

NL Handleiding: Ghidini Trommelrasp / Kaasrasp - met 3 trommels

Producttitel

Ghidini Trommelrasp / Kaasrasp - met 3 trommels

Inhoud van het product

- 1x Trommelrasp behuizing met hendel (Lengte 205 mm, Breedte 140 mm, Hoogte 90 mm)
- 1x Grove trommel
- 1x Medium trommel
- 1x Fijne trommel
- Materiaal: Kunststof (behuizing), RVS (raspelementen)

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Geschikt voor het raspen van harde kaas (bijv. Parmezaan, Pecorino), groenten (bijv. courgette, wortel), noten, chocolade en nootmuskaat
- Bediening: Plaats het ingrediënt in de behuizing en draai aan de hendel voor veilig en gecontroleerd raspen
- Verwisselbare trommels: Kies de grove trommel voor grove structuur, de medium trommel voor allround gebruik en de fijne trommel voor fijne afwerking
- Trommels wisselen: Trommels zijn zonder gereedschap te verwisselen door te klikken
- Tip: Rasp harde kaas direct uit de koelkast; vries zachte kaas kort in voor gebruik
- Vaatwasserbestendig: Ja

Onderhouds- en reinigingsinstructies

- Reinigen: Was af met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of staalwol die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken met een oplossing van water en zuiveringszout. Vermijd agressieve oplosmiddelen.
- Drogen: Droog het product goed af na het wassen om verkleuring of vochtophoping te voorkomen.
- Opslag: Bewaar kunststof keukengerei op een droge, koele plaats, uit de buurt van directe warmtebronnen en zonlicht.
- Inspectie: Controleer het product regelmatig op krassen, scheuren of vervorming en vervang het indien beschadigd.

Veiligheidsinstructies

- Hitte: Kunststof keukengerei is niet bestand tegen hoge temperaturen. Gebruik het niet in de oven, op de grill of direct boven een open vlam.
- Verhitting: Laat het product niet in aanraking komen met hete kookplaten, hete pannen of directe warmtebronnen om vervorming of smelten te voorkomen.
- Verkleuring: Kunststof kan verkleuren bij langdurige blootstelling aan sterk gekleurde voedingsmiddelen of

vetten.

- Beschadiging: Gebruik geen scherpe voorwerpen of messen op kunststof oppervlakken om beschadiging of deeltjesvorming te voorkomen.
- Hygiëne: Vervang kunststof keukengerei bij zichtbare krassen, scheuren of vervorming, omdat bacteriën zich kunnen ophopen in beschadigde oppervlakken.

Leeftijdsrestricties

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Instructies voor verwijdering

- Voer afgedankt kunststof keukengerei af via de plasticcontainer of breng het naar een recyclingpunt voor kunststof.
- Raadpleeg de lokale afvalscheidingsregels voor de juiste afvoermethode in uw gemeente.

Waarschuwingen

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

User Manual: Ghidini Drum Grater / Cheese Grater - with 3 drums

Product Title

Ghidini Drum Grater / Cheese Grater - with 3 drums

Contents of the Product

- 1x Drum grater housing with handle (Length 205 mm, Width 140 mm, Height 90 mm)
- 1x Coarse drum
- 1x Medium drum
- 1x Fine drum
- Material: Plastic (housing), Stainless steel (grating elements)

User Instructions

- Use: Suitable for grating hard cheese (e.g. Parmesan, Pecorino), vegetables (e.g. zucchini, carrot), nuts, chocolate and nutmeg
- Operation: Place the ingredient in the housing and turn the handle for safe and controlled grating
- Interchangeable drums: Choose the coarse drum for chunky textures, the medium drum for all-round use and the fine drum for fine finishing
- Changing drums: Drums can be swapped without tools by clicking into place
- Tip: Grate hard cheese straight from the refrigerator; briefly freeze soft cheese before grating
- Dishwasher safe: Yes

Maintenance and Cleaning Instructions

- Cleaning: Wash with warm water and a mild washing-up liquid. Do not use abrasive cleaners or steel wool, which may damage the surface.
- Stains: Remove stubborn stains with a solution of water and baking soda. Avoid aggressive solvents.
- Drying: Dry the product thoroughly after washing to prevent discolouration or moisture build-up.
- Storage: Store plastic kitchenware in a cool, dry place, away from direct heat sources and sunlight.
- Inspection: Regularly check the product for scratches, cracks, or warping and replace if damaged.

Safety Instructions

- Heat: Plastic kitchenware is not heat-resistant. Do not use in the oven, under the grill, or directly over an open flame.
- Heat sources: Keep away from hot hobs, hot pans, and direct heat sources to prevent warping or melting.
- Discolouration: Plastic may discolour with prolonged exposure to strongly coloured foods or fats.
- Damage: Do not use sharp objects or knives on plastic surfaces to prevent damage or particle release.
- Hygiene: Replace plastic kitchenware when visible scratches, cracks, or warping are present, as bacteria can accumulate in damaged surfaces.

Age Restrictions

Not applicable. This product is suitable for use by adults and children under adult supervision.

Disposal Instructions

- Dispose of discarded plastic kitchenware via the plastic recycling bin or take it to a plastic recycling point.
- Consult your local waste separation guidelines for the correct disposal method in your area.

Warnings

- **P102:** Keep out of reach of children.
- **P103:** Read label/these instructions before use.

By following these guidelines, you ensure long-lasting and optimal performance of your product. For more information or specific inquiries, please contact customer service or the store where you purchased the product.

DE Gebrauchsanleitung: Ghidini Trommelreibe / Käsereibe - mit 3 Trommeln

Produkttitel

Ghidini Trommelreibe / Käsereibe - mit 3 Trommeln

Produktinhalt

- 1x Trommelreibe-Gehäuse mit Kurbel (Länge 205 mm, Breite 140 mm, Höhe 90 mm)
- 1x Grobe Trommel
- 1x Mittlere Trommel
- 1x Feine Trommel
- Material: Kunststoff (Gehäuse), Edelstahl (Reibeelemente)

Benutzeranleitung

- Verwendung: Geeignet zum Reiben von Hartkäse (z. B. Parmesan, Pecorino), Gemüse (z. B. Zucchini, Karotte), Nüssen, Schokolade und Muskatnuss
- Bedienung: Zutaten in das Gehäuse legen und die Kurbel drehen für sicheres und kontrolliertes Reiben
- Wechseltrommeln: Grobe Trommel für grobe Textur, mittlere Trommel für den Alltagsgebrauch, feine Trommel für feine Garnituren
- Trommeln wechseln: Trommeln lassen sich werkzeuglos durch Einrasten wechseln
- Tipp: Hartkäse direkt aus dem Kühlschrank reiben; Weichkäse kurz einfrieren vor dem Reiben
- Spülmaschinenfest: Ja

Pflege- und Reinigungshinweise

- Reinigung: Mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel abwaschen. Keine Scheuermittel oder Stahlwolle verwenden, da diese die Oberfläche beschädigen können.
- Flecken: Hartnäckige Flecken mit einer Lösung aus Wasser und Natron entfernen. Aggressive Lösungsmittel vermeiden.
- Trocknen: Das Produkt nach dem Waschen gründlich abtrocknen, um Verfärbungen oder Feuchtigkeitsansammlungen zu vermeiden.
- Lagerung: Küchenutensilien aus Kunststoff an einem kühlen, trockenen Ort, fern von direkten Wärmequellen und Sonnenlicht aufbewahren.
- Kontrolle: Das Produkt regelmäßig auf Kratzer, Risse oder Verformungen prüfen und bei Beschädigungen ersetzen.

Sicherheitshinweise

- Hitze: Küchenutensilien aus Kunststoff sind nicht hitzebeständig. Nicht im Backofen, unter dem Grill oder direkt über einer offenen Flamme verwenden.
- Wärmequellen: Von heißen Kochfeldern, heißen Töpfen und direkten Wärmequellen fernhalten, um Verformung oder Schmelzen zu vermeiden.
- Verfärbung: Kunststoff kann sich bei längerem Kontakt mit stark gefärbten Lebensmitteln oder Fetten

verfärben.

- Beschädigung: Keine scharfen Gegenstände oder Messer auf Kunststoffoberflächen verwenden, um Beschädigungen oder Partikelbildung zu vermeiden.
- Hygiene: Küchenutensilien aus Kunststoff bei sichtbaren Kratzern, Rissen oder Verformungen ersetzen, da sich Bakterien in beschädigten Oberflächen ansammeln können.

Altersbeschränkungen

Nicht zutreffend. Dieses Produkt ist für die Verwendung durch Erwachsene und Kinder unter Aufsicht eines Erwachsenen geeignet.

Entsorgungshinweise

- Ausgediente Küchenutensilien aus Kunststoff über den Kunststoffrecyclingbehälter entsorgen oder zu einer Kunststoffsammelstelle bringen.
- Die lokalen Mülltrennungsvorschriften für die korrekte Entsorgung in Ihrer Gemeinde beachten.

Warnhinweise

- **P102:** Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen.
- **P103:** Vor Gebrauch Etikett/diese Anweisungen lesen.

Wenn Sie diese Richtlinien befolgen, sorgen Sie für eine langlebige und optimale Leistung Ihres Produkts. Für weitere Informationen oder spezifische Fragen wenden Sie sich bitte an den Kundenservice oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

FR Manuel d'utilisation: Ghidini Râpe à tambour / Râpe à fromage - avec 3 tambours

Titre du produit

Ghidini Râpe à tambour / Râpe à fromage - avec 3 tambours

Contenu du produit

- 1x Corps de râpe à tambour avec manivelle (Longueur 205 mm, Largeur 140 mm, Hauteur 90 mm)
- 1x Tambour gros
- 1x Tambour moyen
- 1x Tambour fin
- Matériau : Plastique (corps), Acier inoxydable (éléments râpants)

Instructions d'utilisation

- Utilisation : Convient pour râper les fromages durs (ex. Parmesan, Pecorino), les légumes (ex. courgette, carotte), les noix, le chocolat et la noix de muscade
- Fonctionnement : Placer l'ingrédient dans le corps et tourner la manivelle pour râper en toute sécurité et avec précision
- Tambours interchangeables : Choisir le tambour gros pour une texture grossière, le tambour moyen pour un usage polyvalent et le tambour fin pour la finition
- Changement de tambours : Les tambours se changent sans outil par simple encliquetage
- Conseil : Râper le fromage dur directement sorti du réfrigérateur ; congeler brièvement le fromage mou avant de râper
- Lavage en lave-vaisselle : Oui

Instructions d'entretien et de nettoyage

- Nettoyage : Laver à l'eau chaude avec un liquide vaisselle doux. Ne pas utiliser de produits abrasifs ni de laine d'acier qui pourraient endommager la surface.
- Taches : Éliminer les taches tenaces avec une solution d'eau et de bicarbonate de soude. Éviter les solvants agressifs.
- Séchage : Bien sécher le produit après le lavage pour éviter la décoloration ou l'accumulation d'humidité.
- Rangement : Conserver les ustensiles de cuisine en plastique dans un endroit frais et sec, à l'abri des sources de chaleur directe et du soleil.
- Inspection : Vérifier régulièrement le produit pour détecter des rayures, fissures ou déformations, et le remplacer s'il est endommagé.

Consignes de sécurité

- Chaleur : Les ustensiles de cuisine en plastique ne résistent pas aux hautes températures. Ne pas utiliser au four, sous le gril ou directement au-dessus d'une flamme nue.
- Sources de chaleur : Tenir éloigné des plaques chauffantes, des casseroles chaudes et des sources de chaleur directe pour éviter la déformation ou la fusion.

- Décoloration : Le plastique peut se décolorer en cas d'exposition prolongée à des aliments très colorés ou à des graisses.
- Dommages : Ne pas utiliser d'objets tranchants ou de couteaux sur les surfaces en plastique pour éviter les dommages ou le dégagement de particules.
- Hygiène : Remplacer les ustensiles de cuisine en plastique lorsque des rayures, fissures ou déformations sont visibles, car des bactéries peuvent s'accumuler dans les surfaces endommagées.

Restrictions d'âge

Sans objet. Ce produit est adapté à une utilisation par des adultes et des enfants sous la surveillance d'un adulte.

Instructions d'élimination

- Jeter les ustensiles de cuisine en plastique usagés dans le bac de collecte des plastiques ou les déposer dans un point de collecte pour plastiques.
- Consulter les règles locales de tri des déchets pour connaître la méthode d'élimination correcte dans votre commune.

Avertissements

- **P102:** Tenir hors de portée des enfants.
- **P103:** Lire l'étiquette/ces instructions avant utilisation.

En suivant ces directives, vous assurez une performance durable et optimale de votre produit. Pour plus d'informations ou des questions spécifiques, veuillez contacter le service client ou le magasin où vous avez acheté le produit.

IT Manuale d'uso: Ghidini Grattugia a tamburo / Grattugia per formaggio - con 3 tamburi

Titolo del prodotto

Ghidini Grattugia a tamburo / Grattugia per formaggio - con 3 tamburi

Contenuto del prodotto

- 1x Corpo grattugia a tamburo con manovella (Lunghezza 205 mm, Larghezza 140 mm, Altezza 90 mm)
- 1x Tamburo grosso
- 1x Tamburo medio
- 1x Tamburo fine
- Materiale: Plastica (corpo), Acciaio inox (elementi grattugianti)

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Adatto per grattugiare formaggi duri (es. Parmigiano, Pecorino), verdure (es. zucchine, carote), noci, cioccolato e noce moscata
- Funzionamento: Inserire l'ingrediente nel corpo e girare la manovella per una grattugiatura sicura e controllata
- Tamburi intercambiabili: Scegliere il tamburo grosso per texture spesse, il tamburo medio per uso universale e il tamburo fine per rifiniture delicate
- Cambio tamburi: I tamburi si sostituiscono senza attrezzi con un semplice clic
- Consiglio: Grattugiare il formaggio duro direttamente dal frigorifero; congelare brevemente il formaggio morbido prima di grattugiarlo
- Lavabile in lavastoviglie: Sì

Istruzioni di manutenzione e pulizia

- Pulizia: Lavare con acqua calda e un detergente delicato per piatti. Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette metalliche che potrebbero danneggiare la superficie.
- Macchie: Rimuovere le macchie ostinate con una soluzione di acqua e bicarbonato di sodio. Evitare solventi aggressivi.
- Asciugatura: Asciugare accuratamente il prodotto dopo il lavaggio per evitare scolorimenti o accumulo di umidità.
- Conservazione: Conservare gli utensili da cucina in plastica in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore dirette e dalla luce solare.
- Ispezione: Controllare regolarmente il prodotto per individuare graffi, crepe o deformazioni e sostituirlo se danneggiato.

Istruzioni di sicurezza

- Calore: Gli utensili da cucina in plastica non sono resistenti alle alte temperature. Non utilizzare in forno, sotto il grill o direttamente sopra una fiamma libera.
- Fonti di calore: Tenere lontano da piastre calde, pentole calde e fonti di calore dirette per evitare

deformazioni o fusione.

- **Scolorimento:** La plastica può scolorirsi con una prolungata esposizione ad alimenti molto colorati o grassi.
- **Danni:** Non utilizzare oggetti taglienti o coltelli sulle superfici in plastica per evitare danni o rilascio di particelle.
- **Igiene:** Sostituire gli utensili da cucina in plastica in presenza di graffi, crepe o deformazioni visibili, poiché i batteri possono accumularsi nelle superfici danneggiate.

Restrizioni di età

Non applicabile. Questo prodotto è adatto all'uso da parte di adulti e bambini sotto la supervisione di un adulto.

Istruzioni per lo smaltimento

- Smaltire gli utensili da cucina in plastica dismessi tramite il contenitore per la raccolta della plastica o portarli a un punto di raccolta per la plastica.
- Consultare le norme locali di raccolta differenziata per il corretto metodo di smaltimento nel proprio comune.

Avvertenze

- **P102:** Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- **P103:** Leggere l'etichetta/queste istruzioni prima dell'uso.

Seguendo queste linee guida, garantirete prestazioni durature e ottimali del vostro prodotto. Per ulteriori informazioni o domande specifiche, contattare il servizio clienti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

PL Instrukcja obsługi: Ghidini Tarka bębnowa / Tarka do sera - z 3 bębniami

Tytuł produktu

Ghidini Tarka bębnowa / Tarka do sera - z 3 bębniami

Zawartość produktu

- 1x Obudowa tarki bębnowej z uchwytem (Długość 205 mm, Szerokość 140 mm, Wysokość 90 mm)
- 1x Bęben gruby
- 1x Bęben średni
- 1x Bęben drobny
- Materiał: Tworzywo sztuczne (obudowa), Stal nierdzewna (elementy ścierające)

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Nadaje się do tarcia twardych serów (np. Parmezan, Pecorino), warzyw (np. cukinia, marchew), orzechów, czekolady i gałki muskatołowej
- Obsługa: Włożyć składnik do obudowy i obracać uchwytem dla bezpiecznego i kontrolowanego tarcia
- Wymienne bębny: Bęben gruby do grubej tekstury, bęben średni do wszechstronnego użytku, bęben drobny do wykończenia potraw
- Wymiana bębnow: Bębny wymieniane są bez narzędzi poprzez zatrzaśnięcie
- Wskazówka: Trzeć twarde ser prosto z lodówki; krótko zamrozić miękkie ser przed tarcieniem
- Nadaje się do zmywarki: Tak

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

- Czyszczenie: Myć ciepłą wodą z łagodnym płynem do naczyń. Nie używać środków ściernych ani druciaków, które mogą uszkodzić powierzchnię.
- Plamy: Usuwać trudne plamy roztworem wody i sody oczyszczonej. Unikać agresywnych rozpuszczalników.
- Suszenie: Dokładnie osuszyć produkt po myciu, aby zapobiec odbarwieniu lub gromadzeniu się wilgoci.
- Przechowywanie: Przechowywać przybory kuchenne z tworzywa sztucznego w chłodnym, suchym miejscu, z dala od bezpośrednich źródeł ciepła i światła słonecznego.
- Kontrola: Regularnie sprawdzać produkt pod kątem zarysowań, pęknięć lub odkształceń i wymienić go w razie uszkodzenia.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Ciepło: Przybory kuchenne z tworzywa sztucznego nie są odporne na wysokie temperatury. Nie używać w piekarniku, pod grillem ani bezpośrednio nad otwartym ogniem.
- Źródła ciepła: Trzymać z dala od gorących płyt kuchennych, gorących garnków i bezpośrednich źródeł ciepła, aby zapobiec odkształceniu lub stopieniu.
- Odbarwienie: Tworzywo sztuczne może odbarwiać się przy długotrwałym kontakcie z intensywnie zabarwionymi potrawami lub tłuszczami.

- Uszkodzenia: Nie używać ostrych przedmiotów ani noży na powierzchniach z tworzywa sztucznego, aby zapobiec uszkodzeniom lub wydzielaniu cząstek.
- Higiena: Wymienić przybory kuchenne z tworzywa sztucznego, gdy widoczne są zarysowania, pęknięcia lub odkształcenia, ponieważ bakterie mogą gromadzić się w uszkodzonych powierzchniach.

Ograniczenia wiekowe

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

Instrukcje utylizacji

- Zużyte przybory kuchenne z tworzywa sztucznego należy wyrzucać do pojemnika na plastik lub zanieść do punktu zbiórki tworzyw sztucznych.
- Należy zapoznać się z lokalnymi zasadami segregacji odpadów w celu ustalenia właściwej metody utylizacji w danej gminie.

Ostrzeżenia

- **P102:** Chronić przed dziećmi.
- **P103:** Przed użyciem przeczytać etykietę/niniejsze instrukcje.

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

ES Manual de usuario: Ghidini Rallador de tambor / Rallador de queso - con 3 tambores

Título del producto

Ghidini Rallador de tambor / Rallador de queso - con 3 tambores

Contenido del producto

- 1x Cuerpo del rallador de tambor con manivela (Longitud 205 mm, Anchura 140 mm, Altura 90 mm)
- 1x Tambor grueso
- 1x Tambor medio
- 1x Tambor fino
- Material: Plástico (cuerpo), Acero inoxidable (elementos ralladores)

Instrucciones de uso

- Uso: Apto para rallar quesos duros (p. ej. Parmesano, Pecorino), verduras (p. ej. calabacín, zanahoria), frutos secos, chocolate y nuez moscada
- Funcionamiento: Colocar el ingrediente en el cuerpo y girar la manivela para rallar de forma segura y controlada
- Tambores intercambiables: Usar el tambor grueso para texturas gruesas, el tambor medio para uso general y el tambor fino para acabados delicados
- Cambio de tambores: Los tambores se cambian sin herramientas mediante un sistema de clic
- Consejo: Rallar el queso duro directamente del refrigerador; congelar brevemente el queso blando antes de rallarlo
- Apto para lavavajillas: Sí

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

- Limpieza: Lavar con agua caliente y un lavavajillas suave. No utilizar limpiadores abrasivos ni estropajos de acero que puedan dañar la superficie.
- Manchas: Eliminar las manchas persistentes con una solución de agua y bicarbonato de sodio. Evitar disolventes agresivos.
- Secado: Secar bien el producto tras el lavado para evitar decoloración o acumulación de humedad.
- Almacenamiento: Guardar los utensilios de cocina de plástico en un lugar fresco y seco, alejado de fuentes de calor directas y de la luz solar.
- Inspección: Revisar el producto periódicamente para detectar arañazos, grietas o deformaciones y reemplazarlo si está dañado.

Instrucciones de seguridad

- Calor: Los utensilios de cocina de plástico no son resistentes a altas temperaturas. No utilizar en el horno, bajo el grill ni directamente sobre una llama abierta.
- Fuentes de calor: Mantener alejado de placas calientes, ollas calientes y fuentes de calor directas para evitar deformaciones o fusión.

- Decoloración: El plástico puede decolorarse con la exposición prolongada a alimentos muy coloreados o grasas.
- Daños: No utilizar objetos afilados ni cuchillos sobre superficies de plástico para evitar daños o liberación de partículas.
- Higiene: Sustituir los utensilios de cocina de plástico cuando presenten arañazos, grietas o deformaciones visibles, ya que las bacterias pueden acumularse en superficies dañadas.

Restricciones de edad

No aplicable. Este producto es apto para uso por adultos y niños bajo supervisión adulta.

Instrucciones de eliminación

- Desechar los utensilios de cocina de plástico en el contenedor de reciclaje de plástico o llevarlos a un punto de recogida de plásticos.
- Consultar las normas locales de separación de residuos para conocer el método de eliminación correcto en su municipio.

Advertencias

- **P102:** Mantener fuera del alcance de los niños.
- **P103:** Leer la etiqueta/estas instrucciones antes de usar.

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

SV Bruksanvisning: Ghidini Trumrivjärn / Ostrivjärn - med 3 trummor

Produkttitel

Ghidini Trumrivjärn / Ostrivjärn - med 3 trummor

Produktinnehåll

- 1x Trumrivjärn hölje med vev (Längd 205 mm, Bredd 140 mm, Höjd 90 mm)
- 1x Grov trumma
- 1x Medium trumma
- 1x Fin trumma
- Material: Plast (hölje), Rostfritt stål (rivningselement)

Användarinstruktioner

- Användning: Lämplig för rivning av hård ost (t.ex. Parmesan, Pecorino), grönsaker (t.ex. zucchini, morot), nötter, choklad och muskotnöt
- Användning: Placera ingrediensen i höljet och vrid på veven för säker och kontrollerad rivning
- Utbytbara trummor: Välj grov trumma för grov textur, medium trumma för allround-användning och fin trumma för delikata avslutningar
- Byte av trummor: Trummor byts utan verktyg genom att klicka på plats
- Tips: Riv hård ost direkt från kylskåpet; frys in mjuk ost kort stund innan rivning
- Diskmaskinssäker: Ja

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

- Rengöring: Diska med varmt vatten och ett mildt diskmedel. Använd inte slipmedel eller stålull som kan skada ytan.
- Fläckar: Ta bort envisa fläckar med en lösning av vatten och bikarbonat. Undvik aggressiva lösningsmedel.
- Torkning: Torka av produkten ordentligt efter diskning för att förhindra missfärgning eller fuktansamling.
- Förvaring: Förvara köksredskap i plast på en sval, torr plats, borta från direkta värmekällor och solljus.
- Inspektion: Kontrollera regelbundet produkten för repor, sprickor eller deformationer och byt ut den om den är skadad.

Säkerhetsinstruktioner

- Värme: Köksredskap i plast tål inte höga temperaturer. Använd inte i ugn, under grill eller direkt över öppen låga.
- Värmekällor: Håll borta från heta kokplattor, heta kastruller och direkta värmekällor för att förhindra deformationer eller smältning.
- Missfärgning: Plast kan missfärgas vid långvarig exponering för starkt färgade livsmedel eller fetter.
- Skador: Använd inte vassa föremål eller knivar på plastytor för att undvika skador eller partikelavlösning.

- Hygien: Byt ut köksredskap i plast vid synliga repor, sprickor eller deformation, eftersom bakterier kan ansamlas i skadade ytor.

Åldersbegränsningar

Ej tillämpligt. Denna produkt är lämplig för användning av vuxna och barn under vuxens tillsyn.

Avfallsinstruktioner

- Kasserade köksredskap i plast lämnas i plaståtervinningskärl eller vid ett insamlingsställe för plast.
- Kontrollera de lokala sorteringsanvisningarna för korrekt avfallshantering i din kommun.

Varningar

- **P102:** Förvaras utom räckhåll för barn.
- **P103:** Läs etiketten/dessa instruktioner innan användning.

Genom att följa dessa riktlinjer säkerställer du en långvarig och optimal prestanda av din produkt. För mer information eller specifika frågor, kontakta kundtjänst eller butiken där du köpte produkten.