

NL Handleiding: Cookinglife Dunschiller & Juliennesnijder - Hout - Multifunctioneel 3-in-1

Producttitel

Cookinglife Dunschiller & Juliennesnijder - Hout - Multifunctioneel 3-in-1

Inhoud van het product

- 1x Cookinglife Dunschiller & Juliennesnijder 3-in-1 (190 x 40 x 19 mm, 60 gram)
- Materiaal: Hout (handvat), RVS (mes)

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Geschikt voor het schillen van groenten en fruit (aardappel, wortel, courgette, peer, e.d.), het julienne snijden van groenten in dunne reepjes, en het openen van flessen
- Functies: 3-in-1 – dunschiller, juliennesnijder en flesopener
- Bediening dunschiller: Beweeg het RVS-schilmes in één vloeiende beweging langs de groente of het fruit om flinterdunne schillen te verwijderen
- Bediening juliennesnijder: Draai het gereedschap om naar de getande zijde en beweeg de groente langs de getande rand om gelijkmatige, dunne reepjes te snijden
- Bediening flesopener: Gebruik de flesopener aan het uiteinde van het handvat om flesjes te openen
- Vaatwasserbestendig: Nee – handwas aanbevolen om het houten handvat en de scherpte van het RVS-mes te beschermen
- Reiniging: Spoel de snijkop af onder warm water na gebruik en dep droog; behandel het houten handvat niet langdurig met water
- Scherpe onderdelen: Let op het scherpe RVS-mes; hanteer het gereedschap voorzichtig en bewaar het buiten bereik van kinderen

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 Peeler & Julienne Slicer - Wood - Multifunctional 3-in-1

Product Title

Cookinglife Peeler & Julienne Slicer - Wood - Multifunctional 3-in-1

Contents of the Product

- 1x Cookinglife Peeler & Julienne Slicer 3-in-1 (190 x 40 x 19 mm, 60 grams)
- Material: Wood (handle), Stainless Steel (blade)

User Instructions

- Use: Suitable for peeling vegetables and fruit (potato, carrot, zucchini, pear, etc.), julienne cutting vegetables into thin strips, and opening bottles
- Functions: 3-in-1 – peeler, julienne slicer and bottle opener
- Peeler use: Glide the stainless steel blade along the surface of the vegetable or fruit in a smooth motion to remove thin peels
- Julienne slicer use: Flip the tool to the serrated side and draw the vegetable along the serrated edge to create uniform, thin strips
- Bottle opener use: Use the opener at the end of the handle to open bottles
- Dishwasher safe: No – hand wash recommended to protect the wooden handle and maintain blade sharpness
- Cleaning: Rinse the cutting head under warm water after use and pat dry; avoid prolonged soaking of the wooden handle
- Sharp parts: Caution – the stainless steel blade is sharp; handle with care and keep out of reach of children

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 Sparschäler & Julienneschneider - Holz - Multifunktional 3-in-1

Produkttitel

Cookinglife Sparschäler & Julienneschneider - Holz - Multifunktional 3-in-1

Produktinhalt

- 1x Cookinglife Sparschäler & Julienneschneider 3-in-1 (190 x 40 x 19 mm, 60 Gramm)
- Material: Holz (Griff), Edelstahl (Klinge)

Benutzeranleitung

- Verwendung: Geeignet zum Schälen von Gemüse und Obst (Kartoffel, Karotte, Zucchini, Birne usw.), zum Julienneschneiden von Gemüse in dünne Streifen und zum Öffnen von Flaschen
- Funktionen: 3-in-1 – Sparschäler, Julienneschneider und Flaschenöffner
- Sparschäler: Das Edelmesser gleichmäßig entlang der Oberfläche des Gemüses oder Obstes führen, um dünne Schalen zu entfernen
- Julienneschneider: Das Werkzeug wenden, sodass die gezahnte Seite nach vorne zeigt, und das Gemüse entlang der Zähne führen, um gleichmäßige, dünne Streifen zu schneiden
- Flaschenöffner: Den Öffner am Ende des Griffs zum Öffnen von Flaschen verwenden
- Spülmaschinenfest: Nein – Handwäsche empfohlen, um den Holzgriff und die Schärfe der Klinge zu erhalten
- Reinigung: Den Schneidkopf nach Gebrauch unter warmem Wasser abspülen und trocken tupfen; den Holzgriff nicht lange in Wasser einweichen
- Scharfe Teile: Achtung – die Edelstahlklinge ist scharf; vorsichtig handhaben und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren

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 Éplucheur & Coupe-julienne - Bois - Multifonctionnel 3-en-1

Titre du produit

Cookinglife Éplucheur & Coupe-julienne - Bois - Multifonctionnel 3-en-1

Contenu du produit

- 1x Cookinglife Éplucheur & Coupe-julienne 3-en-1 (190 x 40 x 19 mm, 60 grammes)
- Matériau : Bois (manche), Acier inoxydable (lame)

Instructions d'utilisation

- Utilisation : Convient pour éplucher les légumes et les fruits (pomme de terre, carotte, courgette, poire, etc.), couper les légumes en julienne et ouvrir des bouteilles
- Fonctions : 3-en-1 – éplucheur, coupe-julienne et ouvre-bouteille
- Utilisation éplucheur : Faire glisser la lame en acier inoxydable le long de la surface du légume ou du fruit pour retirer de fines épluchures
- Utilisation coupe-julienne : Retourner l'outil sur le côté dentelé et faire glisser le légume le long du bord dentelé pour obtenir de fines lanières régulières
- Utilisation ouvre-bouteille : Utiliser l'ouvreur situé à l'extrémité du manche pour ouvrir les bouteilles
- Convient au lave-vaisselle : Non – lavage à la main recommandé pour préserver le manche en bois et le tranchant de la lame
- Nettoyage : Rincer la tête de coupe à l'eau chaude après utilisation et sécher soigneusement ; ne pas laisser tremper le manche en bois
- Parties tranchantes : Attention – la lame en acier inoxydable est tranchante ; manipuler avec précaution et tenir hors de portée des enfants

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 Pelapatate & Affettatore Julienne - Legno - Multifunzionale 3-in-1

Titolo del prodotto

Cookinglife Pelapatate & Affettatore Julienne - Legno - Multifunzionale 3-in-1

Contenuto del prodotto

- 1x Cookinglife Pelapatate & Affettatore Julienne 3-in-1 (190 x 40 x 19 mm, 60 grammi)
- Materiale: Legno (manico), Acciaio inox (lama)

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Adatto per sbucciare verdure e frutta (patate, carote, zucchine, pere, ecc.), tagliare le verdure a julienne in listarelle sottili e aprire bottiglie
- Funzioni: 3-in-1 – pelapatate, affettatore julienne e apribottiglie
- Uso pelapatate: Scorrere la lama in acciaio inox lungo la superficie della verdura o del frutto con un movimento fluido per rimuovere le bucce sottili
- Uso julienne: Capovolgere l'utensile sul lato dentellato e passare la verdura lungo il bordo dentellato per ottenere listarelle sottili e uniformi
- Uso apribottiglie: Utilizzare l'apribottiglie all'estremità del manico per aprire le bottiglie
- Lavabile in lavastoviglie: No – si raccomanda il lavaggio a mano per proteggere il manico in legno e mantenere il filo della lama
- Pulizia: Sciacquare la testa di taglio sotto acqua calda dopo l'uso e asciugare con cura; non immergere il manico in legno a lungo nell'acqua
- Parti taglienti: Attenzione – la lama in acciaio inox è affilata; maneggiare con cura e tenere fuori dalla portata dei bambini

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 Obieraczka & Krajacz Julienne - Drewno - Wielofunkcyjny 3-w-1

Tytuł produktu

Cookinglife Obieraczka & Krajacz Julienne - Drewno - Wielofunkcyjny 3-w-1

Zawartość produktu

- 1x Cookinglife Obieraczka & Krajacz Julienne 3-w-1 (190 x 40 x 19 mm, 60 gramów)
- Materiał: Drewno (uchwyt), Stal nierdzewna (ostrze)

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Odpowiedni do obierania warzyw i owoców (ziemniaki, marchew, cukinia, gruszka itp.), krojenia warzyw w julienne na cienkie paski oraz otwierania butelek
- Funkcje: 3-w-1 – obieraczka, krajacz julienne i otwieracz do butelek
- Obsługa obieraczki: Przesuwać ostrze ze stali nierdzewnej płynnym ruchem wzdłuż powierzchni warzywa lub owocu, aby usunąć cienkie skórki
- Obsługa krajacza julienne: Obrócić narzędzie na stronę ząbkowaną i prowadzić warzywo wzdłuż ząbkowanej krawędzi, aby uzyskać równomierne, cienkie paski
- Obsługa otwieracza do butelek: Użyć otwieracza na końcu uchwytu do otwierania butelek
- Zmywarka: Nie – zalecane mycie ręczne w celu ochrony drewnianego uchwytu i zachowania ostrości ostrza
- Czyszczenie: Po użyciu opłukać głowicę tnącą pod ciepłą wodą i osuszyć; nie moczyć drewnianego uchwytu przez dłuższy czas
- Ostre elementy: Uwaga – ostrze ze stali nierdzewnej jest ostre; obchodzić się ostrożnie i przechowywać z dala od dzieci

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

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

Instrukcje bezpieczeństwa

- Drzazgi: Przed każdym użyciem sprawdzaj produkt pod kątem drzazg lub pęknięć. Zaprześć użycia produktu, jeśli jest uszkodzony.
- Ciepło: Trzymaj drewniane przybory kuchenne z dala od otwartego ognia, gorących płyt kuchennych i

innych bezpośrednich źródeł ciepła.

- Higiena: Nie używaj pękniętego ani uszkodzonego drewna, ponieważ w szczelinach mogą namnażać się bakterie.
- Bezpieczeństwo żywności: Używaj wyłącznie drewna przeznaczonego do kontaktu z żywnością.

Ograniczenia wiekowe

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

Instrukcje utylizacji

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

Ostrzeżenia

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

Informacje o zagrożeniach

- -: Ten produkt nie zawiera zagrożeń chemicznych.

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

Manual de usuario: Cookinglife Pelador & Cortador Juliana - Madera - Multifuncional 3-en-1

Título del producto

Cookinglife Pelador & Cortador Juliana - Madera - Multifuncional 3-en-1

Contenido del producto

- 1x Cookinglife Pelador & Cortador Juliana 3-en-1 (190 x 40 x 19 mm, 60 gramos)
- Material: Madera (mango), Acero inoxidable (hoja)

Instrucciones de uso

- Uso: Adecuado para pelar verduras y frutas (patatas, zanahorias, calabacín, pera, etc.), cortar verduras en juliana en tiras finas y abrir botellas
- Funciones: 3-en-1 – pelador, cortador juliana y abrebotellas
- Uso del pelador: Deslizar la hoja de acero inoxidable a lo largo de la superficie de la verdura o fruta con un movimiento fluido para retirar pieles finas
- Uso del cortador juliana: Voltar el utensilio hacia el lado dentado y deslizar la verdura a lo largo del borde dentado para obtener tiras finas y uniformes
- Uso del abrebotellas: Utilizar el abrebotellas en el extremo del mango para abrir botellas
- Apto para lavavajillas: No – se recomienda el lavado a mano para proteger el mango de madera y mantener el filo de la hoja
- Limpieza: Enjuagar la cabeza de corte bajo agua caliente después de su uso y secar bien; no sumergir el mango de madera en agua durante un tiempo prolongado
- Partes cortantes: Atención – la hoja de acero inoxidable es afilada; manipular con cuidado y mantener fuera del alcance de los niños

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

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

Instrucciones de seguridad

- Astillas: Inspeccione el producto antes de cada uso para detectar astillas o grietas. Deje de usarlo si está dañado.
- Calor: Mantenga los utensilios de cocina de madera alejados de llamas abiertas, placas de cocción calientes y otras fuentes de calor directo.

- Higiene: No utilice madera agrietada ni dañada, ya que las bacterias pueden alojarse en las grietas.
- Seguridad alimentaria: Utilice únicamente madera apta para el contacto con alimentos.

Restricciones de edad

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

Instrucciones de eliminación

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

Advertencias

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

Información sobre peligros

- -: Este producto no contiene peligros químicos.

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

sv Bruksanvisning: Cookinglife Skalare & Julienneskärare - Trä - Multifunktionell 3-i-1

Produkttitel

Cookinglife Skalare & Julienneskärare - Trä - Multifunktionell 3-i-1

Produktinnehåll

- 1x Cookinglife Skalare & Julienneskärare 3-i-1 (190 x 40 x 19 mm, 60 gram)
- Material: Trä (handtag), Rostfritt stål (blad)

Användarinstruktioner

- Användning: Lämplig för skalning av grönsaker och frukt (potatis, morot, zucchini, päron m.m.), julienneskärning av grönsaker i tunna strimlor samt öppning av flaskor
- Funktioner: 3-i-1 – skalare, julienneskärare och flasköppnare
- Användning skalare: För rostfritt stålbladet i en jämn rörelse längs ytan av grönsaken eller frukten för att ta bort tunna skal
- Användning julienneskärare: Vänd redskapet till den tandade sidan och dra grönsaken längs den tandade kanten för att få jämna, tunna strimlor
- Användning flasköppnare: Använd öppnaren i änden av handtaget för att öppna flaskor
- Diskmaskinsäker: Nej – handtvätt rekommenderas för att skydda trähandtaget och bibehålla bladets skärpa
- Rengöring: Skölj skärhuvudet under varmt vatten efter användning och torka torrt; undvik att blöta trähandtaget under längre tid
- Vassa delar: Varning – rostfritt stålbladet är vasst; hantera försiktigt och förvara utom räckhåll för barn

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

- Rengöring: Diska med varmt vatten och ett mildt diskmedel. Torka produkten omedelbart och noggrant efter diskning.
- Ingen blöttläggning: 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 träröskredskap 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.