NL Handleiding: Cookinglife Napoleon Rookhoutblokken Appel - 1,5 kg

Producttitel

Cookinglife Napoleon Rookhoutblokken Appel - 1,5 kg

Inhoud van het product

• 1x Zak rookhoutblokken Appel (Gewicht: 1,5 kg)
• Materiaal: Hout (Appelhout)

Gebruiksinstructies

• Gebruik: Ideaal voor het roken van vlees, gevogelte, vis en groenten op een barbecue of smoker; het appelhout geeft een milde, licht zoete rooksmaak.
• Geschikt voor: Houtskoolbarbecues, keramische barbecues (zoals Big Green Egg) en smokers.
• Niet geschikt voor: Gasbarbecues zonder rookbox, open haarden binnenshuis of gesloten kachels.
• Voorbereiding: Optioneel de blokken 30–60 minuten in water weken voor een langere, mildere rookontwikkeling; droog gebruik geeft een intensere rook.
• Plaatsing: Leg de rookhoutblokken direct op de gloeiende houtskool of in een rookbox.
• Bewaring: Bewaar de blokken droog en uit de buurt van vuur en hittebronnen.
• Veiligheid: Gebruik uitsluitend buitenshuis of in goed geventileerde ruimten. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van brandende barbecues.

Onderhouds- en reinigingsinstructies

• Reinigen: Was met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Niet in de vaatwasser plaatsen.
• Drogen: Direct na het wassen afdrogen met een droge doek. Niet laten weken of natdrogen.
• Onderhoud: Wrijf het product regelmatig in met voedingsveilige olie (bijv. minerale olie of lijnolie) om het hout te voeden en uitdroging te voorkomen.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken door het oppervlak licht te bewerken met fijn schuurpapier, gevolgd door een olieburt.
• Opslag: Bewaar op een droge, goed geventileerde plaats, uit de buurt van directe warmtebronnen of direct zonlicht.

Veiligheidsinstructies

• Splinters: Controleer het oppervlak regelmatig op splinters of ruwheid. Slijp gladde plekken bij met fijn schuurpapier.
• Vocht: Langdurig contact met water kan het hout doen zwellen, scheuren of vervormen. Laat het product niet langdurig in water staan.
• Hitte: Stel het product niet bloot aan direct vuur, hoge temperaturen of droge hittebronnen zoals een open oven.

• Hygiëne: Hout is van nature poreus. Reinig het product grondig na contact met rauwe voedingsmiddelen om bacteriegroei te voorkomen.

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 houtafval kan worden gecomposteerd.
• Behandeld, geverfd of gelakt hout hoort bij het grofvuil of restafval. Breng het naar de milieustraat.
• Raadpleeg uw gemeente voor de lokale afvalregels voor houtafval.

Waarschuwingen

- **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.

EN User Manual: Cookinglife Napoleon Apple Wood Smoking Chunks - 1.5 kg

Product Title

Cookinglife Napoleon Apple Wood Smoking Chunks - 1.5 kg

Contents of the Product

• 1x Bag of apple smoking wood chunks (Weight: 1.5 kg)
• Material: Wood (Apple wood)

User Instructions

• Use: Ideal for smoking meat, poultry, fish and vegetables on a barbecue or smoker; apple wood provides a mild, slightly sweet smoke flavour.
• Suitable for: Charcoal barbecues, ceramic barbecues (such as Big Green Egg) and smokers.
• Not suitable for: Gas barbecues without a smoker box, indoor fireplaces or closed stoves.
• Preparation: Optionally soak the chunks in water for 30–60 minutes for a longer, milder smoke; using them dry produces a more intense smoke.
• Placement: Place the smoking wood chunks directly on glowing charcoal or in a smoker box.
• Storage: Store the chunks in a dry place, away from fire and heat sources.
• Safety: Use outdoors only or in well-ventilated areas. Keep children and pets away from lit barbecues.

Maintenance and Cleaning Instructions

• Cleaning: Hand wash with warm water and mild washing-up liquid. Not suitable for the dishwasher.
• Drying: Dry immediately after washing with a clean cloth. Do not soak or leave to air-dry while wet.
• Maintenance: Regularly rub the product with food-safe oil (e.g. mineral oil or linseed oil) to nourish the wood and prevent drying out.
• Stains: Remove stubborn stains by lightly sanding the surface with fine-grit sandpaper, followed by an application of oil.
• Storage: Store in a dry, well-ventilated place, away from direct heat sources or direct sunlight.

Safety Instructions

• Splinters: Regularly check the surface for splinters or roughness. Sand smooth with fine-grit sandpaper if needed.
• Moisture: Prolonged contact with water may cause the wood to swell, crack or warp. Do not soak the product in water.
• Heat: Do not expose the product to open flames, high temperatures or dry heat sources such as an oven.
• Hygiene: Wood is naturally porous. Clean thoroughly after contact with raw food to prevent bacterial growth.

Age Restrictions

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

Disposal Instructions

• Wood is biodegradable. Small amounts of untreated wood waste can be composted.
• Treated, painted or lacquered wood should be disposed of as bulky waste or at a local recycling centre.
• Consult your local authority for specific guidelines on wood waste disposal.

Warnings

- **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: Cookinglife Napoleon Räucherholzstücke Apfel - 1,5 kg

Produkttitel

Cookinglife Napoleon Räucherholzstücke Apfel - 1,5 kg

Produktinhalt

• 1x Beutel Räucherholzstücke Apfel (Gewicht: 1,5 kg)
• Material: Holz (Apfelholz)

Benutzeranleitung

• Verwendung: Ideal zum Räuchern von Fleisch, Geflügel, Fisch und Gemüse auf einem Grill oder Smoker; Apfelholz verleiht ein mildes, leicht süßliches Raucharoma.
• Geeignet für: Holzkohlegrills, Keramikgrills (wie Big Green Egg) und Smoker.
• Nicht geeignet für: Gasgrills ohne Räucherbox, Innenkamine oder geschlossene Öfen.
• Vorbereitung: Die Holzstücke optional 30–60 Minuten in Wasser einweichen für eine längere, mildere Rauchentwicklung; trocken verwendet entsteht intensiverer Rauch.
• Platzierung: Die Räucherholzstücke direkt auf die glühende Holzkohle oder in eine Räucherbox legen.
• Lagerung: Trocken und fern von Feuer und Wärmequellen lagern.
• Sicherheit: Ausschließlich im Freien oder in gut belüfteten Bereichen verwenden. Kinder und Haustiere von brennenden Grills fernhalten.

Pflege- und Reinigungshinweise

• Reinigung: Von Hand mit warmem Wasser und millem Spülmittel abwaschen. Nicht in die Spülmaschine geben.
• Trocknen: Nach dem Waschen sofort mit einem sauberen Tuch abtrocknen. Nicht einweichen oder nass trocknen lassen.
• Pflege: Das Produkt regelmäßig mit lebensmittelechtem Öl (z. B. Mineralöl oder Leinöl) einreiben, um das Holz zu pflegen und Austrocknung zu verhindern.
• Flecken: Hartnäckige Flecken durch leichtes Abschleifen mit feinem Schleifpapier entfernen, anschließend einölen.
• Lagerung: An einem trockenen, gut belüfteten Ort lagern, fern von direkten Wärmequellen oder direkter Sonneneinstrahlung.

Sicherheitshinweise

• Splitter: Überprüfen Sie die Oberfläche regelmäßig auf Splitter oder Rauheiten. Glätten Sie raue Stellen mit feinem Schleifpapier.
• Feuchtigkeit: Längerer Wasserkontakt kann dazu führen, dass das Holz quillt, reißt oder sich verzieht. Das Produkt nicht im Wasser einweichen.
• Hitze: Das Produkt nicht offenem Feuer, hohen Temperaturen oder trockener Wärmequellen wie einem Backofen aussetzen.

• Hygiene: Holz ist von Natur aus porös. Nach dem Kontakt mit rohen Lebensmitteln gründlich reinigen, um Bakterienwachstum zu vermeiden.

Altersbeschränkungen

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

Entsorgungshinweise

• Holz ist biologisch abbaubar. Kleine Mengen unbehandelten Holzabfalls können kompostiert werden.
• Behandeltes, gestrichenes oder lackiertes Holz gehört zum Sperrmüll oder Restmüll. Bringen Sie es zum Wertstoffhof.
• Erkundigen Sie sich bei Ihrer Gemeinde nach den örtlichen Vorschriften zur Holzentsorgung.

Warnhinweise

- **P103:** Vor Verwendung 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: Cookinglife Napoleon Morceaux de Bois de Fumage Pomme - 1,5 kg

Titre du produit

Cookinglife Napoleon Morceaux de Bois de Fumage Pomme - 1,5 kg

Contenu du produit

• 1x Sac de morceaux de bois de fumage pomme (Poids : 1,5 kg)
• Matériau : Bois (Bois de pommier)

Instructions d'utilisation

• Utilisation : Idéal pour fumer la viande, la volaille, le poisson et les légumes sur un barbecue ou un fumoir ; le bois de pommier apporte une saveur fumée douce et légèrement sucrée.
• Convient pour : Les barbecues à charbon, les barbecues en céramique (comme le Big Green Egg) et les fumoirs.
• Ne convient pas pour : Les barbecues à gaz sans boîte à fumée, les cheminées intérieures ou les poêles fermés.
• Préparation : Faire tremper les morceaux dans l'eau pendant 30 à 60 minutes (optionnel) pour une fumée plus longue et plus douce ; utilisés secs, ils produisent une fumée plus intense.
• Placement : Poser les morceaux de bois directement sur les braises incandescentes ou dans une boîte à fumée.
• Stockage : Conserver dans un endroit sec, à l'écart du feu et des sources de chaleur.
• Sécurité : Utiliser uniquement en extérieur ou dans des espaces bien ventilés. Tenir les enfants et les animaux domestiques à l'écart des barbecues allumés.

Instructions d'entretien et de nettoyage

• Nettoyage : Laver à la main avec de l'eau chaude et un produit vaisselle doux. Ne pas mettre au lave-vaisselle.
• Séchage : Sécher immédiatement après le lavage avec un chiffon propre. Ne pas faire tremper ni laisser sécher à l'air humide.
• Entretien : Frotter régulièrement le produit avec une huile alimentaire (par ex. huile minérale ou huile de lin) pour nourrir le bois et prévenir le dessèchement.
• Taches : Éliminer les taches tenaces en ponçant légèrement la surface avec du papier de verre fin, puis appliquer de l'huile.
• Stockage : Conserver dans un endroit sec et bien ventilé, à l'abri des sources de chaleur directe et de la lumière du soleil.

Consignes de sécurité

• Échardes : Vérifiez régulièrement la surface pour détecter des échardes ou des rugosités. Poncez les zones abîmées avec du papier de verre fin.
• Humidité : Un contact prolongé avec l'eau peut faire gonfler, fissurer ou déformer le bois. Ne pas laisser

tremper le produit dans l'eau.
• Chaleur : Ne pas exposer le produit à une flamme nue, à des températures élevées ou à des sources de chaleur sèche comme un four.
• Hygiène : Le bois est naturellement poreux. Nettoyez soigneusement après contact avec des aliments crus pour éviter la prolifération bactérienne.

Restrictions d'âge

Non applicable. Ce produit convient aux adultes et aux enfants sous la supervision d'un adulte.

Instructions d'élimination

• Le bois est biodégradable. Les petites quantités de bois non traité peuvent être compostées.
• Le bois traité, peint ou verni doit être déposé en déchetterie ou dans les encombrants.
• Consultez votre commune pour connaître les règles locales de collecte des déchets en bois.

Avertissements

- **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.

ES Manual de usuario: Cookinglife Napoleon Trozos de Madera para Ahumar Manzano - 1,5 kg

Título del producto

Cookinglife Napoleon Trozos de Madera para Ahumar Manzano - 1,5 kg

Contenido del producto

• 1x Bolsa de trozos de madera para ahumar manzano (Peso: 1,5 kg)
• Material: Madera (Madera de manzano)

Instrucciones de uso

• Uso: Ideal para ahumar carne, aves, pescado y verduras en una barbacoa o ahumador; la madera de manzano aporta un sabor ahumado suave y ligeramente dulce.
• Apto para: Barbacoas de carbón, barbacoas cerámicas (como la Big Green Egg) y ahumadores.
• No apto para: Barbacoas de gas sin caja de ahumado, chimeneas de interior ni estufas cerradas.
• Preparación: Opcionalmente, remojar los trozos en agua durante 30–60 minutos para obtener un humo más prolongado y suave; usados secos producen un humo más intenso.
• Colocación: Colocar los trozos de madera directamente sobre el carbón al rojo vivo o en una caja de ahumado.
• Almacenamiento: Guardar en un lugar seco, alejado del fuego y de fuentes de calor.
• Seguridad: Usar únicamente en exteriores o en zonas bien ventiladas. Mantener a niños y mascotas alejados de las barbacoas encendidas.

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

• Limpieza: Lavar a mano con agua tibia y lavavajillas suave. No apto para lavavajillas.
• Secado: Secar inmediatamente tras el lavado con un paño limpio. No dejar en remojo ni secar al aire mientras está húmedo.
• Mantenimiento: Frotar regularmente el producto con aceite apto para uso alimentario (p. ej. aceite mineral o aceite de linaza) para nutrir la madera y evitar que se seque.
• Manchas: Eliminar las manchas persistentes lijando suavemente la superficie con papel de lija de grano fino y aplicando aceite a continuación.
• Almacenamiento: Guardar en un lugar seco y bien ventilado, alejado de fuentes de calor directo o luz solar directa.

Instrucciones de seguridad

• Astillas: Compruebe regularmente la superficie en busca de astillas o rugosidades. Lije las zonas ásperas con papel de lija de grano fino.
• Humedad: El contacto prolongado con el agua puede hacer que la madera se hinche, agriete o deforme. No deje el producto en remojo.
• Calor: No exponga el producto a llamas abiertas, temperaturas elevadas ni fuentes de calor seco como un horno.

• Higiene: La madera es naturalmente porosa. Límpiela bien tras el contacto con alimentos crudos para evitar el crecimiento de bacterias.

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 pequeñas cantidades de madera no tratada pueden compostarse.
• La madera tratada, pintada o lacada debe depositarse como residuo voluminoso o llevarse a un punto limpio.
• Consulte a su municipio las normas locales de eliminación de residuos de madera.

Advertencias

- **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.

DA Brugsanvisning: Cookinglife Napoleon Rookhoutblokken Appel - 1,5 kg

Produkttitel

Cookinglife Napoleon Rookhoutblokken Appel - 1,5 kg

Produktets indhold

• 1x Zak rookhoutblokken Appel (Gewicht: 1,5 kg)
• Materiaal: Hout (Appelhout)

Brugsanvisning

• Gebruik: Ideaal voor het roken van vlees, gevogelte, vis en groenten op een barbecue of smoker; het appelhout geeft een milde, licht zoete rooksmaak.
• Geschikt voor: Houtskoolbarbecues, keramische barbecues (zoals Big Green Egg) en smokers.
• Niet geschikt voor: Gasbarbecues zonder rookbox, open haarden binnenshuis of gesloten kachels.
• Voorbereiding: Optioneel de blokken 30–60 minuten in water weken voor een langere, mildere rookontwikkeling; droog gebruik geeft een intensere rook.
• Plaatsing: Leg de rookhoutblokken direct op de gloeiende houtskool of in een rookbox.
• Bewaring: Bewaar de blokken droog en uit de buurt van vuur en hittebronnen.
• Veiligheid: Gebruik uitsluitend buitenshuis of in goed geventileerde ruimten. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van brandende barbecues.

Vedligeholdelses- og rengøringsinstruktioner

• Reinigen: Was met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Niet in de vaatwasser plaatsen.
• Drogen: Direct na het wassen afdrogen met een droge doek. Niet laten weken of natdrogen.
• Onderhoud: Wrijf het product regelmatig in met voedingsveilige olie (bijv. minerale olie of lijnolie) om het hout te voeden en uitdroging te voorkomen.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken door het oppervlak licht te bewerken met fijn schuurpapier, gevolgd door een olieburt.
• Opslag: Bewaar op een droge, goed geventileerde plaats, uit de buurt van directe warmtebronnen of direct zonlicht.

Sikkerhedsinstruktioner

• Splinters: Controleer het oppervlak regelmatig op splinters of ruwheid. Slijp gladde plekken bij met fijn schuurpapier.
• Vocht: Langdurig contact met water kan het hout doen zwellen, scheuren of vervormen. Laat het product niet langdurig in water staan.
• Hitte: Stel het product niet bloot aan direct vuur, hoge temperaturen of droge hittebronnen zoals een open oven.

• Hygiëne: Hout is van nature poreus. Reinig het product grondig na contact met rauwe voedingsmiddelen om bacteriegroei te voorkomen.

Aldersbegrænsninger

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

Bortskaffelsesinstruktioner

• Hout is biologisch afbreekbaar. Klein onbehandeld houtafval kan worden gecomposteerd.
• Behandeld, geverfd of gelakt hout hoort bij het grofvuil of restafval. Breng het naar de milieustraat.
• Raadpleeg uw gemeente voor de lokale afvalregels voor houtafval.

Advarsler

- **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.

IT Manuale d'uso: Cookinglife Napoleon Pezzi di Legno per Affumicatura Mela - 1,5 kg

Titolo del prodotto

Cookinglife Napoleon Pezzi di Legno per Affumicatura Mela - 1,5 kg

Contenuto del prodotto

• 1x Sacchetto di pezzi di legno per affumicatura mela (Peso: 1,5 kg)
• Materiale: Legno (Legno di melo)

Istruzioni per l'uso

• Utilizzo: Ideale per affumicare carne, pollame, pesce e verdure su barbecue o affumicatore; il legno di melo conferisce un aroma di fumo delicato e leggermente dolce.
• Adatto per: Barbecue a carbone, barbecue in ceramica (come il Big Green Egg) e affumicatori.
• Non adatto per: Barbecue a gas senza affumicatore, camini interni o stufe chiuse.
• Preparazione: Facoltativamente immergere i pezzi in acqua per 30–60 minuti per un fumo più lungo e delicato; usati asciutti producono un fumo più intenso.
• Posizionamento: Posizionare i pezzi di legno direttamente sulla brace incandescente o in un affumicatore.
• Conservazione: Conservare in luogo asciutto, lontano da fuoco e fonti di calore.
• Sicurezza: Utilizzare esclusivamente all'aperto o in aree ben ventilate. Tenere bambini e animali domestici lontani dai barbecue accesi.

Istruzioni di manutenzione e pulizia

• Pulizia: Lavare a mano con acqua calda e un detersivo delicato. Non adatto alla lavastoviglie.
• Asciugatura: Asciugare immediatamente dopo il lavaggio con un panno pulito. Non lasciare in ammollo né asciugare all'aria da bagnato.
• Manutenzione: Strofinare regolarmente il prodotto con olio alimentare (ad es. olio minerale o olio di lino) per nutrire il legno e prevenirne l'essiccazione.
• Macchie: Rimuovere le macchie ostinate levigando leggermente la superficie con carta vetrata a grana fine, quindi applicare l'olio.
• Conservazione: Conservare in un luogo asciutto e ben ventilato, lontano da fonti di calore diretto o dalla luce solare diretta.

Istruzioni di sicurezza

• Schegge: Controllare regolarmente la superficie per individuare schegge o rugosità. Levigare le zone ruvide con carta vetrata a grana fine.
• Umidità: Il contatto prolungato con l'acqua può causare gonfiamento, crepe o deformazioni del legno. Non lasciare il prodotto a mollo nell'acqua.
• Calore: Non esporre il prodotto a fiamme libere, temperature elevate o fonti di calore secco come un forno.

• Igiene: Il legno è naturalmente poroso. Pulire accuratamente dopo il contatto con alimenti crudi per prevenire la proliferazione batterica.

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. Piccole quantità di legno non trattato possono essere compostate.
• Il legno trattato, verniciato o laccato deve essere smaltito come rifiuto ingombrante o portato al centro di raccolta locale.
• Contattare il proprio comune per le norme locali sullo smaltimento dei rifiuti in legno.

Avvertenze

- **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: Cookinglife Napoleon Kawałki Drewna do Wędzenia Jabłoń - 1,5 kg

Tytuł produktu

Cookinglife Napoleon Kawałki Drewna do Wędzenia Jabłoń - 1,5 kg

Zawartość produktu

• 1x Worek kawałków drewna do wędzenia jabłoń (Waga: 1,5 kg)
• Materiał: Drewno (Drewno jabłoniowe)

Instrukcje użytkowania

• Zastosowanie: Idealne do wędzenia mięsa, drobiu, ryb i warzyw na grillu lub wędzarni; drewno jabłoniowe nadaje łagodny, lekko słodki aromat dymu.
• Odpowiednie do: Grillów węglowych, grillów ceramicznych (takich jak Big Green Egg) i wędzarni.
• Nieodpowiednie do: Grillów gazowych bez skrzynki do wędzenia, kominków wewnętrznych ani zamkniętych pieców.
• Przygotowanie: Opcjonalnie moczyć kawałki w wodzie przez 30–60 minut, aby uzyskać dłuższy i łagodniejszy dym; użyte na sucho dają intensywniejszy dym.
• Umieszczenie: Ułożyć kawałki drewna bezpośrednio na żarzącym się węglu drzewnym lub w skrzynce do wędzenia.
• Przechowywanie: Przechowywać w suchym miejscu, z dala od ognia i źródeł ciepła.
• Bezpieczeństwo: Używać wyłącznie na zewnątrz lub w dobrze wentylowanych miejscach. Trzymać dzieci i zwierzęta domowe z dala od rozpalonych grillów.

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

• Czyszczenie: Myć ręcznie ciepłą wodą z łagodnym płynem do mycia naczyń. Nie nadaje się do zmywarki.
• Suszenie: Natychmiast po umyciu wytrzeć do sucha czystą ściereczką. Nie moczyć ani nie suszyć na powietrzu w stanie mokrym.
• Konserwacja: Regularnie wcierać w produkt olej dopuszczony do kontaktu z żywnością (np. olej mineralny lub lniany), aby odżywić drewno i zapobiec jego wysychaniu.
• Plamy: Usuwać trudne plamy poprzez lekkie szlifowanie powierzchni drobnoziarnistym papierem ściernym, a następnie nałożenie oleju.
• Przechowywanie: Przechowywać w suchym, dobrze wentylowanym miejscu, z dala od bezpośrednich źródeł ciepła i bezpośredniego światła słonecznego.

Instrukcje bezpieczeństwa

• Drzazgi: Regularnie sprawdzaj powierzchnię pod kątem drzazg lub szorstkości. W razie potrzeby wygładź szorstkie miejsca drobnoziarnistym papierem ściernym.
• Wilgoć: Długotrwały kontakt z wodą może spowodować pęcznienie, pękanie lub wypaczenie drewna. Nie moczyć produktu w wodzie.

• Ciepło: Nie narażać produktu na działanie otwartego ognia, wysokich temperatur ani suchych źródeł ciepła, takich jak piekarnik.
• Higiena: Drewno jest z natury porowate. Po kontakcie z surową żywnością należy dokładnie umyć produkt, aby zapobiec namnażaniu się bakterii.

Ograniczenia wiekowe

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

Instrukcje utylizacji

• Drewno jest biodegradowalne. Małe ilości nieprzetworzonego drewna można kompostować.
• Drewno impregnowane, malowane lub lakierowane należy oddać jako odpady wielkogabarytowe lub dostarczyć do punktu selektywnej zbiórki odpadów.
• Skonsultuj się z lokalnym urzędem gminy w sprawie obowiązujących zasad pozbywania się odpadów drewnianych.

Ostrzeżenia

- **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.

FI Käyttöopas: Cookinglife Napoleon Rookhoutblokken Appel - 1,5 kg

Tuotteen nimi

Cookinglife Napoleon Rookhoutblokken Appel - 1,5 kg

Tuotteen sisältö

• 1x Zak rookhoutblokken Appel (Gewicht: 1,5 kg)
• Materiaal: Hout (Appelhout)

Käyttöohjeet

• Gebruik: Ideaal voor het roken van vlees, gevogelte, vis en groenten op een barbecue of smoker; het appelhout geeft een milde, licht zoete rooksmaak.
• Geschikt voor: Houtskoolbarbecues, keramische barbecues (zoals Big Green Egg) en smokers.
• Niet geschikt voor: Gasbarbecues zonder rookbox, open haarden binnenshuis of gesloten kachels.
• Voorbereiding: Optioneel de blokken 30–60 minuten in water weken voor een langere, mildere rookontwikkeling; droog gebruik geeft een intensere rook.
• Plaatsing: Leg de rookhoutblokken direct op de gloeiende houtskool of in een rookbox.
• Bewaring: Bewaar de blokken droog en uit de buurt van vuur en hittebronnen.
• Veiligheid: Gebruik uitsluitend buitenshuis of in goed geventileerde ruimten. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van brandende barbecues.

Huolto- ja puhdistusohjeet

• Reinigen: Was met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Niet in de vaatwasser plaatsen.
• Drogen: Direct na het wassen afdrogen met een droge doek. Niet laten weken of natdrogen.
• Onderhoud: Wrijf het product regelmatig in met voedingsveilige olie (bijv. minerale olie of lijnolie) om het hout te voeden en uitdroging te voorkomen.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken door het oppervlak licht te bewerken met fijn schuurpapier, gevolgd door een olieburt.
• Opslag: Bewaar op een droge, goed geventileerde plaats, uit de buurt van directe warmtebronnen of direct zonlicht.

Turvallisuusohjeet

• Splinters: Controleer het oppervlak regelmatig op splinters of ruwheid. Slijp gladde plekken bij met fijn schuurpapier.
• Vocht: Langdurig contact met water kan het hout doen zwellen, scheuren of vervormen. Laat het product niet langdurig in water staan.
• Hitte: Stel het product niet bloot aan direct vuur, hoge temperaturen of droge hittebronnen zoals een open oven.

• Hygiëne: Hout is van nature poreus. Reinig het product grondig na contact met rauwe voedingsmiddelen om bacteriegroei te voorkomen.

Ikärajoitukset

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

Hävittämisohjeet

• Hout is biologisch afbreekbaar. Klein onbehandeld houtafval kan worden gecomposteerd.
• Behandeld, geverfd of gelakt hout hoort bij het grofvuil of restafval. Breng het naar de milieustraat.
• Raadpleeg uw gemeente voor de lokale afvalregels voor houtafval.

Varoitukset

- **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.

CS Návod k použití: Cookinglife Napoleon Rookhoutblokken Appel - 1,5 kg

Název výrobku

Cookinglife Napoleon Rookhoutblokken Appel - 1,5 kg

Obsah výrobku

• 1x Zak rookhoutblokken Appel (Gewicht: 1,5 kg)
• Materiaal: Hout (Appelhout)

Návod k použití

• Gebruik: Ideaal voor het roken van vlees, gevogelte, vis en groenten op een barbecue of smoker; het appelhout geeft een milde, licht zoete rooksmaak.
• Geschikt voor: Houtskoolbarbecues, keramische barbecues (zoals Big Green Egg) en smokers.
• Niet geschikt voor: Gasbarbecues zonder rookbox, open haarden binnenshuis of gesloten kachels.
• Voorbereiding: Optioneel de blokken 30–60 minuten in water weken voor een langere, mildere rookontwikkeling; droog gebruik geeft een intensere rook.
• Plaatsing: Leg de rookhoutblokken direct op de gloeiende houtskool of in een rookbox.
• Bewaring: Bewaar de blokken droog en uit de buurt van vuur en hittebronnen.
• Veiligheid: Gebruik uitsluitend buitenshuis of in goed geventileerde ruimten. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van brandende barbecues.

Pokyny pro údržbu a čištění

• Reinigen: Was met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Niet in de vaatwasser plaatsen.
• Drogen: Direct na het wassen afdrogen met een droge doek. Niet laten weken of natdrogen.
• Onderhoud: Wrijf het product regelmatig in met voedingsveilige olie (bijv. minerale olie of lijnolie) om het hout te voeden en uitdroging te voorkomen.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken door het oppervlak licht te bewerken met fijn schuurpapier, gevolgd door een olieburt.
• Opslag: Bewaar op een droge, goed geventileerde plaats, uit de buurt van directe warmtebronnen of direct zonlicht.

Bezpečnostní pokyny

• Splinters: Controleer het oppervlak regelmatig op splinters of ruwheid. Slijp gladde plekken bij met fijn schuurpapier.
• Vocht: Langdurig contact met water kan het hout doen zwellen, scheuren of vervormen. Laat het product niet langdurig in water staan.
• Hitte: Stel het product niet bloot aan direct vuur, hoge temperaturen of droge hittebronnen zoals een open oven.

• Hygiëne: Hout is van nature poreus. Reinig het product grondig na contact met rauwe voedingsmiddelen om bacteriegroei te voorkomen.

Věková omezení

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

Pokyny k likvidaci

• Hout is biologisch afbreekbaar. Klein onbehandeld houtafval kan worden gecomposteerd.
• Behandeld, geverfd of gelakt hout hoort bij het grofvuil of restafval. Breng het naar de milieustraat.
• Raadpleeg uw gemeente voor de lokale afvalregels voor houtafval.

Varování

- **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.

HU Használati útmutató: Cookinglife Napoleon Rookhoutblokken Appel - 1,5 kg

Termék neve

Cookinglife Napoleon Rookhoutblokken Appel - 1,5 kg

A termék tartalma

• 1x Zak rookhoutblokken Appel (Gewicht: 1,5 kg)
• Materiaal: Hout (Appelhout)

Használati utasítás

• Gebruik: Ideaal voor het roken van vlees, gevogelte, vis en groenten op een barbecue of smoker; het appelhout geeft een milde, licht zoete rooksmaak.
• Geschikt voor: Houtskoolbarbecues, keramische barbecues (zoals Big Green Egg) en smokers.
• Niet geschikt voor: Gasbarbecues zonder rookbox, open haarden binnenshuis of gesloten kachels.
• Voorbereiding: Optioneel de blokken 30–60 minuten in water weken voor een langere, mildere rookontwikkeling; droog gebruik geeft een intensere rook.
• Plaatsing: Leg de rookhoutblokken direct op de gloeiende houtskool of in een rookbox.
• Bewaring: Bewaar de blokken droog en uit de buurt van vuur en hittebronnen.
• Veiligheid: Gebruik uitsluitend buitenshuis of in goed geventileerde ruimten. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van brandende barbecues.

Karbantartási és tisztítási útmutató

• Reinigen: Was met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Niet in de vaatwasser plaatsen.
• Drogen: Direct na het wassen afdrogen met een droge doek. Niet laten weken of natdrogen.
• Onderhoud: Wrijf het product regelmatig in met voedingsveilige olie (bijv. minerale olie of lijnolie) om het hout te voeden en uitdroging te voorkomen.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken door het oppervlak licht te bewerken met fijn schuurpapier, gevolgd door een olieburt.
• Opslag: Bewaar op een droge, goed geventileerde plaats, uit de buurt van directe warmtebronnen of direct zonlicht.

Biztonsági utasítások

• Splinters: Controleer het oppervlak regelmatig op splinters of ruwheid. Slijp gladde plekken bij met fijn schuurpapier.
• Vocht: Langdurig contact met water kan het hout doen zwellen, scheuren of vervormen. Laat het product niet langdurig in water staan.
• Hitte: Stel het product niet bloot aan direct vuur, hoge temperaturen of droge hittebronnen zoals een open oven.

• Hygiëne: Hout is van nature poreus. Reinig het product grondig na contact met rauwe voedingsmiddelen om bacteriegroei te voorkomen.

Korhatár

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

Ártalmatlanítási útmutató

• Hout is biologisch afbreekbaar. Klein onbehandeld houtafval kan worden gecomposteerd.
• Behandeld, geverfd of gelakt hout hoort bij het grofvuil of restafval. Breng het naar de milieustraat.
• Raadpleeg uw gemeente voor de lokale afvalregels voor houtafval.

Figyelmeztetések

- **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.

PT Manual do utilizador: Cookinglife Napoleon Rookhoutblokken Appel - 1,5 kg

Título do produto

Cookinglife Napoleon Rookhoutblokken Appel - 1,5 kg

Conteúdo do produto

• 1x Zak rookhoutblokken Appel (Gewicht: 1,5 kg)
• Materiaal: Hout (Appelhout)

Instruções de utilização

• Gebruik: Ideaal voor het roken van vlees, gevogelte, vis en groenten op een barbecue of smoker; het appelhout geeft een milde, licht zoete rooksmaak.
• Geschikt voor: Houtskoolbarbecues, keramische barbecues (zoals Big Green Egg) en smokers.
• Niet geschikt voor: Gasbarbecues zonder rookbox, open haarden binnenshuis of gesloten kachels.
• Voorbereiding: Optioneel de blokken 30–60 minuten in water weken voor een langere, mildere rookontwikkeling; droog gebruik geeft een intensere rook.
• Plaatsing: Leg de rookhoutblokken direct op de gloeiende houtskool of in een rookbox.
• Bewaring: Bewaar de blokken droog en uit de buurt van vuur en hittebronnen.
• Veiligheid: Gebruik uitsluitend buitenshuis of in goed geventileerde ruimten. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van brandende barbecues.

Instruções de manutenção e limpeza

• Reinigen: Was met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Niet in de vaatwasser plaatsen.
• Drogen: Direct na het wassen afdrogen met een droge doek. Niet laten weken of natdrogen.
• Onderhoud: Wrijf het product regelmatig in met voedingsveilige olie (bijv. minerale olie of lijnolie) om het hout te voeden en uitdroging te voorkomen.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken door het oppervlak licht te bewerken met fijn schuurpapier, gevolgd door een olieburt.
• Opslag: Bewaar op een droge, goed geventileerde plaats, uit de buurt van directe warmtebronnen of direct zonlicht.

Instruções de segurança

• Splinters: Controleer het oppervlak regelmatig op splinters of ruwheid. Slijp gladde plekken bij met fijn schuurpapier.
• Vocht: Langdurig contact met water kan het hout doen zwellen, scheuren of vervormen. Laat het product niet langdurig in water staan.
• Hitte: Stel het product niet bloot aan direct vuur, hoge temperaturen of droge hittebronnen zoals een open oven.

• Hygiëne: Hout is van nature poreus. Reinig het product grondig na contact met rauwe voedingsmiddelen om bacteriegroei te voorkomen.

Restrições de idade

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

Instruções de eliminação

• Hout is biologisch afbreekbaar. Klein onbehandeld houtafval kan worden gecomposteerd.
• Behandeld, geverfd of gelakt hout hoort bij het grofvuil of restafval. Breng het naar de milieustraat.
• Raadpleeg uw gemeente voor de lokale afvalregels voor houtafval.

Avisos

- **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.

NO Bruksanvisning: Cookinglife Napoleon Rookhoutblokken Appel - 1,5 kg

Produkttittel

Cookinglife Napoleon Rookhoutblokken Appel - 1,5 kg

Produktinnhold

• 1x Zak rookhoutblokken Appel (Gewicht: 1,5 kg)
• Materiaal: Hout (Appelhout)

Bruksanvisning

• Gebruik: Ideaal voor het roken van vlees, gevogelte, vis en groenten op een barbecue of smoker; het appelhout geeft een milde, licht zoete rooksmaak.
• Geschikt voor: Houtskoolbarbecues, keramische barbecues (zoals Big Green Egg) en smokers.
• Niet geschikt voor: Gasbarbecues zonder rookbox, open haarden binnenshuis of gesloten kachels.
• Voorbereiding: Optioneel de blokken 30–60 minuten in water weken voor een langere, mildere rookontwikkeling; droog gebruik geeft een intensere rook.
• Plaatsing: Leg de rookhoutblokken direct op de gloeiende houtskool of in een rookbox.
• Bewaring: Bewaar de blokken droog en uit de buurt van vuur en hittebronnen.
• Veiligheid: Gebruik uitsluitend buitenshuis of in goed geventileerde ruimten. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van brandende barbecues.

Vedlikeholds- og rengjøringsinstruksjoner

• Reinigen: Was met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Niet in de vaatwasser plaatsen.
• Drogen: Direct na het wassen afdrogen met een droge doek. Niet laten weken of natdrogen.
• Onderhoud: Wrijf het product regelmatig in met voedingsveilige olie (bijv. minerale olie of lijnolie) om het hout te voeden en uitdroging te voorkomen.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken door het oppervlak licht te bewerken met fijn schuurpapier, gevolgd door een olieburt.
• Opslag: Bewaar op een droge, goed geventileerde plaats, uit de buurt van directe warmtebronnen of direct zonlicht.

Sikkerhetsinstruksjoner

• Splinters: Controleer het oppervlak regelmatig op splinters of ruwheid. Slijp gladde plekken bij met fijn schuurpapier.
• Vocht: Langdurig contact met water kan het hout doen zwellen, scheuren of vervormen. Laat het product niet langdurig in water staan.
• Hitte: Stel het product niet bloot aan direct vuur, hoge temperaturen of droge hittebronnen zoals een open oven.

• Hygiëne: Hout is van nature poreus. Reinig het product grondig na contact met rauwe voedingsmiddelen om bacteriegroei te voorkomen.

Aldersbegrensninger

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

Avhendingsinstruksjoner

• Hout is biologisch afbreekbaar. Klein onbehandeld houtafval kan worden gecomposteerd.
• Behandeld, geverfd of gelakt hout hoort bij het grofvuil of restafval. Breng het naar de milieustraat.
• Raadpleeg uw gemeente voor de lokale afvalregels voor houtafval.

Advarsler

- **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.

RO Manual de utilizare: Cookinglife Napoleon Rookhoutblokken Appel - 1,5 kg

Titlul produsului

Cookinglife Napoleon Rookhoutblokken Appel - 1,5 kg

Conținutul produsului

• 1x Zak rookhoutblokken Appel (Gewicht: 1,5 kg)
• Materiaal: Hout (Appelhout)

Instrucțiuni de utilizare

• Gebruik: Ideaal voor het roken van vlees, gevogelte, vis en groenten op een barbecue of smoker; het appelhout geeft een milde, licht zoete rooksmaak.
• Geschikt voor: Houtskoolbarbecues, keramische barbecues (zoals Big Green Egg) en smokers.
• Niet geschikt voor: Gasbarbecues zonder rookbox, open haarden binnenshuis of gesloten kachels.
• Voorbereiding: Optioneel de blokken 30–60 minuten in water weken voor een langere, mildere rookontwikkeling; droog gebruik geeft een intensere rook.
• Plaatsing: Leg de rookhoutblokken direct op de gloeiende houtskool of in een rookbox.
• Bewaring: Bewaar de blokken droog en uit de buurt van vuur en hittebronnen.
• Veiligheid: Gebruik uitsluitend buitenshuis of in goed geventileerde ruimten. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van brandende barbecues.

Instrucțiuni de întreținere și curățare

• Reinigen: Was met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Niet in de vaatwasser plaatsen.
• Drogen: Direct na het wassen afdrogen met een droge doek. Niet laten weken of natdrogen.
• Onderhoud: Wrijf het product regelmatig in met voedingsveilige olie (bijv. minerale olie of lijnolie) om het hout te voeden en uitdroging te voorkomen.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken door het oppervlak licht te bewerken met fijn schuurpapier, gevolgd door een olieburt.
• Opslag: Bewaar op een droge, goed geventileerde plaats, uit de buurt van directe warmtebronnen of direct zonlicht.

Instrucțiuni de siguranță

• Splinters: Controleer het oppervlak regelmatig op splinters of ruwheid. Slijp gladde plekken bij met fijn schuurpapier.
• Vocht: Langdurig contact met water kan het hout doen zwellen, scheuren of vervormen. Laat het product niet langdurig in water staan.
• Hitte: Stel het product niet bloot aan direct vuur, hoge temperaturen of droge hittebronnen zoals een open oven.

• Hygiëne: Hout is van nature poreus. Reinig het product grondig na contact met rauwe voedingsmiddelen om bacteriegroei te voorkomen.

Restricții de vârstă

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

Instrucțiuni de eliminare

• Hout is biologisch afbreekbaar. Klein onbehandeld houtafval kan worden gecomposteerd.
• Behandeld, geverfd of gelakt hout hoort bij het grofvuil of restafval. Breng het naar de milieustraat.
• Raadpleeg uw gemeente voor de lokale afvalregels voor houtafval.

Avertismente

- **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.

SV Bruksanvisning: Cookinglife Napoleon Rökträbitar Äpple - 1,5 kg

Produkttitel

Cookinglife Napoleon Rökträbitar Äpple - 1,5 kg

Produktinnehåll

• 1x Påse rökträbitar äpple (Vikt: 1,5 kg)
• Material: Trä (Äppelträ)

Användarinstruktioner

• Användning: Idealisk för rökning av kött, fågel, fisk och grönsaker på en grill eller rökugn; äppelträ ger en mild, lätt söt röksmak.
• Lämplig för: Kolgrillar, keramiska grillar (som Big Green Egg) och rökugnar.
• Inte lämplig för: Gasgrillar utan rökbox, öppna spisar inomhus eller slutna ugnar.
• Förberedelse: Blötlägg valfritt bitarna i vatten i 30–60 minuter för en längre och mildare rökutveckling; används de torra ger de en intensivare rök.
• Placering: Lägg rökträbitarna direkt på glödande kol eller i en rökbox.
• Förvaring: Förvara torrt och på avstånd från eld och värmekällor.
• Säkerhet: Använd endast utomhus eller i välventilerade utrymmen. Håll barn och husdjur borta från tända grillar.

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

• Rengöring: Handtvätta med varmt vatten och mild diskmedel. Inte lämplig för diskmaskin.
• Torkning: Torka av omedelbart efter tvätt med en ren trasa. Lägg inte i blöt och låt inte torka lufttorrt i vått tillstånd.
• Underhåll: Gnid regelbundet in produkten med livsmedelsgodkänd olja (t.ex. mineralolja eller linolja) för att vårda träet och förhindra uttorkning.
• Fläckar: Ta bort envisa fläckar genom att lätt slipa ytan med fint sandpapper och applicera sedan olja.
• Förvaring: Förvara på en torr, välventilerad plats, borta från direkta värmekällor eller direkt solljus.

Säkerhetsinstruktioner

• Splittror: Kontrollera regelbundet ytan för splittror eller ojämnheter. Slipa ojämna områden med fint sandpapper vid behov.
• Fukt: Långvarig kontakt med vatten kan få trä att svälla, spricka eller deformeras. Låt inte produkten ligga i blöt.
• Värme: Utsätt inte produkten för öppen eld, höga temperaturer eller torra värmekällor som en ugn.
• Hygien: Trä är naturligt poröst. Rengör noggrant efter kontakt med råa livsmedel för att förhindra bakterietillväxt.

Åldersbegränsningar

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

Avfallsinstruktioner

• Trä är biologiskt nedbrytbart. Små mängder obehandlat träavfall kan komposteras.
• Behandlat, målat eller lackerat trä ska lämnas som grovavfall eller till en återvinningscentral.
• Kontakta din kommun för lokala regler om hantering av träavfall.

Varningar

- **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.