

NL Handleiding: Cookinglife Snijplank HACCP Geel 40 x 30 cm - voor gevogelte

Producttitel

Cookinglife Snijplank HACCP Geel 40 x 30 cm - voor gevogelte

Inhoud van het product

- 1x Snijplank (Lengte 40 cm, Breedte 30 cm, Dikte 1,3 cm)
- Materiaal: Kunststof (HDPE 500)

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Ideaal voor het snijden van gevogelte (kip, kalkoen en andere gevogelteproducten) volgens HACCP-richtlijnen; thuis ook bruikbaar voor diverse ingrediënten bij goede hygiënische werkwijze
- Vaatwasserbestendig: Ja, korte programma's aanbevolen
- Handwas: Mogelijk, eenvoudig schoon te maken
- Snijvast: Ja, stevig en vormvast kunststof geschikt voor intensief gebruik
- Dubbelzijdig bruikbaar: Ja, beide zijden kunnen worden gebruikt om op te snijden
- Stabiel tijdens gebruik: Ja, blijft stabiel op het aanrecht liggen voor veilig snijden

Onderhouds- en reinigingsinstructies

- Reinigen: Was af met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of staalwol die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken met een oplossing van water en zuiveringszout. Vermijd agressieve oplosmiddelen.
- Drogen: Droog het product goed af na het wassen om verkleuring of vochtophoping te voorkomen.
- Opslag: Bewaar kunststof keukengerei op een droge, koele plaats, uit de buurt van directe warmtebronnen en zonlicht.
- Inspectie: Controleer het product regelmatig op krassen, scheuren of vervorming en vervang het indien beschadigd.

Veiligheidsinstructies

- Hitte: Kunststof keukengerei is niet bestand tegen hoge temperaturen. Gebruik het niet in de oven, op de grill of direct boven een open vlam.
- Verhitting: Laat het product niet in aanraking komen met hete kookplaten, hete pannen of directe warmtebronnen om vervorming of smelten te voorkomen.
- Verkleuring: Kunststof kan verkleuren bij langdurige blootstelling aan sterk gekleurde voedingsmiddelen of vetten.
- Beschadiging: Gebruik geen scherpe voorwerpen of messen op kunststof oppervlakken om beschadiging of deeltjesvorming te voorkomen.
- Hygiëne: Vervang kunststof keukengerei bij zichtbare krassen, scheuren of vervorming, omdat bacteriën zich kunnen ophopen in beschadigde oppervlakken.

Leeftijdsrestricties

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

Instructies voor verwijdering

- Voer afgedankt kunststof keukengerei af via de plasticcontainer of breng het naar een recyclingpunt voor kunststof.
- Raadpleeg de lokale afvalscheidingsregels voor de juiste afvoermethode in uw gemeente.

Waarschuwingen

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

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 Cutting Board HACCP Yellow 40 x 30 cm - for poultry

Product Title

Cookinglife Cutting Board HACCP Yellow 40 x 30 cm - for poultry

Contents of the Product

- 1x Cutting board (Length 40 cm, Width 30 cm, Thickness 1.3 cm)
- Material: Plastic (HDPE 500)

User Instructions

- Use: Ideal for cutting poultry (chicken, turkey and other poultry products) according to HACCP guidelines; at home also suitable for various ingredients with good hygiene practices
- Dishwasher safe: Yes, short programmes recommended
- Hand washing: Possible, easy to clean
- Knife resistant: Yes, firm and dimensionally stable plastic suitable for intensive use
- Double-sided usable: Yes, both sides can be used for cutting
- Stable during use: Yes, remains stable on the countertop for safe cutting

Maintenance and Cleaning Instructions

- Cleaning: Wash with warm water and a mild washing-up liquid. Do not use abrasive cleaners or steel wool, which may damage the surface.
- Stains: Remove stubborn stains with a solution of water and baking soda. Avoid aggressive solvents.
- Drying: Dry the product thoroughly after washing to prevent discolouration or moisture build-up.
- Storage: Store plastic kitchenware in a cool, dry place, away from direct heat sources and sunlight.
- Inspection: Regularly check the product for scratches, cracks, or warping and replace if damaged.

Safety Instructions

- Heat: Plastic kitchenware is not heat-resistant. Do not use in the oven, under the grill, or directly over an open flame.
- Heat sources: Keep away from hot hobs, hot pans, and direct heat sources to prevent warping or melting.
- Discolouration: Plastic may discolour with prolonged exposure to strongly coloured foods or fats.
- Damage: Do not use sharp objects or knives on plastic surfaces to prevent damage or particle release.
- Hygiene: Replace plastic kitchenware when visible scratches, cracks, or warping are present, as bacteria can accumulate in damaged surfaces.

Age Restrictions

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

Disposal Instructions

- Dispose of discarded plastic kitchenware via the plastic recycling bin or take it to a plastic recycling point.
- Consult your local waste separation guidelines for the correct disposal method in your area.

Warnings

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

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 Schneidebrett HACCP Gelb 40 x 30 cm - für Geflügel

Produkttitel

Cookinglife Schneidebrett HACCP Gelb 40 x 30 cm - für Geflügel

Produktinhalt

- 1x Schneidebrett (Länge 40 cm, Breite 30 cm, Dicke 1,3 cm)
- Material: Kunststoff (HDPE 500)

Benutzeranleitung

- Verwendung: Ideal zum Schneiden von Geflügel (Huhn, Pute und andere Geflügelprodukte) nach HACCP-Richtlinien; zu Hause auch für verschiedene Zutaten bei guter Hygienepraktiken geeignet
- Spülmaschinenfest: Ja, Kurzprogramme empfohlen
- Handwäsche: Möglich, leicht zu reinigen
- Messerfest: Ja, robustes und formstabiles Kunststoff geeignet für intensive Nutzung
- Beidseitig verwendbar: Ja, beide Seiten können zum Schneiden verwendet werden
- Stabil während der Verwendung: Ja, bleibt auf der Arbeitsplatte stabil für sicheres Schneiden

Pflege- und Reinigungshinweise

- Reinigung: Mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel abwaschen. Keine Scheuermittel oder Stahlwolle verwenden, da diese die Oberfläche beschädigen können.
- Flecken: Hartnäckige Flecken mit einer Lösung aus Wasser und Natron entfernen. Aggressive Lösungsmittel vermeiden.
- Trocknen: Das Produkt nach dem Waschen gründlich abtrocknen, um Verfärbungen oder Feuchtigkeitsansammlungen zu vermeiden.
- Lagerung: Küchenutensilien aus Kunststoff an einem kühlen, trockenen Ort, fern von direkten Wärmequellen und Sonnenlicht aufbewahren.
- Kontrolle: Das Produkt regelmäßig auf Kratzer, Risse oder Verformungen prüfen und bei Beschädigungen ersetzen.

Sicherheitshinweise

- Hitze: Küchenutensilien aus Kunststoff sind nicht hitzebeständig. Nicht im Backofen, unter dem Grill oder direkt über einer offenen Flamme verwenden.
- Wärmequellen: Von heißen Kochfeldern, heißen Töpfen und direkten Wärmequellen fernhalten, um Verformung oder Schmelzen zu vermeiden.
- Verfärbung: Kunststoff kann sich bei längerem Kontakt mit stark gefärbten Lebensmitteln oder Fetten verfärben.
- Beschädigung: Keine scharfen Gegenstände oder Messer auf Kunststoffoberflächen verwenden, um Beschädigungen oder Partikelbildung zu vermeiden.

- Hygiene: Küchenutensilien aus Kunststoff bei sichtbaren Kratzern, Rissen oder Verformungen ersetzen, da sich Bakterien in beschädigten Oberflächen ansammeln können.

Altersbeschränkungen

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

Entsorgungshinweise

- Ausgediente Küchenutensilien aus Kunststoff über den Kunststoffrecyclingbehälter entsorgen oder zu einer Kunststoffsammelstelle bringen.
- Die lokalen Mülltrennungsvorschriften für die korrekte Entsorgung in Ihrer Gemeinde beachten.

Warnhinweise

- **P102:** Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen.
- **P103:** Vor Gebrauch Etikett/diese Anweisungen lesen.

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 Planche à découper HACCP Jaune 40 x 30 cm - pour volaille

Titre du produit

Cookinglife Planche à découper HACCP Jaune 40 x 30 cm - pour volaille

Contenu du produit

- 1x Planche à découper (Longueur 40 cm, Largeur 30 cm, Épaisseur 1,3 cm)
- Matière: Plastique (HDPE 500)

Instructions d'utilisation

- Utilisation: Idéal pour découper la volaille (poulet, dinde et autres produits de volaille) selon les directives HACCP ; à la maison également adapté à divers ingrédients avec de bonnes pratiques d'hygiène
- Lave-vaisselle: Oui, programmes courts recommandés
- Lavage à la main: Possible, facile à nettoyer
- Résistant aux couteaux: Oui, plastique robuste et dimensionnellement stable adapté à une utilisation intensive
- Utilisable des deux côtés: Oui, les deux faces peuvent être utilisées pour découper
- Stable pendant l'utilisation: Oui, reste stable sur le plan de travail pour une découpe sécurisée

Instructions d'entretien et de nettoyage

- Nettoyage : Laver à l'eau chaude avec un liquide vaisselle doux. Ne pas utiliser de produits abrasifs ni de laine d'acier qui pourraient endommager la surface.
- Taches : Éliminer les taches tenaces avec une solution d'eau et de bicarbonate de soude. Éviter les solvants agressifs.
- Séchage : Bien sécher le produit après le lavage pour éviter la décoloration ou l'accumulation d'humidité.
- Rangement : Conserver les ustensiles de cuisine en plastique dans un endroit frais et sec, à l'abri des sources de chaleur directe et du soleil.
- Inspection : Vérifier régulièrement le produit pour détecter des rayures, fissures ou déformations, et le remplacer s'il est endommagé.

Consignes de sécurité

- Chaleur : Les ustensiles de cuisine en plastique ne résistent pas aux hautes températures. Ne pas utiliser au four, sous le gril ou directement au-dessus d'une flamme nue.
- Sources de chaleur : Tenir éloigné des plaques chauffantes, des casseroles chaudes et des sources de chaleur directe pour éviter la déformation ou la fusion.
- Décoloration : Le plastique peut se décolorer en cas d'exposition prolongée à des aliments très colorés ou à des graisses.
- Dommages : Ne pas utiliser d'objets tranchants ou de couteaux sur les surfaces en plastique pour éviter les dommages ou le dégagement de particules.

- Hygiène : Remplacer les ustensiles de cuisine en plastique lorsque des rayures, fissures ou déformations sont visibles, car des bactéries peuvent s'accumuler dans les surfaces endommagées.

Restrictions d'âge

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

Instructions d'élimination

- Jeter les ustensiles de cuisine en plastique usagés dans le bac de collecte des plastiques ou les déposer dans un point de collecte pour plastiques.
- Consulter les règles locales de tri des déchets pour connaître la méthode d'élimination correcte dans votre commune.

Avertissements

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

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 Tagliere HACCP Giallo 40 x 30 cm - per pollame

Titolo del prodotto

Cookinglife Tagliere HACCP Giallo 40 x 30 cm - per pollame

Contenuto del prodotto

- 1x Tagliere (Lunghezza 40 cm, Larghezza 30 cm, Spessore 1,3 cm)
- Materiale: Plastica (HDPE 500)

Istruzioni per l'uso

- Uso: Ideale per il taglio di pollame (pollo, tacchino e altri prodotti a base di pollame) secondo le linee guida HACCP; a casa anche adatto a vari ingredienti con buone pratiche igieniche
- Lavastoviglie: Sì, programmi brevi consigliati
- Lavaggio a mano: Possibile, facile da pulire
- Resistente ai coltelli: Sì, plastica robusta e dimensionalmente stabile adatta all'uso intensivo
- Utilizzabile su entrambi i lati: Sì, entrambi i lati possono essere utilizzati per il taglio
- Stabile durante l'uso: Sì, rimane stabile sul piano di lavoro per un taglio sicuro

Istruzioni di manutenzione e pulizia

- Pulizia: Lavare con acqua calda e un detergente delicato per piatti. Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette metalliche che potrebbero danneggiare la superficie.
- Macchie: Rimuovere le macchie ostinate con una soluzione di acqua e bicarbonato di sodio. Evitare solventi aggressivi.
- Asciugatura: Asciugare accuratamente il prodotto dopo il lavaggio per evitare scolorimenti o accumulo di umidità.
- Conservazione: Conservare gli utensili da cucina in plastica in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore dirette e dalla luce solare.
- Ispezione: Controllare regolarmente il prodotto per individuare graffi, crepe o deformazioni e sostituirlo se danneggiato.

Istruzioni di sicurezza

- Calore: Gli utensili da cucina in plastica non sono resistenti alle alte temperature. Non utilizzare in forno, sotto il grill o direttamente sopra una fiamma libera.
- Fonti di calore: Tenere lontano da piastre calde, pentole calde e fonti di calore dirette per evitare deformazioni o fusione.
- Scolorimento: La plastica può scolorirsi con una prolungata esposizione ad alimenti molto colorati o grassi.
- Danni: Non utilizzare oggetti taglienti o coltelli sulle superfici in plastica per evitare danni o rilascio di particelle.
- Igiene: Sostituire gli utensili da cucina in plastica in presenza di graffi, crepe o deformazioni visibili, poiché i batteri possono accumularsi nelle superfici danneggiate.

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

- Smaltire gli utensili da cucina in plastica dismessi tramite il contenitore per la raccolta della plastica o portarli a un punto di raccolta per la plastica.
- Consultare le norme locali di raccolta differenziata per il corretto metodo di smaltimento nel proprio comune.

Avvertenze

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

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 Deska do krojenia HACCP

Żółta 40 x 30 cm - do drób

Tytuł produktu

Cookinglife Deska do krojenia HACCP Żółta 40 x 30 cm - do drób

Zawartość produktu

- 1x Deska do krojenia (Długość 40 cm, Szerokość 30 cm, Grubość 1,3 cm)
- Materiał: Tworzywo sztuczne (HDPE 500)

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Idealna do krojenia drobiu (kurczaka, indyka i innych produktów z drobiu) zgodnie z wytycznymi HACCP; w domu również przydatna do różnych składników przy dobrej praktyce higienicznej
- Zmywarko-bezpieczna: Tak, zalecane programy krótkie
- Mycie ręczne: Możliwe, łatwe do czyszczenia
- Odporna na noże: Tak, wytrzymały i wymiarowo stabilny tworzywo sztuczne odpowiedni do intensywnego użytku
- Dwustronnie użyteczna: Tak, obie strony mogą być używane do krojenia
- Stabilna podczas użytku: Tak, pozostaje stabilna na blacie roboczym dla bezpiecznego krojenia

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

- Czyszczenie: Myć ciepłą wodą z łagodnym płynem do naczyń. Nie używać środków ściernych ani druciaków, które mogą uszkodzić powierzchnię.
- Plamy: Usuwać trudne plamy roztworem wody i sody oczyszczonej. Unikać agresywnych rozpuszczalników.
- Suszenie: Dokładnie osuszyć produkt po myciu, aby zapobiec odbarwieniu lub gromadzeniu się wilgoci.
- Przechowywanie: Przechowywać przybory kuchenne z tworzywa sztucznego w chłodnym, suchym miejscu, z dala od bezpośrednich źródeł ciepła i światła słonecznego.
- Kontrola: Regularnie sprawdzać produkt pod kątem zarysowań, pęknięć lub odkształceń i wymienić go w razie uszkodzenia.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Ciepło: Przybory kuchenne z tworzywa sztucznego nie są odporne na wysokie temperatury. Nie używać w piekarniku, pod grillem ani bezpośrednio nad otwartym ogniem.
- Źródła ciepła: Trzymać z dala od gorących płyt kuchennych, gorących garnków i bezpośrednich źródeł ciepła, aby zapobiec odkształceniu lub stopieniu.
- Odbarwienie: Tworzywo sztuczne może odbarwiać się przy długotrwałym kontakcie z intensywnie zabarwionymi potrawami lub tłuszczami.
- Uszkodzenia: Nie używać ostrych przedmiotów ani noży na powierzchniach z tworzywa sztucznego, aby zapobiec uszkodzeniom lub wydzielaniu cząstek.

- Higiena: Wymienić przybory kuchenne z tworzywa sztucznego, gdy widoczne są zarysowania, pęknięcia lub odkształcenia, ponieważ bakterie mogą gromadzić się w uszkodzonych powierzchniach.

Ograniczenia wiekowe

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

Instrukcje utylizacji

- Zużyte przybory kuchenne z tworzywa sztucznego należy wyrzucać do pojemnika na plastik lub zanieść do punktu zbiórki tworzyw sztucznych.
- Należy zapoznać się z lokalnymi zasadami segregacji odpadów w celu ustalenia właściwej metody utylizacji w danej gminie.

Ostrzeżenia

- **P102:** Chronić przed dziećmi.
- **P103:** Przed użyciem przeczytać etykietę/niniejsze instrukcje.

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 Tabla de corte HACCP Amarilla 40 x 30 cm - para aves

Título del producto

Cookinglife Tabla de corte HACCP Amarilla 40 x 30 cm - para aves

Contenido del producto

- 1x Tabla de corte (Largo 40 cm, Ancho 30 cm, Espesor 1,3 cm)
- Material: Plástico (HDPE 500)

Instrucciones de uso

- Uso: Ideal para cortar aves de corral (pollo, pavo y otros productos de aves) según directrices HACCP; en casa también adecuada para varios ingredientes con buenas prácticas de higiene
- Apta para lavavajillas: Sí, se recomiendan programas cortos
- Lavado a mano: Posible, fácil de limpiar
- Resistente a cuchillos: Sí, plástico robusto y dimensionalmente estable apto para uso intensivo
- Utilizable por ambos lados: Sí, ambas caras pueden utilizarse para cortar
- Estable durante el uso: Sí, se mantiene estable en la encimera para un corte seguro

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

- Limpieza: Lavar con agua caliente y un lavavajillas suave. No utilizar limpiadores abrasivos ni estropajos de acero que puedan dañar la superficie.
- Manchas: Eliminar las manchas persistentes con una solución de agua y bicarbonato de sodio. Evitar disolventes agresivos.
- Secado: Secar bien el producto tras el lavado para evitar decoloración o acumulación de humedad.
- Almacenamiento: Guardar los utensilios de cocina de plástico en un lugar fresco y seco, alejado de fuentes de calor directas y de la luz solar.
- Inspección: Revisar el producto periódicamente para detectar arañazos, grietas o deformaciones y reemplazarlo si está dañado.

Instrucciones de seguridad

- Calor: Los utensilios de cocina de plástico no son resistentes a altas temperaturas. No utilizar en el horno, bajo el grill ni directamente sobre una llama abierta.
- Fuentes de calor: Mantener alejado de placas calientes, ollas calientes y fuentes de calor directas para evitar deformaciones o fusión.
- Decoloración: El plástico puede decolorarse con la exposición prolongada a alimentos muy coloreados o grasas.
- Daños: No utilizar objetos afilados ni cuchillos sobre superficies de plástico para evitar daños o liberación de partículas.
- Higiene: Sustituir los utensilios de cocina de plástico cuando presenten arañazos, grietas o deformaciones visibles, ya que las bacterias pueden acumularse en superficies dañadas.

Restricciones de edad

No aplicable. Este producto es apto para uso por adultos y niños bajo supervisión adulta.

Instrucciones de eliminación

- Desechar los utensilios de cocina de plástico en el contenedor de reciclaje de plástico o llevarlos a un punto de recogida de plásticos.
- Consultar las normas locales de separación de residuos para conocer el método de eliminación correcto en su municipio.

Advertencias

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

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 Skärbräda HACCP Gul 40 x 30 cm - för fjäderfä

Produkttitel

Cookinglife Skärbräda HACCP Gul 40 x 30 cm - för fjäderfä

Produktinnehåll

- 1x Skärbräda (Längd 40 cm, Bredd 30 cm, Tjocklek 1,3 cm)
- Material: Plast (HDPE 500)

Användarinstruktioner

- Användning: Idealisk för skärning av fjäderfä (kyckling, kalkon och andra fjäderfåprodukter) enligt HACCP-riktlinjer; hemma även lämplig för olika ingredienser med god hygienpraktik
- Diskmaskinssäker: Ja, korta program rekommenderas
- Handtvätt: Möjlig, lätt att rengöra
- Knivresistent: Ja, robust och dimensionsstabil plast lämplig för intensiv användning
- Användbar från båda sidor: Ja, båda sidorna kan användas för skärning
- Stabil under användning: Ja, förblir stabil på arbetsbänken för säker skärning

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

- Rengöring: Diska med varmt vatten och ett mildt diskmedel. Använd inte slipmedel eller stålull som kan skada ytan.
- Fläckar: Ta bort envisa fläckar med en lösning av vatten och bikarbonat. Undvik aggressiva lösningsmedel.
- Torkning: Torka av produkten ordentligt efter diskning för att förhindra missfärgning eller fuktansamling.
- Förvaring: Förvara köksredskap i plast på en sval, torr plats, borta från direkta värmekällor och solljus.
- Inspektion: Kontrollera regelbundet produkten för repor, sprickor eller deformering och byt ut den om den är skadad.

Säkerhetsinstruktioner

- Värme: Köksredskap i plast tål inte höga temperaturer. Använd inte i ugn, under grill eller direkt över öppen låga.
- Värmekällor: Håll borta från heta kokplattor, heta kastruller och direkta värmekällor för att förhindra deformering eller smältning.
- Missfärgning: Plast kan missfärgas vid långvarig exponering för starkt färgade livsmedel eller fetter.
- Skador: Använd inte vassa föremål eller knivar på plastytor för att undvika skador eller partikelavlösning.
- Hygien: Byt ut köksredskap i plast vid synliga repor, sprickor eller deformering, eftersom bakterier kan ansamlas i skadade ytor.

Åldersbegränsningar

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

Avfallsinstruktioner

- Kasserade köksredskap i plast lämnas i plaståtervinningskärlet eller vid ett insamlingsställe för plast.
- Kontrollera de lokala sorteringsanvisningarna för korrekt avfallshantering i din kommun.

Varningar

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

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.