

NL Handleiding: Cookinglife Deegroller Beukenhout 43,5 cm - Met Kogellagers

Producttitel

Cookinglife Deegroller Beukenhout 43,5 cm - Met Kogellagers

Inhoud van het product

- 1x Deegroller (Totale breedte 43,5 cm, Diameter 73 mm, Hoogte 52 mm, Gewicht 545 g)
- Materiaal: Beukenhout met nylon kogellagers

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Geschikt voor het uitrollen van koekjesdeeg, taartdeeg, kruimeldeeg, bladerdeeg, verse pasta, pizzabodems en wraps
- Bediening: De nylon kogellagers zorgen ervoor dat de rol onafhankelijk van de handgrepen draait, waardoor uitrollen vrijwel geen kracht kost
- Vaatwasserbestendig: Nee — uitsluitend met de hand wassen met een vochtige doek en een kleine hoeveelheid afwasmiddel
- Weken: Niet laten weken in water — dit tast het beukenhout aan en kan leiden tot scheuren of vervorming
- Drogen: Direct na het wassen goed afdrogen en volledig aan de lucht laten drogen voordat u het product opbergt
- Onderhoud kogellagers: Geen speciaal onderhoud vereist; droog bewaren houdt de nylon kogellagers soepel draaiend

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 Rolling Pin Beechwood 43.5 cm - With Ball Bearings

Product Title

Cookinglife Rolling Pin Beechwood 43.5 cm - With Ball Bearings

Contents of the Product

- 1x Rolling Pin (Total width 43.5 cm, Diameter 73 mm, Height 52 mm, Weight 545 g)
- Material: Beechwood with nylon ball bearings

User Instructions

- Use: Suitable for rolling out cookie dough, pastry dough, shortcrust pastry, puff pastry, fresh pasta, pizza bases and wraps
- Operation: The nylon ball bearings allow the roller to rotate independently of the handles, requiring minimal effort when rolling
- Dishwasher safe: No — hand wash only using a damp cloth and a small amount of washing-up liquid
- Soaking: Do not soak in water — this damages the beechwood and may cause cracking or warping
- Drying: Dry thoroughly immediately after washing and allow to air dry completely before storing
- Ball bearing maintenance: No special maintenance required; storing dry keeps the nylon ball bearings running smoothly

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 Nudelholz Buchenholz 43,5 cm - Mit Kugellagern

Produkttitel

Cookinglife Nudelholz Buchenholz 43,5 cm - Mit Kugellagern

Produktinhalt

- 1x Nudelholz (Gesamtbreite 43,5 cm, Durchmesser 73 mm, Höhe 52 mm, Gewicht 545 g)
- Material: Buchenholz mit Nylon-Kugellagern

Benutzeranleitung

- Verwendung: Geeignet zum Ausrollen von Keksteig, Tortenteig, Mürbeteig, Blätterteig, frischer Pasta, Pizzaböden und Wraps
- Bedienung: Die Nylon-Kugellager ermöglichen eine unabhängige Drehung der Rolle von den Griffen, sodass das Ausrollen nahezu kraftlos erfolgt
- Spülmaschinenfest: Nein — ausschließlich Handwäsche mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel
- Einweichen: Nicht in Wasser einweichen — dies schädigt das Buchenholz und kann zu Rissen oder Verformungen führen
- Trocknen: Nach dem Waschen sofort gründlich abtrocknen und vor dem Verstauen vollständig an der Luft trocknen lassen
- Kugellager-Pflege: Kein spezieller Wartungsaufwand erforderlich; trockene Lagerung hält die Nylon-Kugellager geschmeidig

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 Rouleau à Pâtisserie Hêtre 43,5 cm - Avec Roulements à Billes

Titre du produit

Cookinglife Rouleau à Pâtisserie Hêtre 43,5 cm - Avec Roulements à Billes

Contenu du produit

- 1x Rouleau à pâtisserie (Largeur totale 43,5 cm, Diamètre 73 mm, Hauteur 52 mm, Poids 545 g)
- Matériau : Hêtre avec roulements à billes en nylon

Instructions d'utilisation

- Utilisation : Convient pour étaler la pâte à biscuits, la pâte à tarte, la pâte brisée, la pâte feuilletée, les pâtes fraîches, les fonds de pizza et les wraps
- Fonctionnement : Les roulements à billes en nylon permettent au cylindre de tourner indépendamment des poignées, nécessitant un effort minimal
- Compatible lave-vaisselle : Non — lavage à la main uniquement avec un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle
- Trempage : Ne pas faire tremper dans l'eau — cela endommage le hêtre et peut provoquer des fissures ou des déformations
- Séchage : Sécher soigneusement immédiatement après le lavage et laisser sécher complètement à l'air avant de ranger
- Entretien des roulements : Aucun entretien spécial requis ; un stockage au sec maintient les roulements à billes en nylon fluides

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 Mattarello Legno di Faggio 43,5 cm - Con Cuscinetti a Sfera

Titolo del prodotto

Cookinglife Mattarello Legno di Faggio 43,5 cm - Con Cuscinetti a Sfera

Contenuto del prodotto

- 1x Mattarello (Larghezza totale 43,5 cm, Diametro 73 mm, Altezza 52 mm, Peso 545 g)
- Materiale: Legno di faggio con cuscinetti a sfera in nylon

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Adatto per stendere pasta frolla, pasta per torte, pasta sfoglia, pasta fresca, basi per pizza e wraps
- Funzionamento: I cuscinetti a sfera in nylon consentono al cilindro di ruotare indipendentemente dai manici, richiedendo uno sforzo minimo
- Lavabile in lavastoviglie: No — lavare esclusivamente a mano con un panno umido e una piccola quantità di detersivo
- Ammollo: Non lasciare in ammollo nell'acqua — questo danneggia il legno di faggio e può causare crepe o deformazioni
- Asciugatura: Asciugare accuratamente subito dopo il lavaggio e lasciare asciugare completamente all'aria prima di riporre
- Manutenzione cuscinetti: Nessuna manutenzione speciale richiesta; la conservazione in luogo asciutto mantiene i cuscinetti a sfera in nylon scorrevoli

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 Wałek do Ciasta Drewno Bukowe 43,5 cm - Z Łożyskami Kulkowymi

Tytuł produktu

Cookinglife Wałek do Ciasta Drewno Bukowe 43,5 cm - Z Łożyskami Kulkowymi

Zawartość produktu

- 1x Wałek do ciasta (Całkowita szerokość 43,5 cm, Średnica 73 mm, Wysokość 52 mm, Waga 545 g)
- Materiał: Drewno bukowe z łożyskami kulkowymi z nylonu

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Odpowiedni do wałkowania ciasta na ciasteczka, ciasta na tarty, kruchego ciasta, ciasta francuskiego, świeżego makaronu, spodów do pizzy i tortilli
- Obsługa: Łożyska kulkowe z nylonu umożliwiają niezależne obracanie wałka od uchwytów, dzięki czemu wałkowanie wymaga minimalnego wysiłku
- Zmywalny w zmywarce: Nie — myć wyłącznie ręcznie wilgotną ściereczką z niewielką ilością płynu do naczyń
- Moczenie: Nie moczyć w wodzie — niszczy to drewno bukowe i może powodować pękanie lub odkształcenia
- Suszenie: Dokładnie wysuszyć natychmiast po myciu i przed odłożeniem pozostawić do całkowitego wyschnięcia na powietrzu
- Konserwacja łożysk: Nie wymaga specjalnej konserwacji; przechowywanie w suchym miejscu utrzymuje łożyska kulkowe w dobrym stanie

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.

ES Manual de usuario: Cookinglife Rodillo de Cocina Madera de Haya 43,5 cm - Con Rodamientos de Bolas

Título del producto

Cookinglife Rodillo de Cocina Madera de Haya 43,5 cm - Con Rodamientos de Bolas

Contenido del producto

- 1x Rodillo de cocina (Anchura total 43,5 cm, Diámetro 73 mm, Altura 52 mm, Peso 545 g)
- Material: Madera de haya con rodamientos de bolas de nylon

Instrucciones de uso

- Uso: Apto para estirar masa de galletas, masa para tartas, masa quebrada, masa de hojaldre, pasta fresca, bases de pizza y wraps
- Funcionamiento: Los rodamientos de bolas de nylon permiten que el cilindro gire de forma independiente a los mangos, requiriendo un esfuerzo mínimo
- Apto para lavavajillas: No — lavar únicamente a mano con un paño húmedo y una pequeña cantidad de lavavajillas
- Remojo: No dejar en remojo en agua — esto daña la madera de haya y puede provocar grietas o deformaciones
- Secado: Secar bien inmediatamente tras el lavado y dejar secar completamente al aire antes de guardar
- Mantenimiento de rodamientos: No requiere mantenimiento especial; guardar en lugar seco mantiene los rodamientos de bolas de nylon en buen estado

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 aceiteada) 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 Bakkavel Bokträ 43,5 cm - Med Kullager

Produkttitel

Cookinglife Bakkavel Bokträ 43,5 cm - Med Kullager

Produktinnehåll

- 1x Bakkavel (Total bredd 43,5 cm, Diameter 73 mm, Höjd 52 mm, Vikt 545 g)
- Material: Bokträ med kullager i nylon

Användarinstruktioner

- Användning: Lämplig för att kavla ut kakdeg, pajdeg, mördeg, smördeg, färsk pasta, pizzabottnar och wraps
- Funktion: Kullager i nylon gör att valsen roterar oberoende av handtagen, vilket kräver minimal ansträngning vid kavling
- Diskmaskinsäker: Nej — diska endast för hand med en fuktig trasa och lite diskmedel
- Blötläggning: Lägg inte i blöt i vatten — detta skadar bokträet och kan orsaka sprickor eller deformation
- Torkning: Torka noggrant omedelbart efter diskning och låt lufttorka helt innan förvaring
- Underhåll av kullager: Inget särskilt underhåll krävs; förvaring torrt håller kullager av nylon i gott skick

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.