

**Producttitel**

KitchenAid Bakkwast Core - Keizerrood - 22 cm

**Inhoud van het product**

- 1x Bakkwast (Totale lengte: 220 mm, Breedte: 42 mm, Gewicht: 48 gram)
- Materiaal: Hout (berkenhout handvat) en siliconen (haren), ophanghaak van roestvrij staal

**Gebruiksaanwijzingen**

- Gebruik: Geschikt voor het bestrijken van deeg, vlees, vis en groenten met boter, olie, eigeel, marinade of glazuur; insmeren van bakvormen; bedruipen van gebraden
- Hittebestendig: Tot 260°C – veilig te gebruiken bij de grill, barbecue, oven en hete grillpan
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen onder warm stromend water met een druppel afwasmiddel
- Reiniging handvat: Het houten handvat na het wassen direct goed afdrogen om het hout in goede staat te houden
- Opbergen: Voorzien van een roestvrijstalen ophanghaak; ophangen aan een keukenpegboard of -rail aanbevolen
- Siliconen haren: Niet-poreus – nemen geen geuren of bacteriën op; geschikt voor gebruik met vochtige handen

**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.

**Leeftijdrestricties**

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.*

---

# User Manual: KitchenAid Pastry Brush Core - Empire Red - 22 cm

## Product Title

KitchenAid Pastry Brush Core - Empire Red - 22 cm

## Contents of the Product

- 1x Pastry Brush (Total length: 220 mm, Width: 42 mm, Weight: 48 grams)
- Material: Wood (birchwood handle) and silicone (bristles), stainless steel hanging hook

## User Instructions

- Use: Suitable for brushing dough, meat, fish and vegetables with butter, oil, egg yolk, marinade or glaze; greasing baking tins; basting roasts
- Heat resistant: Up to 260 °C – safe for use at the grill, barbecue, oven and hot grill pan
- Dishwasher safe: No – hand wash only under warm running water with a drop of washing-up liquid
- Handle care: Dry the wooden handle immediately after washing to keep the wood in good condition
- Storage: Equipped with a stainless steel hanging hook; hanging on a kitchen pegboard or rail recommended
- Silicone bristles: Non-porous – do not absorb odours or bacteria; suitable for use with slightly wet hands

## 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 Backpinsel Core - Kaiserrot - 22 cm

## **Produkttitel**

KitchenAid Backpinsel Core - Kaiserrot - 22 cm

## **Produktinhalt**

- 1x Backpinsel (Gesamtlänge: 220 mm, Breite: 42 mm, Gewicht: 48 Gramm)
- Material: Holz (Birkenholzgriff) und Silikon (Borsten), Aufhängehaken aus Edelstahl

## **Benutzeranleitung**

- Verwendung: Geeignet zum Bestreichen von Teig, Fleisch, Fisch und Gemüse mit Butter, Öl, Eigelb, Marinade oder Glasur; Einfetten von Backformen; Begießen von Braten
- Hitzebeständig: Bis 260 °C – sicher verwendbar am Grill, Barbecue, Backofen und auf heißen Grillpfannen
- Spülmaschinenfest: Nein – nur von Hand unter warmem fließendem Wasser mit etwas Spülmittel reinigen
- Pflege des Griffs: Den Holzgriff nach dem Waschen sofort gründlich abtrocknen, um das Holz in gutem Zustand zu halten
- Aufbewahrung: Mit einem Edelstahl-Aufhängehaken ausgestattet; Aufhängen an einem Küchenpegboard oder einer Schiene empfohlen
- Silikonborsten: Nicht porös – nehmen keine Gerüche oder Bakterien auf; geeignet für die Verwendung mit leicht feuchten Händen

## **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 Pinceau de Cuisine Core - Rouge Imperial - 22 cm

## **Titre du produit**

KitchenAid Pinceau de Cuisine Core - Rouge Imperial - 22 cm

## **Contenu du produit**

- 1x Pinceau de cuisine (Longueur totale : 220 mm, Largeur : 42 mm, Poids : 48 grammes)
- Matériau : Bois (manche en bouleau) et silicone (poils), crochet d'accrochage en acier inoxydable

## **Instructions d'utilisation**

- Utilisation : Convient pour badigeonner les pâtes, viandes, poissons et légumes avec du beurre, de l'huile, du jaune d'œuf, de la marinade ou un glaçage ; graisser les moules ; arroser les rôtis
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 260 °C – utilisation sécurisée près du grill, barbecue, four et poêle grill très chaude
- Compatibilité lave-vaisselle : Non – laver uniquement à la main sous l'eau chaude courante avec une goutte de liquide vaisselle
- Entretien du manche : Sécher immédiatement le manche en bois après le lavage pour préserver le bois en bon état
- Rangement : Équipé d'un crochet en acier inoxydable ; suspension sur un panneau perforé ou une barre de cuisine recommandée
- Poils en silicone : Non poreux – n'absorbent pas les odeurs ni les bactéries ; utilisable avec les mains légèrement humides

## **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 Pennello da Cucina Core - Rosso Imperiale - 22 cm

## **Titolo del prodotto**

KitchenAid Pennello da Cucina Core - Rosso Imperiale - 22 cm

## **Contenuto del prodotto**

- 1x Pennello da cucina (Lunghezza totale: 220 mm, Larghezza: 42 mm, Peso: 48 grammi)
- Materiale: Legno (manico in betulla) e silicone (setole), gancio di sospensione in acciaio inossidabile

## **Istruzioni per l'uso**

- Utilizzo: Adatto per spennellare impasti, carne, pesce e verdure con burro, olio, tuorlo d'uovo, marinata o glassa; ungere teglie; irrorare arrosti
- Resistenza al calore: Fino a 260°C – sicuro da usare vicino alla griglia, al barbecue, al forno e su padelle grigliate molto calde
- Lavabile in lavastoviglie: No – lavare esclusivamente a mano sotto acqua calda corrente con una goccia di detersivo per piatti
- Cura del manico: Asciugare immediatamente il manico in legno dopo il lavaggio per mantenere il legno in buone condizioni
- Conservazione: Dotato di un gancio appendiabiti in acciaio inossidabile; si consiglia di appendere a un pannello forato o a una barra da cucina
- Setole in silicone: Non porose – non assorbono odori o batteri; adatte all'uso con le mani leggermente umide

## **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 Pędzel do Pieczenia Core - Czerwony Cesarski - 22 cm**

## **Tytuł produktu**

KitchenAid Pędzel do Pieczenia Core - Czerwony Cesarski - 22 cm

## **Zawartość produktu**

- 1x Pędzel do pieczenia (Całkowita długość: 220 mm, Szerokość: 42 mm, Waga: 48 gramów)
- Materiał: Drewno (rączka z drewna brzoźowego) i silikon (włosie), haczyk ze stali nierdzewnej

## **Instrukcje użytkowania**

- Zastosowanie: Nadaje się do smarowania ciasta, mięsa, ryb i warzyw masłem, olejem, żółtkiem jaja, marynatą lub polewą; natłuszczania form do pieczenia; polewania pieczeni
- Odporność na ciepło: Do 260°C – bezpieczny w użyciu przy grillu, barbecue, piekarniku i gorącej patelni grillowej
- Zmywalny w zmywarce: Nie – myć wyłącznie ręcznie pod ciepłą bieżącą wodą z odrobiną płynu do mycia naczyń
- Pielęgnacja rączki: Drewnianą rączkę należy natychmiast dokładnie wysuszyć po myciu, aby zachować drewno w dobrym stanie
- Przechowywanie: Wyposażony w haczyk ze stali nierdzewnej; zalecane zawieszenie na tablicy perforowanej lub listwie kuchennej
- Włosie silikonowe: Nieoporowe – nie wchłania zapachów ani bakterii; odpowiednie do użytku z lekko wilgotnymi rękami

## **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: KitchenAid Pincel de Cocina Core - Rojo Imperial - 22 cm

## Título del producto

KitchenAid Pincel de Cocina Core - Rojo Imperial - 22 cm

## Contenido del producto

- 1x Pincel de cocina (Longitud total: 220 mm, Ancho: 42 mm, Peso: 48 gramos)
- Material: Madera (mango de madera de abedul) y silicona (cerdas), gancho colgador de acero inoxidable

## Instrucciones de uso

- Uso: Apto para untar masa, carne, pescado y verduras con mantequilla, aceite, yema de huevo, marinada o glaseado; engrasar moldes; rociar asados
- Resistencia al calor: Hasta 260 °C – seguro para usar en la parrilla, barbacoa, horno y sartén grill muy caliente
- Apto para lavavajillas: No – lavar únicamente a mano bajo agua corriente caliente con una gota de lavavajillas
- Cuidado del mango: Secar inmediatamente el mango de madera después del lavado para mantener la madera en buen estado
- Almacenamiento: Equipado con un gancho colgador de acero inoxidable; se recomienda colgar en un panel perforado o barra de cocina
- Cerdas de silicona: No porosas – no absorben olores ni bacterias; aptas para usar con las manos ligeramente húmedas

## 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: KitchenAid Bakpensel Core - Kejsarröd - 22 cm

## **Produkttitel**

KitchenAid Bakpensel Core - Kejsarröd - 22 cm

## **Produktinnehåll**

- 1x Bakpensel (Total längd: 220 mm, Bredd: 42 mm, Vikt: 48 gram)
- Material: Trä (björkträhandtag) och silikon (borstar), upphängningskrok i rostfritt stål

## **Användarinstruktioner**

- Användning: Lämplig för att pensla deg, kött, fisk och grönsaker med smör, olja, äggula, marinad eller glasyr; smörja bakformar; ösösa stekar
- Värmetålighet: Upp till 260 °C – säker att använda vid grillen, barbecuen, ugnen och het grillpanna
- Diskmaskinssäker: Nej – diskas endast för hand under varmt rinnande vatten med en droppe diskmedel
- Skötsel av handtaget: Torka omedelbart av det trähandtaget efter diskning för att hålla träet i gott skick
- Förvaring: Försedd med en upphängningskrok i rostfritt stål; rekommenderas att hänga på ett kökspegboard eller en köksskena
- Silikonborstar: Icke-porösa – absorberar inga lukter eller bakterier; lämpliga att använda med lätt fuktiga händer

## **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.*