

Producttitel

Cookinglife Professioneel Oestermes 5,5 cm

Inhoud van het product

- 1x Oestermes (Lemmetlengte: 5,5 cm)
- Materiaal: Algemeen

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Speciaal ontworpen voor het openen van oesters; het lemmet van 5,5 cm dringt door het scharnier van de oester zonder het vlees te beschadigen
- Techniek: Houd de oester vast met een gevouwen keukendoek, zet de punt van het mes in het scharnier, draai licht totdat de schelp opengaat en snijd vervolgens de sluitspier door
- Niet forceren: Gebruik een draaiende beweging, geen overmatige druk, om uitglijden en letsel te voorkomen
- Vaatwasserbestendig: Handwas aanbevolen voor optimaal onderhoud
- Bewaring: Bewaar het mes op een veilige plaats, buiten bereik van kinderen
- Scherp lemmet: Behandel het mes altijd voorzichtig en zorg dat het lemmet van u af wijst bij gebruik

Onderhouds- en reinigingsinstructies

- Reiniging: Reinig het product na elk gebruik met een mild reinigingsmiddel en warm water.
- Drogen: Laat het product volledig drogen voordat u het opbergt.
- Opslag: Bewaar het product op een droge, schone plaats uit de buurt van directe hitte of zonlicht.

Veiligheidsinstructies

- Gebruik: Gebruik het product uitsluitend voor het beoogde doel.
- Beschadiging: Gebruik het product niet als het zichtbaar beschadigd is.
- Toezicht: Houd toezicht op kinderen tijdens gebruik.

Leeftijdsrestricties

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

Instructies voor verwijdering

- Verwijder het product conform de lokale afvalvoorschriften.
- Breng afgedankte producten naar een geschikt inzamelpunt of milieustraat in uw gemeente.

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.

Product Title

Cookinglife Professional Oyster Knife 5.5 cm

Contents of the Product

- 1x Oyster Knife (Blade length: 5.5 cm)
- Material: General

User Instructions

- Use: Specifically designed for opening oysters; the 5.5 cm blade penetrates the hinge without damaging the meat
- Technique: Hold the oyster with a folded kitchen towel, insert the tip into the hinge, twist gently until the shell opens, then cut through the adductor muscle
- Do not force: Use a twisting motion rather than excessive pressure to prevent slipping and injury
- Dishwasher safe: Hand washing recommended for optimal maintenance
- Storage: Store the knife in a safe place, out of reach of children
- Sharp blade: Always handle with care and keep the blade pointed away from you during use

Maintenance and Cleaning Instructions

- Cleaning: Clean the product after each use with a mild detergent and warm water.
- Drying: Allow the product to dry completely before storing.
- Storage: Store the product in a dry, clean place away from direct heat or sunlight.

Safety Instructions

- Use: Only use the product for its intended purpose.
- Damage: Do not use the product if it is visibly damaged.
- Supervision: Supervise children during use.

Age Restrictions

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

Disposal Instructions

- Dispose of the product in accordance with local waste regulations.
- Bring discarded products to an appropriate collection point or recycling centre in your municipality.

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 Professionelles Austernmesser 5,5 cm

Produkttitel

Cookinglife Professionelles Austernmesser 5,5 cm

Produktinhalt

- 1x Austernmesser (Klingenlänge: 5,5 cm)
- Material: Allgemein

Benutzeranleitung

- Verwendung: Speziell zum Öffnen von Austern entwickelt; die 5,5 cm lange Klinge dringt in das Scharnier ein, ohne das Fleisch zu beschädigen
- Technik: Auster mit einem gefalteten Küchentuch festhalten, die Spitze in das Scharnier setzen, leicht drehen bis die Schale aufgeht, dann den Schließmuskel durchschneiden
- Nicht mit Gewalt: Eine drehende Bewegung verwenden, keinen übermäßigen Druck ausüben, um Ausrutschen und Verletzungen zu vermeiden
- Spülmaschinenfest: Handwäsche für optimale Pflege empfohlen
- Aufbewahrung: Messer sicher aufbewahren, außerhalb der Reichweite von Kindern
- Scharfe Klinge: Stets vorsichtig handhaben und die Klinge beim Gebrauch von sich weghalten

Pflege- und Reinigungshinweise

- Reinigung: Reinigen Sie das Produkt nach jedem Gebrauch mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Wasser.
- Trocknen: Lassen Sie das Produkt vollständig trocknen, bevor Sie es aufbewahren.
- Lagerung: Bewahren Sie das Produkt an einem trockenen, sauberen Ort entfernt von direkter Hitze oder Sonnenlicht auf.

Sicherheitshinweise

- Verwendung: Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck.
- Beschädigung: Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es sichtbar beschädigt ist.
- Aufsicht: Beaufsichtigen Sie Kinder bei der Verwendung.

Altersbeschränkungen

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

Entsorgungshinweise

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Abfallvorschriften.
- Geben Sie ausgediente Produkte an einer geeigneten Sammelstelle oder einem Wertstoffhof in Ihrer Gemeinde ab.

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 Couteau à Huîtres Professionnel 5,5 cm

Titre du produit

Cookinglife Couteau à Huîtres Professionnel 5,5 cm

Contenu du produit

- 1x Couteau à huîtres (Longueur de lame : 5,5 cm)
- Matériau : Général

Instructions d'utilisation

- Utilisation : Spécialement conçu pour ouvrir les huîtres ; la lame de 5,5 cm pénètre dans la charnière sans abîmer la chair
- Technique : Maintenir l'huître avec un torchon plié, insérer la pointe dans la charnière, tourner doucement jusqu'à l'ouverture de la coquille, puis sectionner le muscle adducteur
- Ne pas forcer : Utiliser un mouvement rotatif plutôt qu'une pression excessive pour éviter de glisser et de se blesser
- Lavage en machine : Lavage à la main recommandé pour un entretien optimal
- Rangement : Conserver le couteau dans un endroit sûr, hors de portée des enfants
- Lame tranchante : Toujours manipuler avec précaution et maintenir la lame dirigée vers l'extérieur lors de l'utilisation

Instructions d'entretien et de nettoyage

- Nettoyage : Nettoyez le produit après chaque utilisation avec un détergent doux et de l'eau chaude.
- Séchage : Laissez le produit sécher complètement avant de le ranger.
- Stockage : Conservez le produit dans un endroit propre et sec, à l'écart de la chaleur directe ou du soleil.

Consignes de sécurité

- Utilisation : N'utilisez le produit qu'à sa fin prévue.
- Dommages : Ne pas utiliser le produit s'il est visiblement endommagé.
- Surveillance : Surveillez les enfants pendant l'utilisation.

Restrictions d'âge

Non applicable. Ce produit convient à une utilisation par des adultes et des enfants sous la surveillance d'un adulte.

Instructions d'élimination

- Éliminez le produit conformément aux réglementations locales en matière de déchets.
- Déposez les produits usagés dans un point de collecte approprié ou une déchetterie de votre commune.

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.

IT Manuale d'uso: Cookinglife Coltello da Ostriche Professionale 5,5 cm

Titolo del prodotto

Cookinglife Coltello da Ostriche Professionale 5,5 cm

Contenuto del prodotto

- 1x Coltello da ostriche (Lunghezza lama: 5,5 cm)
- Materiale: Generale

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Appositamente progettato per aprire le ostriche; la lama da 5,5 cm penetra nella cerniera senza danneggiare la polpa
- Tecnica: Tenere l'ostrica con un canovaccio piegato, inserire la punta nella cerniera, ruotare delicatamente fino all'apertura del guscio, quindi tagliare il muscolo adduttore
- Non forzare: Usare un movimento rotatorio anziché una pressione eccessiva per evitare scivolamenti e lesioni
- Lavaggio in lavastoviglie: Si raccomanda il lavaggio a mano per una manutenzione ottimale
- Conservazione: Conservare il coltello in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini
- Lama affilata: Maneggiare sempre con cura e tenere la lama rivolta lontano da sé durante l'uso

Istruzioni di manutenzione e pulizia

- Pulizia: Pulire il prodotto dopo ogni utilizzo con un detergente delicato e acqua calda.
- Asciugatura: Lasciare asciugare completamente il prodotto prima di riporlo.
- Conservazione: Conservare il prodotto in un luogo asciutto e pulito, lontano da fonti di calore diretto o luce solare.

Istruzioni di sicurezza

- Utilizzo: Utilizzare il prodotto esclusivamente per lo scopo previsto.
- Danni: Non utilizzare il prodotto se visibilmente danneggiato.
- Supervisione: Sorvegliare i bambini durante l'uso.

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 il prodotto in conformità con le normative locali sui rifiuti.
- Portare i prodotti dismessi a un punto di raccolta appropriato o a un centro di riciclaggio del proprio comune.

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 Profesjonalny Nóż do Ostryg 5,5 cm

Tytuł produktu

Cookinglife Profesjonalny Nóż do Ostryg 5,5 cm

Zawartość produktu

- 1x Nóż do ostryg (Długość ostrza: 5,5 cm)
- Materiał: Ogólny

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Specjalnie zaprojektowany do otwierania ostryg; ostrze o długości 5,5 cm wnika w zawiasę bez uszkodzania mięsa
- Technika: Trzymać ostrygę złożoną ściereczką kuchenną, wbić czubek w zawiasę, delikatnie obracać aż muszla się otworzy, następnie przeciąć mięsień zwieracz
- Nie forsować: Używać ruchu obrotowego zamiast nadmiernej siły, aby zapobiec poślizgowi i urazom
- Zmywarka: Zalecane mycie ręczne w celu optymalnej pielęgnacji
- Przechowywanie: Przechowywać nóż w bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem dzieci
- Ostre ostrze: Zawsze obchodzić się ostrożnie i trzymać ostrze skierowane od siebie podczas użytkowania

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

- Czyszczenie: Czyścić produkt po każdym użyciu łagodnym detergentem i ciepłą wodą.
- Suszenie: Przed przechowaniem pozostawić produkt do całkowitego wyschnięcia.
- Przechowywanie: Przechowywać produkt w suchym, czystym miejscu, z dala od bezpośredniego ciepła lub światła słonecznego.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Użytkowanie: Używać produktu wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.
- Uszkodzenia: Nie używać produktu, jeśli jest widocznie uszkodzony.
- Nadzór: Nadzorować dzieci podczas używania produktu.

Ograniczenia wiekowe

Nie dotyczy. Produkt jest przeznaczony dla dorosłych oraz dzieci pod nadzorem osoby dorosłej.

Instrukcje utylizacji

- Wyrzucać produkt zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi odpadów.
- Zużyte produkty należy dostarczyć do odpowiedniego punktu zbiórki lub centrum recyklingu w swojej gminie.

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.

ES

Manual de usuario: Cookinglife Cuchillo para Ostras Profesional 5,5 cm

Título del producto

Cookinglife Cuchillo para Ostras Profesional 5,5 cm

Contenido del producto

- 1x Cuchillo para ostras (Longitud de la hoja: 5,5 cm)
- Material: General

Instrucciones de uso

- Uso: Diseñado específicamente para abrir ostras; la hoja de 5,5 cm penetra en la bisagra sin dañar la carne
- Técnica: Sujetar la ostra con un paño de cocina doblado, insertar la punta en la bisagra, girar suavemente hasta que la concha se abra y luego cortar el músculo aductor
- No forzar: Utilizar un movimiento giratorio en lugar de presión excesiva para evitar resbalones y lesiones
- Apto para lavavajillas: Se recomienda el lavado a mano para un mantenimiento óptimo
- Almacenamiento: Guardar el cuchillo en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños
- Hoja afilada: Manipular siempre con cuidado y mantener la hoja apuntando hacia afuera durante el uso

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

- Limpieza: Limpie el producto después de cada uso con un detergente suave y agua caliente.
- Secado: Deje secar el producto completamente antes de guardarlo.
- Almacenamiento: Guarde el producto en un lugar seco y limpio, alejado del calor directo o la luz solar.

Instrucciones de seguridad

- Uso: Utilice el producto únicamente para el fin previsto.
- Daños: No utilice el producto si está visiblemente dañado.
- Supervisión: Supervise a los niños durante el uso.

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

- Deseche el producto de acuerdo con las normativas locales de residuos.
- Lleve los productos desechados a un punto de recogida adecuado o centro de reciclaje de su municipio.

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.

Produkttitel

Cookinglife Professionell Ostronkniv 5,5 cm

Produktinnehåll

- 1x Ostronkniv (Bladlängd: 5,5 cm)
- Material: Allmänt

Användarinstruktioner

- Användning: Speciellt utformad för att öppna ostron; bladet på 5,5 cm tränger in i gångjärnet utan att skada köttet
- Teknik: Håll ostronet med en vikt kökshandduk, sätt spetsen i gångjärnet, vrid försiktigt tills skalet öppnas och skär sedan av adduktormuskeln
- Använd inte våld: Använd en vridande rörelse snarare än överdrivet tryck för att förhindra att kniven glider och orsakar skador
- Diskmaskinssäker: Handtvätt rekommenderas för optimal skötsel
- Förvaring: Förvara kniven på en säker plats, utom räckhåll för barn
- Vasst blad: Hantera alltid med försiktighet och håll bladet riktat bort från dig under användning

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

- Rengöring: Rengör produkten efter varje användning med ett mildt rengöringsmedel och varmt vatten.
- Torkning: Låt produkten torka helt innan den förvaras.
- Förvaring: Förvara produkten på en torr, ren plats, borta från direkt värme eller solljus.

Säkerhetsinstruktioner

- Användning: Använd produkten endast för avsett ändamål.
- Skador: Använd inte produkten om den är synligt skadad.
- Tillsyn: Håll uppsikt över barn under användning.

Åldersbegränsningar

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

Avfallsinstruktioner

- Kassera produkten i enlighet med lokala avfallsföreskrifter.
- Lämna uttjänta produkter till en lämplig samlingsplats eller återvinningscentral i din kommun.

Varningar

- **P103:** Läs etiketten/dessa anvisningar 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.