

NL Handleiding: OXO Good Grips Hand-Mandoline - Groentesnijder - Keukensnijder

Producttitel

OXO Good Grips Hand-Mandoline - Groentesnijder - Keukensnijder

Inhoud van het product

- 1x OXO Good Grips Hand-Mandoline (Lengte 290 mm, Breedte 100 mm, Hoogte 57 mm)
- 1x Ingrediëntenhouder/Fingerbeschermer
- Materiaal: Santoprene

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Gelijkmatic snijden van groenten en fruit
- Snijdiktes: Instelbaar op 1 mm, 2,5 mm of 4 mm via zijkant draaiknop
- Veiligheid: Ingrediënt vast in houder plaatsen; ingrediëntenhouder beschermt handen wanneer niet in gebruik
- Stabiliteit: Anti-slip voetjes en handvat voorkomen verschuiven; geschikt voor gebruik boven kom voor directe opvangstabiliteit
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Onderhoud: Handwas aanbevolen voor optimale duurzaamheid van de snijvlakken
- Ergonomisch handvat met anti-slip greep voor gecontroleerde bediening

Onderhouds- en reinigingsinstructies

- Reinigen: Was het product met de hand af in warm water met een mild afwasmiddel. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of staalwol.
- Drogen: Droog het product direct en grondig af na het wassen om oxidatie en vlekken te voorkomen.
- Opslag: Bewaar op een droge plaats. Vocht kan oxidatie van tin versnellen.
- Vermijd: Bewaar geen zure voedingsmiddelen (zoals tomaten of citrusfruit) langdurig in tinnen producten, want zuren kunnen het metaal aantasten.
- Polijsten: Gebruik indien nodig een speciaal tinpolijstmiddel om de glans te herstellen.

Veiligheidsinstructies

- Scherpe randen: Tin kan scherpe randen of bramen hebben. Controleer het product vóór eerste gebruik en wees voorzichtig bij het hanteren.
- Temperatuur: Tin geleidt warmte goed en kan snel heet worden. Gebruik pannenlappen of ovenwanten bij verhitting.
- Vervorming: Tin is een relatief zacht metaal en kan vervormen bij overmatige druk of hoge temperaturen. Behandel het product met zorg.
- Oxidatie: Bij beschadiging van het oppervlak kan tin oxideren. Gebruik geen producten met beschadigde, gebladderde of roestige oppervlakken voor voedselcontact.

Leeftijdsrestricties

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

Instructies voor verwijdering

- Breng afgedankt tinnen keukengerei naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (zoals houten handvatten of rubberen afdichtingen) afzonderlijk en voer deze af volgens de lokale richtlijnen.

Waarschuwingen

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.

Gevaarinformatie

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Scherpe randen of bramen kunnen snijwonden veroorzaken bij onvoorzichtig hanteren.

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: OXO Good Grips Hand Mandoline - Vegetable Slicer - Kitchen Slicer

Product Title

OXO Good Grips Hand Mandoline - Vegetable Slicer - Kitchen Slicer

Contents of the Product

- 1x OXO Good Grips Hand Mandoline (Length 290 mm, Width 100 mm, Height 57 mm)
- 1x Food Holder/Finger Guard
- Material: Santoprene

User Instructions

- Use: Uniform slicing of vegetables and fruits
- Blade Thickness: Adjustable to 1 mm, 2.5 mm, or 4 mm via side dial knob
- Safety: Place food in holder; food holder protects hands and covers blades when not in use
- Stability: Non-slip feet and handle prevent slipping; suitable for use over bowl for direct food capture
- Dishwasher Safe: Yes
- Care: Hand washing recommended for optimal durability of cutting surfaces
- Ergonomic handle with anti-slip grip for controlled operation

Maintenance and Cleaning Instructions

- Cleaning: Wash the product by hand in warm water with a mild washing-up liquid. Do not use abrasive cleaners or steel wool.
- Drying: Dry the product immediately and thoroughly after washing to prevent oxidation and staining.
- Storage: Store in a dry place. Moisture can accelerate the oxidation of tin.
- Avoid: Do not store acidic foods (such as tomatoes or citrus fruit) in tin products for extended periods, as acids can corrode the metal.
- Polishing: Use a specialist tin polish if needed to restore shine.

Safety Instructions

- Sharp edges: Tin may have sharp edges or burrs. Inspect the product before first use and handle with care.
- Temperature: Tin conducts heat well and can become hot quickly. Use oven mitts or pot holders when heating.
- Deformation: Tin is a relatively soft metal and may deform under excessive pressure or high temperatures. Handle with care.
- Oxidation: If the surface is damaged, tin may oxidise. Do not use products with damaged, flaking or corroded surfaces for food contact.

Age Restrictions

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

Disposal Instructions

- Take discarded tin kitchenware to a metal recycling point or civic amenity site.
- Remove any non-metal components (such as wooden handles or rubber seals) separately and dispose of them according to local guidelines.

Warnings

- **P102:** Keep out of reach of children.
- **P103:** Read label/these instructions before use.

Hazard Information

- -: This product contains no chemical hazards.
- -: Physical hazard: Sharp edges or burrs may cause cuts if handled carelessly.

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: OXO Good Grips Hand-Mandoline - Gemüsehobel - Küchenschneider

Produkttitel

OXO Good Grips Hand-Mandoline - Gemüsehobel - Küchenschneider

Produktinhalt

- 1x OXO Good Grips Hand-Mandoline (Länge 290 mm, Breite 100 mm, Höhe 57 mm)
- 1x Lebensmittelhalter/Fingerschutz
- Material: Santoprene

Benutzeranleitung

- Verwendung: Gleichmäßiges Schneiden von Gemüse und Obst
- Schnittdicke: Einstellbar auf 1 mm, 2,5 mm oder 4 mm über Drehknopf an der Seite
- Sicherheit: Lebensmittel in Halter platzieren; Lebensmittelhalter schützt Hände und bedeckt Messer bei Nichtgebrauch
- Stabilität: Rutschfeste Füße und Griff verhindern Verrutschen; geeignet für Verwendung über Schüssel zur direkten Auffangung
- Spülmaschinenfest: Ja
- Pflege: Handwäsche empfohlen für optimale Haltbarkeit der Schneidflächen
- Ergonomischer Griff mit rutschfester Oberfläche für kontrollierte Bedienung

Pflege- und Reinigungshinweise

- Reinigung: Das Produkt von Hand in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel abwaschen. Keine Scheuermittel oder Stahlwolle verwenden.
- Trocknen: Das Produkt nach dem Waschen sofort und gründlich abtrocknen, um Oxidation und Flecken zu vermeiden.
- Lagerung: An einem trockenen Ort aufbewahren. Feuchtigkeit kann die Oxidation von Zinn beschleunigen.
- Vermeiden: Säurehaltige Lebensmittel (wie Tomaten oder Zitrusfrüchte) nicht längere Zeit in Zinnprodukten aufbewahren, da Säuren das Metall angreifen können.
- Polieren: Bei Bedarf ein spezielles Zinnpoliermittel verwenden, um den Glanz wiederherzustellen.

Sicherheitshinweise

- Scharfe Kanten: Zinn kann scharfe Kanten oder Grate aufweisen. Prüfen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch und gehen Sie vorsichtig damit um.
- Temperatur: Zinn leitet Wärme gut und kann schnell heiß werden. Verwenden Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe beim Erhitzen.
- Verformung: Zinn ist ein relativ weiches Metall und kann sich bei übermäßigem Druck oder hohen Temperaturen verformen. Behandeln Sie das Produkt sorgfältig.
- Oxidation: Bei Beschädigung der Oberfläche kann Zinn oxidieren. Verwenden Sie keine Produkte mit beschädigten, abblätternden oder korrodierten Oberflächen für den Lebensmittelkontakt.

Altersbeschränkungen

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

Entsorgungshinweise

- Bringen Sie ausgedientes Zinn-Küchengeschirr zu einer Metallsammelstelle oder dem Wertstoffhof.
- Entfernen Sie etwaige Nicht-Metallteile (wie Holzgriffe oder Gummidichtungen) separat und entsorgen Sie diese gemäß den lokalen Vorschriften.

Warnhinweise

- **P102:** Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- **P103:** Vor Gebrauch Etikett/diese Anweisungen lesen.

Gefahreninformationen

- -: Dieses Produkt enthält keine chemischen Gefahren.
- -: Physische Gefahr: Scharfe Kanten oder Grate können bei unsachgemäßem Umgang Schnittverletzungen verursachen.

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: OXO Good Grips Mandoline Manuelle - Trancheur de Légumes - Couteau de Cuisine

Titre du produit

OXO Good Grips Mandoline Manuelle - Trancheur de Légumes - Couteau de Cuisine

Contenu du produit

- 1x Mandoline Manuelle OXO Good Grips (Longueur 290 mm, Largeur 100 mm, Hauteur 57 mm)
- 1x Porte-aliments/Protège-doigts
- Matériau: Santoprène

Instructions d'utilisation

- Utilisation: Tranchage uniforme de légumes et de fruits
- Épaisseur de coupe: Réglable à 1 mm, 2,5 mm ou 4 mm via le bouton rotatif latéral
- Sécurité: Placer l'aliment dans le porte-aliments; le porte-aliments protège les mains et couvre les lames en cas de non-utilisation
- Stabilité: Pieds et poignée antidérapants préviennent le glissement; convient pour une utilisation au-dessus d'un bol pour une capture directe
- Lave-vaisselle: Oui
- Entretien: Lavage à la main recommandé pour une durabilité optimale des surfaces de coupe
- Poignée ergonomique avec prise antidérapante pour une opération contrôlée

Instructions d'entretien et de nettoyage

- Nettoyage: Laver le produit à la main dans de l'eau chaude avec un liquide vaisselle doux. Ne pas utiliser de produits abrasifs ni de laine d'acier.
- Séchage: Sécher le produit immédiatement et soigneusement après le lavage pour éviter l'oxydation et les taches.
- Stockage: Conserver dans un endroit sec. L'humidité peut accélérer l'oxydation de l'étain.
- Éviter: Ne pas conserver d'aliments acides (comme les tomates ou les agrumes) dans des produits en étain pendant de longues périodes, car les acides peuvent attaquer le métal.
- Polissage: Utiliser si nécessaire un produit de polissage spécial pour l'étain afin de restaurer l'éclat.

Consignes de sécurité

- Bords tranchants: L'étain peut présenter des bords tranchants ou des bavures. Inspectez le produit avant la première utilisation et manipulez-le avec précaution.
- Température: L'étain conduit bien la chaleur et peut chauffer rapidement. Utilisez des maniques ou des gants de cuisine lors du chauffage.
- Déformation: L'étain est un métal relativement mou et peut se déformer sous une pression excessive ou à haute température. Manipulez le produit avec soin.
- Oxydation: En cas d'endommagement de la surface, l'étain peut s'oxyder. N'utilisez pas de produits avec des surfaces endommagées, écaillées ou corrodées pour le contact alimentaire.

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

- Déposez les ustensiles de cuisine en étain usagés dans un point de collecte pour métaux ou en déchetterie.
- Retirez les éventuels composants non métalliques (comme les manches en bois ou les joints en caoutchouc) séparément et éliminez-les conformément aux directives locales.

Avertissements

- **P102:** Tenir hors de portée des enfants.
- **P103:** Lire l'étiquette/ces instructions avant utilisation.

Informations sur les dangers

- -: Ce produit ne contient pas de dangers chimiques.
- -: Danger physique: Les bords tranchants ou les bavures peuvent provoquer des coupures en cas de manipulation imprudente.

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: OXO Good Grips Mandolina Manuale - Affettatrice di Verdure - Taglieverdure

Titolo del prodotto

OXO Good Grips Mandolina Manuale - Affettatrice di Verdure - Taglieverdure

Contenuto del prodotto

- 1x Mandolina Manuale OXO Good Grips (Lunghezza 290 mm, Larghezza 100 mm, Altezza 57 mm)
- 1x Portacibi/Protezione per le Dita
- Materiale: Santoprene

Istruzioni per l'uso

- Uso: Affettatura uniforme di verdure e frutta
- Spessore di taglio: Regolabile a 1 mm, 2,5 mm o 4 mm tramite manopola rotante laterale
- Sicurezza: Posizionare il cibo nel portacibi; il portacibi protegge le mani e copre le lame quando non in uso
- Stabilità: Piedi e maniglia antiscivolo evitano slittamenti; adatto all'uso sopra una ciotola per la raccolta diretta
- Lavastoviglie: Sì
- Manutenzione: Lavaggio a mano consigliato per durabilità ottimale delle superfici di taglio
- Maniglia ergonomica con presa antiscivolo per operazione controllata

Istruzioni di manutenzione e pulizia

- Pulizia: Lavare il prodotto a mano in acqua calda con un detergente delicato. Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette di acciaio.
- Asciugatura: Asciugare il prodotto immediatamente e accuratamente dopo il lavaggio per evitare ossidazione e macchie.
- Conservazione: Conservare in un luogo asciutto. L'umidità può accelerare l'ossidazione dello stagno.
- Evitare: Non conservare alimenti acidi (come pomodori o agrumi) in prodotti di stagno per periodi prolungati, poiché gli acidi possono corrodere il metallo.
- Lucidatura: Se necessario, utilizzare un prodotto lucidante specifico per lo stagno per ripristinare la brillantezza.

Istruzioni di sicurezza

- Bordi taglienti: Lo stagno può presentare bordi taglienti o bave. Ispezionare il prodotto prima del primo utilizzo e maneggiarlo con cura.
- Temperatura: Lo stagno conduce bene il calore e può scaldarsi rapidamente. Utilizzare presine o guanti da forno durante il riscaldamento.
- Deformazione: Lo stagno è un metallo relativamente morbido e può deformarsi sotto pressione eccessiva o ad alte temperature. Trattare il prodotto con cura.
- Ossidazione: In caso di danneggiamento della superficie, lo stagno può ossidarsi. Non utilizzare prodotti con superfici danneggiate, scrostate o corrose a contatto con 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

- Portare gli utensili da cucina in stagno dismessi a un punto di raccolta per metalli o a un centro di riciclaggio.
- Rimuovere eventuali componenti non metallici (come manici in legno o guarnizioni in gomma) separatamente e smaltirli secondo le normative locali.

Avvertenze

- **P102:** Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- **P103:** Leggere l'etichetta/queste istruzioni prima dell'uso.

Informazioni sui pericoli

- -: Questo prodotto non contiene pericoli chimici.
- -: Pericolo fisico: Bordi taglienti o bave possono causare tagli se maneggiati con negligenza.

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: OXO Good Grips Mandolina Ręczna - Krajalnica do Warzyw - Nóż Kuchenny

Tytuł produktu

OXO Good Grips Mandolina Ręczna - Krajalnica do Warzyw - Nóż Kuchenny

Zawartość produktu

- 1x Ręczna Mandolina OXO Good Grips (Długość 290 mm, Szerokość 100 mm, Wysokość 57 mm)
- 1x Uchwyt do Żywności/Ochrona Palców
- Materiał: Santoprene

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Równomierne cięcie warzyw i owoców
- Grubość cięcia: Regulowana na 1 mm, 2,5 mm lub 4 mm za pomocą bocznego pokręła
- Bezpieczeństwo: Umieścić żywność w uchwycie; uchwyt chroni dłoń i zakrywa ostrza, gdy nie jest używane
- Stabilność: Nóżki antypoślizgowe i uchwyt zapobiegają przesuwaniu; nadaje się do użytku nad misą do bezpośredniego zbierania
- Zmywalny w zmywarce: Tak
- Pielęgnacja: Mycie ręczne zalecane dla optymalnej trwałości powierzchni tnących
- Ergonomiczny uchwyt z antypoślizgowym uchwytem dla kontrolowanej obsługi

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

- Czyszczenie: Myć produkt ręcznie w ciepłej wodzie z łagodnym płynem do mycia naczyń. Nie używać środków ściernych ani druciaków stalowych.
- Suszenie: Natychmiast i dokładnie osuszyć produkt po myciu, aby zapobiec utlenianiu i plamom.
- Przechowywanie: Przechowywać w suchym miejscu. Wilgoć może przyspieszać utlenianie cyny.
- Unikać: Nie przechowywać kwaśnych produktów spożywczych (takich jak pomidory czy owoce cytrusowe) w produktach cynowych przez dłuższy czas, ponieważ kwasy mogą niszczyć metal.
- Polerowanie: W razie potrzeby użyć specjalnego środka do polerowania cyny, aby przywrócić połysk.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Ostre krawędzie: Cyna może mieć ostre krawędzie lub zadziory. Sprawdź produkt przed pierwszym użyciem i obchodź się z nim ostrożnie.
- Temperatura: Cyna dobrze przewodzi ciepło i może szybko się nagrzewać. Używaj rękawic kuchennych lub uchwytów przy podgrzewaniu.
- Odkształcenia: Cyna jest stosunkowo miękkim metalem i może się odkształcać pod nadmiernym naciskiem lub w wysokich temperaturach. Obchodź się z produktem ostrożnie.
- Utlenianie: W przypadku uszkodzenia powierzchni cyna może utleniać się. Nie używaj produktów z uszkodzoną, łuszczącą się lub skorodowaną powierzchnią do kontaktu z żywnością.

Ograniczenia wiekowe

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

Instrukcje utylizacji

- Zużyte cynowe przybory kuchenne należy oddać do punktu zbiórki metali lub na składowisko odpadów.
- Usunąć wszelkie elementy niemetalowe (takie jak drewniane uchwyty lub uszczelki gumowe) oddzielnie i pozbażyć się ich zgodnie z lokalnymi wytycznymi.

Ostrzeżenia

- **P102:** Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- **P103:** Przed użyciem przeczytać etykietę/niniejsze instrukcje.

Informacje o zagrożeniach

- -: Produkt nie zawiera zagrożeń chemicznych.
- -: Zagrożenie fizyczne: Ostre krawędzie lub zadziory mogą powodować skaleczenia przy nieostrożnym obchodzeniu się.

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.

ES Manual de usuario: OXO Good Grips Mandolina Manual - Cortador de Verduras - Cortador de Cocina

Título del producto

OXO Good Grips Mandolina Manual - Cortador de Verduras - Cortador de Cocina

Contenido del producto

- 1x Mandolina Manual OXO Good Grips (Largo 290 mm, Ancho 100 mm, Alto 57 mm)
- 1x Sostenedor de Alimentos/Protector de Dedos
- Material: Santoprene

Instrucciones de uso

- Uso: Corte uniforme de verduras y frutas
- Espesor de corte: Ajustable a 1 mm, 2,5 mm o 4 mm mediante botón giratorio lateral
- Seguridad: Colocar alimentos en el sostenedor; el sostenedor protege las manos y cubre las cuchillas cuando no está en uso
- Estabilidad: Pies y mango antideslizantes evitan deslizamientos; apto para usar sobre bol para captura directa
- Apto para lavavajillas: Sí
- Cuidado: Se recomienda lavado a mano para durabilidad óptima de las superficies de corte
- Mango ergonómico con agarre antideslizante para operación controlada

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

- Limpieza: Lave el producto a mano en agua caliente con un lavavajillas suave. No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos de acero.
- Secado: Seque el producto inmediata y minuciosamente tras el lavado para evitar la oxidación y las manchas.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar seco. La humedad puede acelerar la oxidación del estaño.
- Evitar: No almacene alimentos ácidos (como tomates o cítricos) en productos de estaño durante períodos prolongados, ya que los ácidos pueden corroer el metal.
- Pulido: Use un pulidor especializado para estaño si es necesario para restaurar el brillo.

Instrucciones de seguridad

- Bordes cortantes: El estaño puede tener bordes afilados o rebabas. Inspeccione el producto antes del primer uso y manéjelo con cuidado.
- Temperatura: El estaño conduce bien el calor y puede calentarse rápidamente. Use manoplas o agarraderas al calentar.
- Deformación: El estaño es un metal relativamente blando y puede deformarse bajo presión excesiva o altas temperaturas. Trate el producto con cuidado.
- Oxidación: Si la superficie está dañada, el estaño puede oxidarse. No utilice productos con superficies dañadas, descascaradas o corroídas en contacto con alimentos.

Restricciones de edad

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

Instrucciones de eliminación

- Lleve los utensilios de cocina de estaño desechados a un punto de recogida de metales o a un punto limpio.
- Retire los componentes no metálicos (como mangos de madera o juntas de goma) por separado y deséchelos según las normativas locales.

Advertencias

- **P102:** Mantener fuera del alcance de los niños.
- **P103:** Leer la etiqueta/estas instrucciones antes de usar.

Información sobre peligros

- -: Este producto no contiene peligros químicos.
- -: Peligro físico: Los bordes afilados o las rebabas pueden causar cortes si se manipula con descuido.

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: OXO Good Grips Handmandoline - Grönsakshyvel - Köksnitare

Produkttitel

OXO Good Grips Handmandoline - Grönsakshyvel - Köksnitare

Produktinnehåll

- 1x OXO Good Grips Handmandoline (Längd 290 mm, Bredd 100 mm, Höjd 57 mm)
- 1x Matsax/Fingerskydd
- Material: Santoprene

Användarinstruktioner

- Användning: Enhetlig skärning av grönsaker och frukter
- Skärdjup: Justeras till 1 mm, 2,5 mm eller 4 mm via sidoknappsreglage
- Säkerhet: Placera mat i matkuggen; matkuggen skyddar händer och täcker knivar när de inte används
- Stabilitet: Halkfria fötter och handtag förhindrar glidning; lämplig för användning över skål för direkt infångning
- Diskmaskinssäker: Ja
- Skötsel: Handtvätt rekommenderas för optimal hållbarhet för skärytorna
- Ergonomiskt handtag med halkfri grepp för kontrollerad drift

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

- Rengöring: Diska produkten för hand i varmt vatten med ett mildt diskmedel. Använd inte slipmedel eller stålull.
- Torkning: Torka produkten omedelbart och noggrant efter diskning för att förhindra oxidation och fläckar.
- Förvaring: Förvara på en torr plats. Fukt kan påskynda oxidationen av tenn.
- Undvik: Förvara inte sura livsmedel (som tomater eller citrusfrukter) i tennprodukter under längre tid, eftersom syror kan angripa metallen.
- Polering: Använd vid behov ett specialmedel för tennpolering för att återställa glansen.

Säkerhetsinstruktioner

- Vassa kanter: Tenn kan ha vassa kanter eller grader. Kontrollera produkten före första användning och hantera den varsamt.
- Temperatur: Tenn leder värme väl och kan bli varmt snabbt. Använd grytlappar eller ugnsvanter vid upphettning.
- Deformation: Tenn är en relativt mjuk metall och kan deformeras vid alltför hårt tryck eller höga temperaturer. Hantera produkten varsamt.
- Oxidation: Om ytan skadas kan tenn oxidera. Använd inte produkter med skadade, flagande eller korroderade ytor i kontakt med livsmedel.

Åldersbegränsningar

Ej tillämpligt. Denna produkt är lämplig för användning av vuxna och barn under vuxens tillsyn.

Avfallsinstruktioner

- Lämna uttjänade köksredskap av tenn till en samlingsplats för metallåtervinning eller en återvinningscentral.
- Ta bort eventuella icke-metalliska delar (som trähandtag eller gummipackningar) separat och kassera dem enligt lokala riktlinjer.

Varningar

- **P102:** Förvaras utom räckhåll för barn.
- **P103:** Läs etiketten/dessa instruktioner innan användning.

Farinformation

- -: Denna produkt innehåller inga kemiska faror.
- -: Fysisk fara: Vassa kanter eller grader kan orsaka skärsår vid ovarsam hantering.

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.