,5 cm x 4,5 cm)
- 1x Fourchette BBQ avec manche en bois (42,5 cm x 3 cm)
- Matériau de l'outil : Acier inoxydable
- Matériau du manche : Bois

Instructions d'utilisation

- Utilisation: Grillades, retournement et service de viande, poisson, légumes et autres aliments au barbecue
- Lave-vaisselle: Non, lavage à la main recommandé pour préserver les manches en bois et le matériau
- Entretien: Laver à la main à l'eau chaude et au savon doux après chaque utilisation
- Stockage: Ranger dans un endroit sec pour prévenir le dessèchement des manches en bois
- Résistance à la chaleur: Convient pour le contact direct avec la grille chaude et les aliments

Instructions d'entretien et de nettoyage

- Nettoyage : Laver à l'eau chaude avec un liquide vaisselle doux. Sécher le produit immédiatement et soigneusement après le lavage.
- Ne pas faire tremper : Ne jamais laisser le produit dans l'eau pendant une période prolongée – cela entraîne gonflement, fissures et déformation.
- Huilage : Traiter régulièrement le bois avec une huile alimentaire (par ex. huile minérale ou huile de lin) pour prévenir le dessèchement et nourrir le bois.
- Odeurs : Frotter la surface avec du citron et du gros sel pour éliminer les odeurs et les taches.
- Rangement : Conserver dans un endroit sec et bien ventilé, à l'abri du soleil direct et des sources de chaleur.

Consignes de sécurité

- Échardes : Inspectez le produit avant chaque utilisation pour détecter des échardes ou des fissures. Cessez d'utiliser le produit s'il est endommagé.
- Chaleur : Tenir les ustensiles de cuisine en bois à l'écart des flammes nues, des plaques de cuisson chaudes et de toute source de chaleur directe.
- Hygiène : Ne pas utiliser du bois fissuré ou endommagé, car des bactéries peuvent s'y loger.
- Sécurité alimentaire : N'utilisez que du bois adapté au contact avec les denrées alimentaires.

Restrictions d'âge

Non applicable. Ce produit est adapté à une utilisation par des adultes et des enfants sous la surveillance d'un adulte.

Instructions d'élimination

- Le bois est biodégradable. Les petits morceaux de bois non traité peuvent être compostés.
- Le bois traité ou peint (par ex. laqué ou huilé) doit être éliminé avec les ordures ménagères ou les encombrants – renseignez-vous auprès de votre commune.
- Apporter les grands produits en bois à une déchetterie locale.

Avertissements

- **P103:** Lire l'étiquette/ces instructions avant utilisation.

Informations sur les dangers

- -: Ce produit ne contient pas de dangers chimiques.

En suivant ces directives, vous assurez une performance durable et optimale de votre produit. Pour plus d'informations ou des questions spécifiques, veuillez contacter le service client ou le magasin où vous avez acheté le produit.

IT Manuale d'uso: Cookinglife Set Attrezzi BBQ Fire & Flavour Legno 3 pezzi - Acciaio inossidabile - Spatola, Pinze & Forchetta BBQ

Titolo del prodotto

Cookinglife Set Attrezzi BBQ Fire & Flavour Legno 3 pezzi - Acciaio inossidabile - Spatola, Pinze & Forchetta BBQ

Contenuto del prodotto

- 1x Spatola BBQ con manico in legno (42,5 cm x 10 cm)
- 1x Pinze BBQ con manico in legno (42,5 cm x 4,5 cm)
- 1x Forchetta BBQ con manico in legno (42,5 cm x 3 cm)
- Materiale attrezzo: Acciaio inossidabile
- Materiale manico: Legno

Istruzioni per l'uso

- Uso: Grigliatura, capovolgimento e servizio di carne, pesce, verdure e altri alimenti al barbecue
- Lavastoviglie: No, il lavaggio a mano è consigliato per preservare i manici in legno e il materiale
- Manutenzione: Lavare a mano con acqua tiepida e sapone delicato dopo l'uso
- Conservazione: Riporre in un luogo asciutto per evitare l'essiccazione dei manici in legno
- Resistenza al calore: Idoneo per il contatto diretto con la griglia calda e il cibo

Istruzioni di manutenzione e pulizia

- Pulizia: Lavare con acqua calda e un detergente delicato per piatti. Asciugare immediatamente e accuratamente dopo il lavaggio.
- Non immergere: Non lasciare mai il prodotto in ammollo per periodi prolungati – ciò causa rigonfiamento, crepe e deformazioni.
- Oliatura: Trattare regolarmente il legno con un olio alimentare sicuro (ad es. olio minerale o olio di lino) per prevenire l'essiccazione e condizionare il legno.
- Odori: Strofinare la superficie con limone e sale grosso per eliminare odori e macchie.
- Conservazione: Conservare in un luogo asciutto e ben ventilato, lontano dalla luce solare diretta o da fonti di calore.

Istruzioni di sicurezza

- Schegge: Ispezionare il prodotto prima di ogni utilizzo per verificare la presenza di schegge o crepe. Non utilizzare il prodotto se danneggiato.
- Calore: Tenere gli utensili da cucina in legno lontano da fiamme libere, piani cottura caldi e altre fonti di calore diretto.
- Igiene: Non utilizzare legno incrinato o danneggiato, poiché i batteri possono annidarsi nelle fessure.
- Sicurezza alimentare: Utilizzare esclusivamente legno idoneo al contatto con gli alimenti.

Restrizioni di età

Non applicabile. Questo prodotto è adatto all'uso da parte di adulti e bambini sotto la supervisione di un adulto.

Istruzioni per lo smaltimento

- Il legno è biodegradabile. Piccoli pezzi di legno non trattato possono essere compostati.
- Il legno trattato o verniciato (ad es. laccato o oliato) va smaltito come rifiuto residuo o ingombrante – consultare il proprio comune.
- Portare i prodotti in legno più grandi a un centro di raccolta locale.

Avvertenze

- **P103:** Leggere l'etichetta/queste istruzioni prima dell'uso.

Informazioni sui pericoli

- -: Questo prodotto non contiene pericoli chimici.

Seguendo queste linee guida, garantirete prestazioni durature e ottimali del vostro prodotto. Per ulteriori informazioni o domande specifiche, contattare il servizio clienti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

PL Instrukcja obsługi: Cookinglife Zestaw narzędzi BBQ Fire & Flavour Drewno 3-częściowy - Stal nierdzewna - Łopatka, Szczypce & Widelec BBQ

Tytuł produktu

Cookinglife Zestaw narzędzi BBQ Fire & Flavour Drewno 3-częściowy - Stal nierdzewna - Łopatka, Szczypce & Widelec BBQ

Zawartość produktu

- 1x Łopatka BBQ z drewnianym uchwytem (42,5 cm x 10 cm)
- 1x Szczypce BBQ z drewnianym uchwytem (42,5 cm x 4,5 cm)
- 1x Widelec BBQ z drewnianym uchwytem (42,5 cm x 3 cm)
- Materiał narzędzia: Stal nierdzewna
- Materiał uchwyty: Drewno

Instrukcje użytkowania

- Użycie: Grillowanie, obracanie i serwowanie mięsa, ryb, warzyw i innych produktów spożywczych na grillu
- Zmywarki: Nie, ręczne mycie zalecane w celu zachowania drewnianych uchwyty i materiału
- Konserwacja: Myć ręcznie ciepłą wodą i łagodnym mydłem po użyciu
- Przechowywanie: Przechowywać w suchym miejscu, aby zapobiec wysychaniu drewnianych uchwyty
- Odporność termiczna: Odpowiedni do bezpośredniego kontaktu z gorącym grillem i jedzeniem

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

- Czyszczenie: Myć ciepłą wodą z łagodnym płynem do naczyń. Natychmiast i dokładnie osuszać produkt po myciu.
- Nie moczyć: Nigdy nie pozostawiaj produktu w wodzie przez dłuższy czas – powoduje to pęcznienie, pękanie i odkształcanie.
- Olejowanie: Regularnie nasączaj drewno olejem dopuszczonym do kontaktu z żywnością (np. olejem mineralnym lub lnianym), aby zapobiec wysychaniu i kondycjonować drewno.
- Zapachy: Przetrzyj powierzchnię cytryną i grubą solą, aby usunąć zapachy i plamy.
- Przechowywanie: Przechowywać w suchym, dobrze wentylowanym miejscu, z dala od bezpośredniego nasłonecznienia i źródeł ciepła.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Drzazgi: Przed każdym użyciem sprawdzaj produkt pod kątem drzazg lub pęknięć. Zaprześć użycia produktu, jeśli jest uszkodzony.
- Ciepło: Trzymaj drewniane przybory kuchenne z dala od otwartego ognia, gorących płyt kuchennych i innych bezpośrednich źródeł ciepła.
- Higiena: Nie używaj pękniętego ani uszkodzonego drewna, ponieważ w szczelinach mogą namnażać się bakterie.
- Bezpieczeństwo żywności: Używaj wyłącznie drewna przeznaczonego do kontaktu z żywnością.

Ograniczenia wiekowe

Nie dotyczy. Produkt jest przeznaczony do użytku przez dorosłych oraz dzieci pod nadzorem osoby dorosłej.

Instrukcje utylizacji

- Drewno jest biodegradowalne. Małe kawałki nieprzetworzonego drewna można kompostować.
- Drewno impregnowane lub malowane (np. lakierowane lub olejowane) należy wyrzucić jako odpad zmieszany lub wielkogabarytowy – skonsultuj się z lokalnym urzędem.
- Większe drewniane produkty należy oddać do lokalnego punktu zbiórki odpadów.

Ostrzeżenia

- **P103:** Przed użyciem przeczytać etykietę/niniejsze instrukcje.

Informacje o zagrożeniach

- -: Ten produkt nie zawiera zagrożeń chemicznych.

Przestrzegając tych wytycznych, zapewnisz długotrwałe i optymalne działanie swojego produktu. Aby uzyskać więcej informacji lub zadać konkretne pytania, skontaktuj się z obsługą klienta lub sklepem, w którym zakupiono produkt.

Manual de usuario: Cookinglife Juego de Herramientas BBQ Fire & Flavour Madera 3 piezas - Acero inoxidable - Espátula, Pinzas & Tenedor BBQ

Título del producto

Cookinglife Juego de Herramientas BBQ Fire & Flavour Madera 3 piezas - Acero inoxidable - Espátula, Pinzas & Tenedor BBQ

Contenido del producto

- 1x Espátula BBQ con mango de madera (42,5 cm x 10 cm)
- 1x Pinzas BBQ con mango de madera (42,5 cm x 4,5 cm)
- 1x Tenedor BBQ con mango de madera (42,5 cm x 3 cm)
- Material de herramienta: Acero inoxidable
- Material del mango: Madera

Instrucciones de uso

- Uso: Asar, voltear y servir carne, pescado, verduras y otros alimentos en la barbacoa
- Lavavajillas: No, se recomienda lavado a mano para preservar los mangos de madera y el material
- Mantenimiento: Lavar a mano con agua tibia y jabón suave después de cada uso
- Almacenamiento: Guardar en un lugar seco para evitar el resecamiento de los mangos de madera
- Resistencia al calor: Adecuado para el contacto directo con la parrilla caliente y los alimentos

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

- Limpieza: Lavar con agua caliente y un lavavajillas suave. Secar el producto inmediata y completamente tras el lavado.
- No remojar: Nunca dejar el producto sumergido en agua durante períodos prolongados, ya que esto provoca hinchazón, grietas y deformaciones.
- Engrasado: Tratar la madera regularmente con aceite apto para uso alimentario (por ej. aceite mineral o aceite de linaza) para evitar que se seque y para acondicionar la madera.
- Olores: Frotar la superficie con limón y sal gruesa para eliminar olores y manchas.
- Almacenamiento: Guardar en un lugar seco y bien ventilado, lejos de la luz solar directa o fuentes de calor.

Instrucciones de seguridad

- Astillas: Inspeccione el producto antes de cada uso para detectar astillas o grietas. Deje de usarlo si está dañado.
- Calor: Mantenga los utensilios de cocina de madera alejados de llamas abiertas, placas de cocción calientes y otras fuentes de calor directo.
- Higiene: No utilice madera agrietada ni dañada, ya que las bacterias pueden alojarse en las grietas.
- Seguridad alimentaria: Utilice únicamente madera apta para el contacto con alimentos.

Restricciones de edad

No aplicable. Este producto es apto para su uso por adultos y niños bajo la supervisión de un adulto.

Instrucciones de eliminación

- La madera es biodegradable. Las piezas pequeñas de madera sin tratar pueden compostarse.
- La madera tratada o pintada (por ej. lacada o aceitada) debe desecharse como residuo general o voluminoso – consulte con su ayuntamiento.
- Lleve los productos de madera más grandes a un punto limpio local.

Advertencias

- **P103:** Leer la etiqueta/estas instrucciones antes de usar.

Información sobre peligros

- -: Este producto no contiene peligros químicos.

Siguiendo estas directrices, asegurará un rendimiento duradero y óptimo de su producto. Para más información o consultas específicas, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o la tienda donde adquirió el producto.

sv Bruksanvisning: Cookinglife BBQ Verktogsset Fire & Flavour Trä 3-delat - Rostfritt stål - BBQ Spade, Tänger & Gaffel

Produkttitel

Cookinglife BBQ Verktogsset Fire & Flavour Trä 3-delat - Rostfritt stål - BBQ Spade, Tänger & Gaffel

Produktinnehåll

- 1x BBQ spade med trähandtag (42,5 cm x 10 cm)
- 1x BBQ tänger med trähandtag (42,5 cm x 4,5 cm)
- 1x BBQ gaffel med trähandtag (42,5 cm x 3 cm)
- Verktygsmateria: Rostfritt stål
- Handtagsmaterial: Trä

Användarinstruktioner

- Användning: Grillning, vändning och servering av kött, fisk, grönsaker och andra livsmedel på grillen
- Diskmaskin: Nej, handtvätt rekommenderas för att bevara trähandtagen och materialet
- Underhåll: Tvätta för hand med varmt vatten och mild tvål efter användning
- Lagring: Förvara på en torr plats för att förhindra uttorkning av trähandtagen
- Värmebeständighet: Lämplig för direkt kontakt med het grill och mat

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

- Rengöring: Diska med varmt vatten och ett mildt diskmedel. Torka produkten omedelbart och noggrant efter diskning.
- Ingen blötläggning: Låt aldrig produkten ligga i vatten under längre tid – detta orsakar svällning, sprickor och deformation.
- Inoljning: Behandla träet regelbundet med livsmedelsgodkänd olja (t.ex. mineralolja eller linolja) för att förhindra uttorkning och för att konditionera träet.
- Lukter: Gnid in ytan med citron och grovt salt för att ta bort lukter och fläckar.
- Förvaring: Förvara på en torr, välventilerad plats, borta från direkt sol eller värmekällor.

Säkerhetsinstruktioner

- Splittror: Kontrollera produkten för splittror eller sprickor före varje användning. Sluta använda produkten om den är skadad.
- Värme: Håll träräddskap borta från öppen eld, heta kokplattor och andra direkta värmekällor.
- Hygien: Använd inte sprucket eller skadat trä, eftersom bakterier kan samlas i sprickorna.
- Livsmedelssäkerhet: Använd endast trä som är lämpligt för kontakt med livsmedel.

Åldersbegränsningar

Ej tillämpligt. Denna produkt är lämplig för användning av vuxna och barn under uppsikt av en vuxen.

Avfallsinstruktioner

- Trä är biologiskt nedbrytbart. Små bitar obehandlat trä kan komposteras.
- Behandlat eller målat trä (t.ex. lackat eller oljebehandlat) ska lämnas som restavfall eller grovavfall – kontakta din kommun för information.
- Lämna större träprodukter till en lokal återvinningscentral.

Varningar

- **P103:** Läs etiketten/dessa anvisningar innan användning.

Farinformation

- -: Denna produkt innehåller inga kemiska faror.

Genom att följa dessa riktlinjer säkerställer du en långvarig och optimal prestanda av din produkt. För mer information eller specifika frågor, kontakta kundtjänst eller butiken där du köpte produkten.