

# **NL Handleiding: KitchenAid Opscheplepel Core Berkenhout 33 cm**

## **Producttitel**

KitchenAid Opscheplepel Core Berkenhout 33 cm

## **Inhoud van het product**

- 1x Opscheplepel (Totale lengte: 337 mm, Breedte lepelblad: 73 mm, Gewicht: 85 gram)
- Materiaal: Berkenhout met roestvrijstalen ophanghaak

## **Gebruiksaanwijzingen**

- Gebruik: Ideaal voor het opscheppen van soepen, sauzen, stoofgerechten en andere vloeibare gerechten
- Geschikt voor anti-aanbakpannen: Ja, berkenhout krast het oppervlak niet
- Vaatwasserbestendig: Nee, uitsluitend met de hand wassen in warm water met een mild afwasmiddel, daarna direct goed laten drogen
- Onderhoud: Af en toe inwrijven met voedingsveilige olie (zoals minerale olie of kokosolie) om het hout soepel en vochtwerend te houden
- Ophangen: Voorzien van een roestvrijstalen haak voor ophanging aan een keukenrail; na het wassen ophangen zodat de lepel goed kan luchten en drogen
- Niet onderdompelen in water of langdurig in vocht laten staan om barsten en vervorming te voorkomen

## **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.*

---

## Product Title

KitchenAid Core Ladle Birchwood 33 cm

## Contents of the Product

- 1x Ladle (Total length: 337 mm, Ladle bowl width: 73 mm, Weight: 85 grams)
- Material: Birchwood with stainless steel hanging hook

## User Instructions

- Use: Ideal for serving soups, sauces, stews and other liquid dishes
- Suitable for non-stick cookware: Yes, birchwood does not scratch non-stick surfaces
- Dishwasher safe: No, hand wash only in warm water with a mild detergent, then dry thoroughly immediately
- Maintenance: Occasionally rub with food-safe oil (such as mineral oil or coconut oil) to keep the wood supple and water-resistant
- Hanging: Equipped with a stainless steel hook for hanging on a kitchen rail; hang after washing to allow proper ventilation and drying
- Do not submerge in water or leave in moisture for extended periods to prevent cracking and warping

## 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: KitchenAid Schöpflöffel Core Birkenholz **33 cm**

## **Produkttitel**

KitchenAid Schöpflöffel Core Birkenholz 33 cm

## **Produktinhalt**

- 1x Schöpflöffel (Gesamtlänge: 337 mm, Breite des Löffelkopfes: 73 mm, Gewicht: 85 Gramm)
- Material: Birkenholz mit Aufhängehaken aus Edelstahl

## **Benutzeranleitung**

- Verwendung: Ideal zum Schöpfen von Suppen, Saucen, Eintöpfen und anderen flüssigen Gerichten
- Geeignet für Antihafbeschichtungen: Ja, Birkenholz verkratzt Antihafoberflächen nicht
- Spülmaschinenfest: Nein, ausschließlich von Hand in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel waschen, anschließend sofort gründlich trocknen
- Pflege: Gelegentlich mit lebensmittelechtem Öl (z. B. Mineralöl oder Kokosöl) einreiben, um das Holz geschmeidig und wasserabweisend zu halten
- Aufhängen: Mit einem Edelstahlhaken zum Aufhängen an einer Küchenreling ausgestattet; nach dem Waschen aufhängen, damit der Löffel gut lüften und trocknen kann
- Nicht in Wasser eintauchen oder längere Zeit in Feuchtigkeit lassen, um Risse und Verformungen zu vermeiden

## **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: KitchenAid Louche Core Bois de Bouleau 33 cm

## **Titre du produit**

KitchenAid Louche Core Bois de Bouleau 33 cm

## **Contenu du produit**

- 1x Louche (Longueur totale : 337 mm, Largeur du cuilleron : 73 mm, Poids : 85 grammes)
- Matériau : Bois de bouleau avec crochet de suspension en acier inoxydable

## **Instructions d'utilisation**

- Utilisation : Idéal pour servir des soupes, sauces, ragoûts et autres plats liquides
- Compatible avec les revêtements anti-adhésifs : Oui, le bois de bouleau ne raye pas les surfaces anti-adhésives
- Compatibilité lave-vaisselle : Non, laver uniquement à la main à l'eau chaude avec un détergent doux, puis sécher immédiatement et soigneusement
- Entretien : Frotter occasionnellement avec une huile alimentaire (comme l'huile minérale ou l'huile de coco) pour garder le bois souple et hydrofuge
- Suspension : Équipé d'un crochet en acier inoxydable pour l'accrocher à une crémaillère de cuisine ; après lavage, suspendre pour permettre une bonne aération et un séchage optimal
- Ne pas immerger dans l'eau ni laisser en contact prolongé avec l'humidité pour éviter les fissures et déformations

## **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: KitchenAid Mestolo Core Legno di Betulla 33 cm

## **Titolo del prodotto**

KitchenAid Mestolo Core Legno di Betulla 33 cm

## **Contenuto del prodotto**

- 1x Mestolo (Lunghezza totale: 337 mm, Larghezza della paletta: 73 mm, Peso: 85 grammi)
- Materiale: Legno di betulla con gancio appendiabiti in acciaio inossidabile

## **Istruzioni per l'uso**

- Utilizzo: Ideale per servire zuppe, salse, stufati e altri piatti liquidi
- Adatto a pentole antiaderenti: Sì, il legno di betulla non graffia le superfici antiaderenti
- Lavabile in lavastoviglie: No, lavare esclusivamente a mano in acqua calda con un detergente delicato, quindi asciugare immediatamente e accuratamente
- Manutenzione: Strofinare occasionalmente con olio alimentare sicuro (come olio minerale o olio di cocco) per mantenere il legno morbido e idrorepellente
- Appendere: Dotato di gancio in acciaio inossidabile per appendere a un binario da cucina; dopo il lavaggio appendere per consentire una buona ventilazione e asciugatura
- Non immergere in acqua né lasciare a contatto prolungato con l'umidità per evitare crepe e deformazioni

## **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: KitchenAid Chochla Core Drewno Brzozowe 33 cm**

## **Tytuł produktu**

KitchenAid Chochla Core Drewno Brzozowe 33 cm

## **Zawartość produktu**

- 1x Chochla (Całkowita długość: 337 mm, Szerokość czaszy: 73 mm, Waga: 85 gramów)
- Materiał: Drewno brzozowe z haczykiem ze stali nierdzewnej

## **Instrukcje użytkowania**

- Zastosowanie: Idealna do nakładania zup, sosów, gulaszów i innych dań płynnych
- Odpowiednia do naczyń z powłoką nieprzywierającą: Tak, drewno brzozowe nie rysuje powierzchni nieprzywierających
- Zmywarka: Nie, myć wyłącznie ręcznie w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem, następnie natychmiast dokładnie wysuszyć
- Konserwacja: Okazjonalnie natrzeć olejem dopuszczonym do kontaktu z żywnością (np. olejem mineralnym lub kokosowym), aby drewno pozostało elastyczne i odporne na wilgoć
- Wieszanie: Wyposażona w haczyk ze stali nierdzewnej do zawieszenia na reling kuchenny; po umyciu zawiesić, aby chochla mogła dobrze wyschnąć i wietrzyć się
- Nie zanurzać w wodzie ani nie pozostawiać w wilgoci przez dłuższy czas, aby zapobiec pękaniu i deformacji

## **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, pęknięcie 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: KitchenAid Cucharón Core Madera de Abedul 33 cm

## Título del producto

KitchenAid Cucharón Core Madera de Abedul 33 cm

## Contenido del producto

- 1x Cucharón (Longitud total: 337 mm, Ancho de la paleta: 73 mm, Peso: 85 gramos)
- Material: Madera de abedul con gancho de acero inoxidable

## Instrucciones de uso

- Uso: Ideal para servir sopas, salsas, guisos y otros platos líquidos
- Apto para utensilios antiadherentes: Sí, la madera de abedul no raya las superficies antiadherentes
- Apto para lavavajillas: No, lavar únicamente a mano con agua caliente y un detergente suave, secar inmediatamente y de forma exhaustiva
- Mantenimiento: Frotar ocasionalmente con aceite apto para uso alimentario (como aceite mineral o aceite de coco) para mantener la madera flexible e hidrófuga
- Colgar: Equipado con un gancho de acero inoxidable para colgar en un riel de cocina; después del lavado, colgar para permitir una buena ventilación y secado
- No sumergir en agua ni dejar en contacto prolongado con la humedad para evitar grietas y deformaciones

## 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.*

---

## Produkttitel

KitchenAid Slev Core Björkträ 33 cm

## Produktinnehåll

- 1x Slev (Total längd: 337 mm, Bredd på slevsked: 73 mm, Vikt: 85 gram)
- Material: Björkträ med upphängningskrok i rostfritt stål

## Användarinstruktioner

- Användning: Idealisk för att servera soppor, såser, grytor och andra flytande rätter
- Lämplig för non-stick-kokkäril: Ja, björkträ repar inte non-stick-yltor
- Diskmaskinssäker: Nej, diska endast för hand i varmt vatten med ett mildt diskmedel och torka sedan omedelbart noggrant
- Underhåll: Gnid in slevan ibland med livsmedelsgodkänd olja (t.ex. mineralolja eller kokosolja) för att hålla träet smidigt och fuktavvisande
- Upphängning: Försedd med en krok i rostfritt stål för upphängning på ett köksräcke; häng upp slevan efter diskning så att den kan lufta och torka ordentligt
- Sänk inte ner i vatten och låt den inte ligga i fukt under längre tid för att förhindra sprickor och deformation

## 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 träköksredskap 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.*