

NL Handleiding: Cookinglife Snijplank HACCP Blauw 40 x 30 cm – voor vis

Producttitel

Cookinglife Snijplank HACCP Blauw 40 x 30 cm – voor vis

Inhoud van het product

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

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Gesneden van rauwe vis, schaal- en schelpdieren volgens HACCP-richtlijnen; thuis veelzijdig inzetbaar voor alle ingrediënten na grondige reiniging
- Vaatwasserbestendig: Ja, op korte programma's
- Snijvast: Ja, geschikt voor intensief snijden
- Beide zijden bruikbaar: Ja, beide oppervlakken kunnen voor snijden worden gebruikt
- Stabiel tijdens gebruik: Ja, blijft stevig liggen ook bij natte ingrediënten

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 Blue 40 x 30 cm – for fish

Product Title

Cookinglife Cutting Board HACCP Blue 40 x 30 cm – for fish

Contents of the Product

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

User Instructions

- Use: Cutting raw fish, shellfish and seafood according to HACCP guidelines; at home suitable for all ingredients after thorough cleaning
- Dishwasher safe: Yes, on short cycles
- Cut-resistant: Yes, suitable for intensive cutting
- Double-sided: Yes, both surfaces can be used for cutting
- Stable during use: Yes, remains firm even with wet ingredients

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 Blau 40 x 30 cm – für Fisch

Produkttitel

Cookinglife Schneidebrett HACCP Blau 40 x 30 cm – für Fisch

Produktinhalt

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

Benutzeranleitung

- Verwendung: Schneiden von rohem Fisch, Schalentieren und Meeresfrüchten nach HACCP-Richtlinien; zu Hause vielseitig einsetzbar für alle Zutaten nach gründlicher Reinigung
- Spülmaschinenfest: Ja, bei Kurzprogrammen
- Schnittfest: Ja, für intensives Schneiden geeignet
- Doppelseitig: Ja, beide Oberflächen können zum Schneiden verwendet werden
- Stabil bei Gebrauch: Ja, bleibt auch bei feuchten Zutaten fest

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 Bleu 40 x 30 cm – pour poisson

Titre du produit

Cookinglife Planche à découper HACCP Bleu 40 x 30 cm – pour poisson

Contenu du produit

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

Instructions d'utilisation

- Utilisation: Découpe du poisson cru, crustacés et fruits de mer selon les directives HACCP; à la maison, convient à tous les ingrédients après nettoyage en profondeur
- Lave-vaisselle: Oui, sur cycles courts
- Résistant aux coupures: Oui, adapté à une découpe intensive
- Double face: Oui, les deux surfaces peuvent être utilisées pour découper
- Stable en utilisation: Oui, reste ferme même avec des ingrédients humides

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 Blu 40 x 30 cm – per pesce

Titolo del prodotto

Cookinglife Tagliere HACCP Blu 40 x 30 cm – per pesce

Contenuto del prodotto

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

Istruzioni per l'uso

- Uso: Taglio di pesce crudo, crostacei e frutti di mare secondo le linee guida HACCP; in casa versatile per tutti gli ingredienti dopo pulizia accurata
- Lavastoviglie: Sì, su programmi brevi
- Resistente ai tagli: Sì, adatto per il taglio intensivo
- Lato doppio: Sì, entrambe le superfici possono essere utilizzate per il taglio
- Stabile durante l'uso: Sì, rimane saldo anche con ingredienti bagnati

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 Niebieska 40 x 30 cm – do ryb

Tytuł produktu

Cookinglife Deska do krojenia HACCP Niebieska 40 x 30 cm – do ryb

Zawartość produktu

- 1x Deska do krojenia (Długość 40 cm, Szerokość 30 cm, Wysokość 1,3 cm)
- Materiał: Plastik (HDPE 500)

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Krajanie surowej ryby, skorupiaków i owoców morza zgodnie z wytycznymi HACCP; w domu wszechstronnie do wszystkich składników po dokładnym czyszczeniu
- Zmywarko-bezpieczna: Tak, w krótkich programach
- Odporna na cięcia: Tak, nadaje się do intensywnego krajania
- Dwustronna: Tak, obie powierzchnie mogą być używane do krajania
- Stabilna w użyciu: Tak, pozostaje niezmiennie stabilna nawet przy mokrych składnikach

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.

ES Manual de usuario: Cookinglife Tabla de corte HACCP Azul 40 x 30 cm – para pescado

Título del producto

Cookinglife Tabla de corte HACCP Azul 40 x 30 cm – para pescado

Contenido del producto

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

Instrucciones de uso

- Uso: Corte de pescado crudo, crustáceos y mariscos según directrices HACCP; en el hogar versátil para todos los ingredientes después de limpiar a fondo
- Apto para lavavajillas: Sí, en ciclos cortos
- Resistente a cortes: Sí, adecuado para corte intensivo
- Doble cara: Sí, ambas superficies pueden usarse para cortar
- Estable en uso: Sí, se mantiene firme incluso con ingredientes mojados

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 Blå 40 x 30 cm – för fisk

Produkttitel

Cookinglife Skärbräda HACCP Blå 40 x 30 cm – för fisk

Produktinnehåll

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

Användarinstruktioner

- Användning: Skärning av rå fisk, skaldjur och marin mat enligt HACCP-riktlinjer; hemma mångsidig för alla ingredienser efter grundlig rengöring
- Diskmaskinssäker: Ja, på korta program
- Skärresistent: Ja, lämplig för intensiv skärning
- Dubbelsidig: Ja, båda ytor kan användas för skärning
- Stabil under användning: Ja, förblir stabil även med våta ingredienser

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.