

Producttitel

Cookinglife Namture Acacia Snijplank M

Inhoud van het product

- 1x Namture Acacia Snijplank M
- Materiaal: Hout (Acaciahout)

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Ideaal voor het snijden van groenten, vlees en fruit; ook geschikt als borrelplank voor serveergerechten
- Vaatwasserbestendig: Nee, handwas aanbevolen — afspoelen met warm water en afdrogen
- Onderhoud: Behandel het hout regelmatig met mineraalolie om het soepel en duurzaam te houden
- Niet weken in water: Langdurig contact met water kan het hout doen krimpen of splijten
- Messen: Geschikt voor gebruik met alle soorten keukenmessen

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 oliebeurt.
- 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.

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 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.

Product Title

Cookinglife Namture Acacia Cutting Board M

Contents of the Product

- 1x Namture Acacia Cutting Board M
- Material: Wood (Acacia)

User Instructions

- Use: Ideal for cutting vegetables, meat and fruit; also suitable as a serving board for charcuterie and snacks
- Dishwasher safe: No, hand wash recommended — rinse with warm water and dry immediately
- Maintenance: Regularly treat the wood with mineral oil to keep it supple and extend its lifespan
- Do not soak in water: Prolonged exposure to water may cause the wood to shrink or crack
- Knives: Suitable for use with all types of kitchen knives

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 Namture Akazien-Schneidebrett M

Produkttitel

Cookinglife Namture Akazien-Schneidebrett M

Produktinhalt

- 1x Namture Akazien-Schneidebrett M
- Material: Holz (Akazienholz)

Benutzeranleitung

- Verwendung: Ideal zum Schneiden von Gemüse, Fleisch und Obst; eignet sich auch als Servierbrett für Snacks und Aufschnitt
- Spülmaschinenfest: Nein, Handwäsche empfohlen — mit warmem Wasser abspülen und sofort abtrocknen
- Pflege: Holz regelmäßig mit Mineralöl einreiben, um es geschmeidig zu halten und die Lebensdauer zu verlängern
- Nicht einweichen: Längerer Wasserkontakt kann dazu führen, dass das Holz schrumpft oder reißt
- Messer: Geeignet für alle Arten von Küchenmessern

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 Namture Planche à Découper en Acacia M

Titre du produit

Cookinglife Namture Planche à Découper en Acacia M

Contenu du produit

- 1x Namture Planche à Découper en Acacia M
- Matériau : Bois (Acacia)

Instructions d'utilisation

- Utilisation : Idéale pour couper légumes, viande et fruits ; convient également comme planche de service pour apéritifs et charcuterie
- Lave-vaisselle : Non, lavage à la main recommandé — rincer à l'eau tiède et sécher immédiatement
- Entretien : Traiter régulièrement le bois avec de l'huile minérale pour le garder souple et prolonger sa durée de vie
- Ne pas faire tremper : Un contact prolongé avec l'eau peut entraîner le rétrécissement ou la fissuration du bois
- Couteaux : Compatible avec tous les types de couteaux de cuisine

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.

IT Manuale d'uso: Cookinglife Namture Tagliere in Acacia M

Titolo del prodotto

Cookinglife Namture Tagliere in Acacia M

Contenuto del prodotto

- 1x Namture Tagliere in Acacia M
- Materiale: Legno (Legno di Acacia)

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Ideale per tagliare verdure, carne e frutta; adatto anche come vassoio da portata per aperitivi e salumi
- Lavastoviglie: No, si raccomanda il lavaggio a mano — sciacquare con acqua tiepida e asciugare immediatamente
- Manutenzione: Trattare regolarmente il legno con olio minerale per mantenerlo morbido e prolungarne la durata
- Non immergere in acqua: Il contatto prolungato con l'acqua può causare restringimento o crepe nel legno
- Coltelli: Adatto all'uso con tutti i tipi di coltelli da cucina

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 Namture Deska do Krojenia z Akacji M

Tytuł produktu

Cookinglife Namture Deska do Krojenia z Akacji M

Zawartość produktu

- 1x Namture Deska do Krojenia z Akacji M
- Materiał: Drewno (Drewno akacjowe)

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Idealna do krojenia warzyw, mięsa i owoców; nadaje się również jako deska do podawania przekąsek i wędlin
- Zmywarka: Nie, zalecane mycie ręczne — spłukać ciepłą wodą i natychmiast osuszyć
- Konserwacja: Regularnie nasączać drewno olejem mineralnym, aby zachować jego elastyczność i przedłużyć trwałość
- Nie moczyć w wodzie: Długotrwały kontakt z wodą może powodować kurczenie się lub pękanie drewna
- Noże: Odpowiednia do używania ze wszystkimi rodzajami noży kuchennych

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.

ES Manual de usuario: Cookinglife Namture Tabla de Cortar de Acacia M

Título del producto

Cookinglife Namture Tabla de Cortar de Acacia M

Contenido del producto

- 1x Namture Tabla de Cortar de Acacia M
- Material: Madera (Madera de Acacia)

Instrucciones de uso

- Uso: Ideal para cortar verduras, carne y fruta; también apta como tabla de servir para aperitivos y embutidos
- Apta para lavavajillas: No, se recomienda lavado a mano — aclarar con agua tibia y secar inmediatamente
- Mantenimiento: Tratar la madera regularmente con aceite mineral para mantenerla flexible y prolongar su vida útil
- No remojar en agua: El contacto prolongado con el agua puede provocar que la madera se contraiga o agriete
- Cuchillos: Apta para su uso con todo tipo de cuchillos de cocina

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.

Produkttitel

Cookinglife Namture Skärbräda i Akacia M

Produktinnehåll

- 1x Namture Skärbräda i Akacia M
- Material: Trä (Akaciaträ)

Användarinstruktioner

- Användning: Idealisk för att skära grönsaker, kött och frukt; passar även som serveringsbräda för tilltugg och charkuterier
- Diskmaskinssäker: Nej, handtvätt rekommenderas — skölj med varmt vatten och torka omedelbart
- Underhåll: Behandla träet regelbundet med mineralolja för att hålla det mjukt och förlänga livslängden
- Lagg inte i blöt: Långvarig kontakt med vatten kan få träet att krympa eller spricka
- Knivar: Lämplig för användning med alla typer av köksknivar

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. Lagg 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.