

Handleiding: Crafts La Marée Visbereidingsset 3-delig - Visgraatpincet, Visschubber & Handschoen

Producttitel

Crafts La Marée Visbereidingsset 3-delig - Visgraatpincet, Visschubber & Handschoen

Inhoud van het product

- 1x Visgraatpincet (Lengte: 12,3 cm)
- 1x Visschubber (Lengte: 21,4 cm) met walnoothouten handvat
- 1x Oesterhandschoen van staaldraad (Maat: XL)
- Materiaal: Roestvrij staal (pincet & schubber), Walnoten hout (handvat schubber), Staaldraad (handschoen)

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik visgraatpincet: Gebruik het pincet om fijne graatjes uit filets en hele vissen te verwijderen. Druk stevig doch voorzichtig op de graat en trek deze in de richting van de groei uit het visvlees.
- Gebruik visschubber: Houd de vis stevig vast en beweeg de schubber van staart naar kop om de schubben snel en efficiënt te verwijderen. Gebruik bij voorkeur onder stromend water of in een bak met water om verspreiding van schubben te beperken.
- Gebruik oesterhandschoen: Draag de staaldraad handschoen (maat XL) aan de niet-dominante hand als bescherming bij het openen van oesters en het hanteren van scherpe vissen of messen.
- Reiniging visgraatpincet & visschubber: Handwas aanbevolen met warm water en afwasmiddel. Goed afspoelen en drogen na gebruik om roestvorming te voorkomen.
- Reiniging oesterhandschoen: Uitsluitend handwas. Grondig spoelen en volledig laten drogen voor opslag.
- Veiligheid: De staaldraad handschoen biedt snijbescherming maar is geen absolute garantie tegen letsel. Werk altijd voorzichtig met messen en scherpe gereedschappen.
- Bewaar de set op een droge, goed geventileerde plek na reiniging.

Onderhouds- en reinigingsinstructies

- Reinigen: Was af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog direct na het afwassen met een droge doek om watervlekken te voorkomen.
- Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken of verkleuringen met een roestvrij staal-reiniger of een oplossing van water en azijn.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak bekrassen.
- Opslag: Sla het product droog op om vochtophoping en eventuele oxidatie te voorkomen.

Veiligheidsinstructies

- Warmte: Roestvrij staal kan heet worden bij contact met warm voedsel of hete vloeistoffen. Gebruik ovenwanten of pannenhappen waar nodig.

- Scherpe randen: Controleer het product vóór eerste gebruik op bramen of scherpe randen.
- Gebruik: Niet gebruiken als het product zichtbaar beschadigd of vervormd is.

Leeftijdsrestricties

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

Instructies voor verwijdering

- Roestvrij staal is volledig recyclebaar. Breng afgedankt keukengerei naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (bijv. plastic of rubber handvatten) vóór inlevering en voer deze apart af volgens de lokale richtlijnen.

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.

User Manual: Crafts La Marée Fish Preparation Set 3-piece - Fish Bone Tweezers, Fish Scaler & Glove

Product Title

Crafts La Marée Fish Preparation Set 3-piece - Fish Bone Tweezers, Fish Scaler & Glove

Contents of the Product

- 1x Fish bone tweezers (Length: 12.3 cm)
- 1x Fish scaler (Length: 21.4 cm) with walnut wood handle
- 1x Oyster glove made of steel wire (Size: XL)
- Material: Stainless steel (tweezers & scaler), Walnut wood (scaler handle), Steel wire (glove)

User Instructions

- Use of fish bone tweezers: Use the tweezers to remove fine bones from fillets and whole fish. Grip the bone firmly yet carefully and pull it out in the direction of growth.
- Use of fish scaler: Hold the fish firmly and move the scaler from tail to head to remove scales quickly and efficiently. Preferably use under running water or in a basin of water to limit scale scattering.
- Use of oyster glove: Wear the steel wire glove (size XL) on the non-dominant hand for protection when opening oysters and handling sharp fish or knives.
- Cleaning tweezers & fish scaler: Hand wash recommended with warm water and dish soap. Rinse thoroughly and dry after use to prevent rust.
- Cleaning oyster glove: Hand wash only. Rinse thoroughly and allow to dry completely before storing.
- Safety: The steel wire glove provides cut protection but is not an absolute guarantee against injury. Always work carefully with knives and sharp tools.
- Store the set in a dry, well-ventilated place after cleaning.

Maintenance and Cleaning Instructions

- Cleaning: Wash with warm water and a mild detergent. Dry immediately after washing with a dry cloth to prevent water spots.
- Stains: Remove stubborn stains or discolouration with a stainless steel cleaner or a solution of water and vinegar.
- Avoid: Do not use steel wool or abrasive cleaning agents, as these can scratch the surface.
- Storage: Store the product dry to prevent moisture build-up and possible oxidation.

Safety Instructions

- Heat: Stainless steel can become hot when in contact with hot food or liquids. Use oven mitts or pot holders where needed.
- Sharp edges: Check the product for burrs or sharp edges before first use.
- Use: Do not use if the product is visibly damaged or deformed.

Age Restrictions

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

Disposal Instructions

- Stainless steel is fully recyclable. Take discarded kitchenware to a metal recycling point or local recycling centre.
- Remove any non-metal components (e.g. plastic or rubber handles) before disposal and discard them separately according to local guidelines.

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: Crafts La Marée Fischzubereitungsset 3-teilig - Fischbeinpinzette, Fischschupper & Handschuh

Produkttitel

Crafts La Marée Fischzubereitungsset 3-teilig - Fischbeinpinzette, Fischschupper & Handschuh

Produktinhalt

- 1x Fischbeinpinzette (Länge: 12,3 cm)
- 1x Fischschupper (Länge: 21,4 cm) mit Walnussholzgriff
- 1x Austernhandschuh aus Stahldraht (Größe: XL)
- Material: Rostfreier Stahl (Pinzette & Schupper), Walnussholz (Griff des Schuppers), Stahldraht (Handschuh)

Benutzeranleitung

- Verwendung der Fischbeinpinzette: Verwenden Sie die Pinzette, um feine Gräten aus Filets und ganzen Fischen zu entfernen. Fassen Sie die Gräte fest, aber vorsichtig und ziehen Sie sie in Wuchsrichtung heraus.
- Verwendung des Fischschuppers: Halten Sie den Fisch fest und bewegen Sie den Schupper vom Schwanz zum Kopf, um Schuppen schnell und effizient zu entfernen. Vorzugsweise unter fließendem Wasser oder in einer Schüssel mit Wasser verwenden, um das Verspritzen von Schuppen zu begrenzen.
- Verwendung des Austernhandschuhs: Tragen Sie den Stahldrahthandschuh (Größe XL) an der nicht-dominanten Hand als Schutz beim Öffnen von Austern und beim Umgang mit scharfen Fischen oder Messern.
- Reinigung Pinzette & Fischschupper: Handwäsche mit warmem Wasser und Spülmittel empfohlen. Nach Gebrauch gründlich abspülen und trocknen, um Rostbildung zu vermeiden.
- Reinigung Austernhandschuh: Nur Handwäsche. Gründlich spülen und vor der Aufbewahrung vollständig trocknen lassen.
- Sicherheit: Der Stahldrahthandschuh bietet Schnittschutz, ist aber keine absolute Garantie gegen Verletzungen. Immer vorsichtig mit Messern und scharfen Werkzeugen arbeiten.
- Das Set nach der Reinigung an einem trockenen, gut belüfteten Ort aufbewahren.

Pflege- und Reinigungshinweise

- Reinigung: Mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel abwaschen. Nach dem Waschen sofort mit einem trockenen Tuch abtrocknen, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Flecken: Hartnäckige Flecken oder Verfärbungen mit einem Edelstahlreiniger oder einer Wasser-Essig-Lösung entfernen.
- Vermeiden: Keine Stahlwolle oder scheuernde Reinigungsmittel verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen können.
- Lagerung: Das Produkt trocken aufbewahren, um Feuchtigkeitsansammlungen und mögliche Oxidation zu vermeiden.

Sicherheitshinweise

- **Wärme:** Rostfreier Stahl kann sich durch den Kontakt mit heißen Speisen oder Flüssigkeiten erhitzen. Verwenden Sie bei Bedarf Ofenhandschuhe oder Topflappen.
- **Scharfe Kanten:** Überprüfen Sie das Produkt vor der ersten Verwendung auf Grate oder scharfe Kanten.
- **Verwendung:** Nicht verwenden, wenn das Produkt sichtbar beschädigt oder verformt ist.

Altersbeschränkungen

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

Entsorgungshinweise

- Rostfreier Stahl ist vollständig recycelbar. Bringen Sie ausgedientes Küchengeschirr zu einer Metall-Sammelstelle oder zum Wertstoffhof.
- Entfernen Sie vor der Abgabe etwaige Nicht-Metall-Komponenten (z. B. Griffe aus Kunststoff oder Gummi) und entsorgen Sie diese gemäß den örtlichen Vorschriften getrennt.

Warnhinweise

- **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: Crafts La Marée Set de Préparation du Poisson 3 pièces - Pince à Arêtes, Écailleur & Gant

Titre du produit

Crafts La Marée Set de Préparation du Poisson 3 pièces - Pince à Arêtes, Écailleur & Gant

Contenu du produit

- 1x Pince à arêtes (Longueur : 12,3 cm)
- 1x Écailleur à poisson (Longueur : 21,4 cm) avec manche en bois de noyer
- 1x Gant huître en fil d'acier (Taille : XL)
- Matière : Acier inoxydable (pince & écailleur), Bois de noyer (manche de l'écailleur), Fil d'acier (gant)

Instructions d'utilisation

- Utilisation de la pince à arêtes : Utilisez la pince pour retirer les fines arêtes des filets et des poissons entiers. Saisissez l'arête fermement mais délicatement et tirez-la dans le sens de la croissance.
- Utilisation de l'écailleur : Tenez le poisson fermement et déplacez l'écailleur de la queue vers la tête pour retirer les écailles rapidement et efficacement. Utilisez de préférence sous l'eau courante ou dans un récipient d'eau pour limiter la dispersion des écailles.
- Utilisation du gant huître : Portez le gant en fil d'acier (taille XL) sur la main non dominante pour vous protéger lors de l'ouverture des huîtres et de la manipulation de poissons tranchants ou de couteaux.
- Nettoyage pince & écailleur : Lavage à la main recommandé avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Bien rincer et sécher après utilisation pour éviter la rouille.
- Nettoyage gant huître : Lavage à la main uniquement. Rincer soigneusement et laisser sécher complètement avant de ranger.
- Sécurité : Le gant en fil d'acier offre une protection contre les coupures, mais ne garantit pas absolument contre les blessures. Travaillez toujours avec précaution avec des couteaux et des outils tranchants.
- Rangez le set dans un endroit sec et bien ventilé après nettoyage.

Instructions d'entretien et de nettoyage

- Nettoyage : Laver à l'eau chaude avec un détergent doux. Sécher immédiatement après le lavage avec un chiffon sec pour éviter les traces d'eau.
- Taches : Éliminer les taches tenaces ou les décolorations avec un nettoyeur pour inox ou une solution d'eau et de vinaigre.
- À éviter : Ne pas utiliser de laine d'acier ni de produits abrasifs, qui pourraient rayer la surface.
- Rangement : Ranger le produit au sec pour éviter l'accumulation d'humidité et une éventuelle oxydation.

Consignes de sécurité

- Chaleur : L'acier inoxydable peut devenir chaud au contact d'aliments chauds ou de liquides bouillants. Utilisez des gants de four ou des maniques si nécessaire.

- Bords tranchants : Vérifiez l'absence de bavures ou de bords tranchants avant la première utilisation.
- Utilisation : Ne pas utiliser si le produit est visiblement endommagé ou déformé.

Restrictions d'âge

Sans objet. Ce produit est destiné à être utilisé par des adultes et des enfants sous la surveillance d'un adulte.

Instructions d'élimination

- L'acier inoxydable est entièrement recyclable. Déposez les ustensiles de cuisine usagés dans un point de collecte pour métaux ou en déchetterie.
- Retirez les éventuelles pièces non métalliques (p. ex. poignées en plastique ou en caoutchouc) avant le dépôt et éliminez-les séparément conformément aux consignes locales.

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.

Manual de usuario: Crafts La Marée Set de Preparación de Pescado 3 piezas - Pinzas para Espinas, Escamador & Guante

Título del producto

Crafts La Marée Set de Preparación de Pescado 3 piezas - Pinzas para Espinas, Escamador & Guante

Contenido del producto

- 1x Pinzas para espinas (Longitud: 12,3 cm)
- 1x Escamador de pescado (Longitud: 21,4 cm) con mango de madera de nogal
- 1x Guante para ostras de hilo de acero (Talla: XL)
- Material: Acero inoxidable (pinzas & escamador), Madera de nogal (mango del escamador), Hilo de acero (guante)

Instrucciones de uso

- Uso de las pinzas para espinas: Use las pinzas para retirar las espinas finas de los filetes y los pescados enteros. Agarre la espina con firmeza pero con cuidado y tire de ella en la dirección del crecimiento.
- Uso del escamador: Sujete el pescado con firmeza y mueva el escamador desde la cola hacia la cabeza para retirar las escamas de forma rápida y eficiente. Preferiblemente úselo bajo el agua corriente o en un recipiente con agua para limitar la dispersión de las escamas.
- Uso del guante para ostras: Use el guante de hilo de acero (talla XL) en la mano no dominante como protección al abrir ostras y al manipular pescados afilados o cuchillos.
- Limpieza pinzas & escamador: Se recomienda lavar a mano con agua caliente y lavavajillas. Enjuagar bien y secar tras el uso para evitar la oxidación.
- Limpieza guante para ostras: Solo lavado a mano. Enjuagar a fondo y dejar secar completamente antes de guardar.
- Seguridad: El guante de hilo de acero ofrece protección contra cortes, pero no es una garantía absoluta contra lesiones. Trabaje siempre con cuidado con cuchillos y herramientas afiladas.
- Guarde el set en un lugar seco y bien ventilado tras la limpieza.

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

- Limpieza: Lavar con agua caliente y un detergente suave. Secar inmediatamente tras el lavado con un paño seco para evitar manchas de agua.
- Manchas: Eliminar manchas persistentes o decoloraciones con un limpiador para acero inoxidable o una solución de agua y vinagre.
- Evitar: No utilizar estropajos de acero ni productos abrasivos, ya que pueden rayar la superficie.
- Almacenamiento: Guardar el producto en un lugar seco para evitar la acumulación de humedad y una posible oxidación.

Instrucciones de seguridad

- **Calor:** El acero inoxidable puede calentarse al entrar en contacto con alimentos calientes o líquidos hirviendo. Use guantes de horno o agarraderas cuando sea necesario.
- **Bordes cortantes:** Compruebe el producto en busca de rebabas o bordes afilados antes del primer uso.
- **Uso:** No utilizar si el producto está visiblemente dañado o deformado.

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

- El acero inoxidable es totalmente reciclable. Lleve los utensilios de cocina desechados a un punto de recogida de metales o a un punto limpio.
- Retire los componentes no metálicos (p. ej., mangos de plástico o goma) antes de la entrega y deséchelos por separado de acuerdo con las normativas locales.

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: Crafts La Marée Visbereidingsset 3-delig - Visgraatpincet, Visschubber & Handschoen

Produkttitel

Crafts La Marée Visbereidingsset 3-delig - Visgraatpincet, Visschubber & Handschoen

Produktets indhold

- 1x Visgraatpincet (Lengte: 12,3 cm)
- 1x Visschubber (Lengte: 21,4 cm) met walnoothouten handvat
- 1x Oesterhandschoen van staaldraad (Maat: XL)
- Materiaal: Roestvrij staal (pincet & schubber), Walnotenhou (handvat schubber), Staaldraad (handschoen)

Brugsanvisning

- Gebruik visgraatpincet: Gebruik het pincet om fijne graatjes uit filets en hele vissen te verwijderen. Druk stevig doch voorzichtig op de graat en trek deze in de richting van de groei uit het visvlees.
- Gebruik visschubber: Houd de vis stevig vast en beweeg de schubber van staart naar kop om de schubben snel en efficiënt te verwijderen. Gebruik bij voorkeur onder stromend water of in een bak met water om verspreiding van schubben te beperken.
- Gebruik oesterhandschoen: Draag de staaldraad handschoen (maat XL) aan de niet-dominante hand als bescherming bij het openen van oesters en het hanteren van scherpe vissen of messen.
- Reiniging visgraatpincet & visschubber: Handwas aanbevolen met warm water en afwasmiddel. Goed afspoelen en drogen na gebruik om roestvorming te voorkomen.
- Reiniging oesterhandschoen: Uitsluitend handwas. Grondig spoelen en volledig laten drogen voor opslag.
- Veiligheid: De staaldraad handschoen biedt snijbescherming maar is geen absolute garantie tegen letsel. Werk altijd voorzichtig met messen en scherpe gereedschappen.
- Bewaar de set op een droge, goed geventileerde plek na reiniging.

Vedligeholdelses- og rengøringsinstruktioner

- Reinigen: Was af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog direct na het afwassen met een droge doek om watervlekken te voorkomen.
- Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken of verkleuringen met een roestvrij staal-reiniger of een oplossing van water en azijn.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak bekrassen.
- Opslag: Sla het product droog op om vochtophoping en eventuele oxidatie te voorkomen.

Sikkerhedsinstruktioner

- Warmte: Roestvrij staal kan heet worden bij contact met warm voedsel of hete vloeistoffen. Gebruik ovenwanten of pannelappen waar nodig.

- Scherpe randen: Controleer het product vóór eerste gebruik op bramen of scherpe randen.
- Gebruik: Niet gebruiken als het product zichtbaar beschadigd of vervormd is.

Aldersbegrænsninger

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

Bortskaffelsesinstruktioner

- Roestvrij staal is volledig recyclebaar. Breng afgedankt keukengerei naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (bijv. plastic of rubber handvatten) vóór inlevering en voer deze apart af volgens de lokale richtlijnen.

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: Crafts La Marée Set per la Preparazione del Pesce 3 pezzi - Pinzette Lische, Squamapesce & Guanto

Titolo del prodotto

Crafts La Marée Set per la Preparazione del Pesce 3 pezzi - Pinzette Lische, Squamapesce & Guanto

Contenuto del prodotto

- 1x Pinzette per lische (Lunghezza: 12,3 cm)
- 1x Squamapesce (Lunghezza: 21,4 cm) con manico in legno di noce
- 1x Guanto per ostriche in filo d'acciaio (Taglia: XL)
- Materiale: Acciaio inossidabile (pinzette & squamapesce), Legno di noce (manico squamapesce), Filo d'acciaio (guanto)

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo delle pinzette per lische: Usare le pinzette per rimuovere le lische sottili dai filetti e dai pesci interi. Afferrare la lisca con fermezza ma con delicatezza e tirarla nella direzione di crescita.
- Utilizzo dello squamapesce: Tenere il pesce saldamente e spostare lo squamapesce dalla coda alla testa per rimuovere le squame in modo rapido ed efficiente. Utilizzare preferibilmente sotto acqua corrente o in una bacinella con acqua per limitare la dispersione delle squame.
- Utilizzo del guanto per ostriche: Indossare il guanto in filo d'acciaio (taglia XL) sulla mano non dominante come protezione durante l'apertura delle ostriche e la manipolazione di pesci taglienti o coltelli.
- Pulizia pinzette & squamapesce: Si raccomanda il lavaggio a mano con acqua calda e detersivo per piatti. Sciacquare bene e asciugare dopo l'uso per prevenire la ruggine.
- Pulizia guanto per ostriche: Solo lavaggio a mano. Sciacquare accuratamente e lasciare asciugare completamente prima di riporre.
- Sicurezza: Il guanto in filo d'acciaio offre protezione dai tagli, ma non è una garanzia assoluta contro le lesioni. Lavorare sempre con cautela con coltelli e strumenti affilati.
- Conservare il set in un luogo asciutto e ben ventilato dopo la pulizia.

Istruzioni di manutenzione e pulizia

- Pulizia: Lavare con acqua calda e un detergente delicato. Asciugare immediatamente dopo il lavaggio con un panno asciutto per evitare le macchie d'acqua.
- Macchie: Rimuovere macchie ostinate o scolorimenti con un detergente per acciaio inossidabile o una soluzione di acqua e aceto.
- Evitare: Non utilizzare pagliette in acciaio o detersivi abrasivi che potrebbero graffiare la superficie.
- Conservazione: Conservare il prodotto in luogo asciutto per evitare accumuli di umidità e possibile ossidazione.

Istruzioni di sicurezza

- **Calore:** L'acciaio inossidabile può scaldarsi a contatto con cibi caldi o liquidi bollenti. Utilizzare guanti da forno o presine se necessario.
- **Bordi taglienti:** Controllare il prodotto per eventuali bave o bordi taglienti prima del primo utilizzo.
- **Utilizzo:** Non utilizzare se il prodotto è visibilmente danneggiato o deformato.

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

- L'acciaio inossidabile è completamente riciclabile. Portare gli utensili da cucina dismessi a un punto di raccolta per metalli o al centro di riciclaggio locale.
- Rimuovere eventuali componenti non metallici (ad es. manici in plastica o gomma) prima della consegna e smaltirli separatamente secondo le normative locali.

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: Crafts La Marée Zestaw do Przyrządzania Ryb 3-częściowy - Pęseta do Ości, Łuskownik & Rękawica

Tytuł produktu

Crafts La Marée Zestaw do Przyrządzania Ryb 3-częściowy - Pęseta do Ości, Łuskownik & Rękawica

Zawartość produktu

- 1x Pęseta do ości (Długość: 12,3 cm)
- 1x Łuskownik do ryb (Długość: 21,4 cm) z uchwytem z drewna orzechowego
- 1x Rękawica ostryg z drutu stalowego (Rozmiar: XL)
- Materiał: Stal nierdzewna (pęseta & łuskownik), Drewno orzechowe (uchwyt łuskownika), Drut stalowy (rękawica)

Instrukcje użytkowania

- Użycie pęsety do ości: Użyj pęsety do usuwania drobnych ości z filetów i całych ryb. Chwyć ość mocno, lecz ostrożnie i wyciągnij ją w kierunku wzrostu.
- Użycie łuskownika: Trzymaj rybę mocno i przesuwaj łuskownik od ogona do głowy, aby szybko i sprawnie usunąć łuski. Najlepiej używać pod bieżącą wodą lub w misce z wodą, aby ograniczyć rozsypywanie łusek.
- Użycie rękawicy do ostryg: Noś rękawicę ze stalowego drutu (rozmiar XL) na niedominującej ręce jako ochronę podczas otwierania ostryg i pracy z ostrymi rybami lub nożami.
- Czyszczenie pęsety & łuskownika: Zalecane ręczne mycie ciepłą wodą z płynem do naczyń. Dokładnie wypłukać i wysuszyć po użyciu, aby zapobiec rdzewieniu.
- Czyszczenie rękawicy do ostryg: Wyłącznie pranie ręczne. Dokładnie wypłukać i całkowicie wysuszyć przed przechowywaniem.
- Bezpieczeństwo: Rękawica ze stalowego drutu zapewnia ochronę przed przecięciem, ale nie jest absolutną gwarancją przed urazami. Zawsze pracuj ostrożnie z nożami i ostrymi narzędziami.
- Przechowuj zestaw w suchym, dobrze wentylowanym miejscu po czyszczeniu.

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

- Czyszczenie: Myć ciepłą wodą z łagodnym detergentem. Bezpośrednio po umyciu wytrzeć do sucha, aby zapobiec powstawaniu smug.
- Plamy: Usuwać uporczywe plamy lub przebarwienia za pomocą środka do czyszczenia stali nierdzewnej lub roztworu wody z octem.
- Unikać: Nie używać wełny stalowej ani ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą zarysować powierzchnię.
- Przechowywanie: Przechowywać produkt w suchym miejscu, aby zapobiec gromadzeniu się wilgoci i ewentualnej oksydacji.

Instrukcje bezpieczeństwa

- **Ciepło:** Stal nierdzewna może się nagrzewać w kontakcie z gorącymi potrawami lub cieczami. W razie potrzeby należy używać rękawic kuchennych lub uchwytów.
- **Ostre krawędzie:** Przed pierwszym użyciem sprawdź produkt pod kątem zadziorów lub ostrych krawędzi.
- **Użytkowanie:** Nie używać, jeśli produkt jest wyraźnie uszkodzony lub odkształcony.

Ograniczenia wiekowe

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

Instrukcje utylizacji

- Stal nierdzewna nadaje się w całości do recyklingu. Zużyte przybory kuchenne należy przekazać do punktu zbiórki metali lub punktu selektywnej zbiórki odpadów.
- Przed oddaniem należy usunąć wszelkie elementy niemetalowe (np. plastikowe lub gumowe uchwyty) i przekazać je oddzielnie zgodnie z lokalnymi wytycznymi.

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: Crafts La Marée Visbereidingsset 3-delig - Visgraatpincet, Visschubber & Handschoen

Tuotteen nimi

Crafts La Marée Visbereidingsset 3-delig - Visgraatpincet, Visschubber & Handschoen

Tuotteen sisältö

- 1x Visgraatpincet (Lengte: 12,3 cm)
- 1x Visschubber (Lengte: 21,4 cm) met walnoothouten handvat
- 1x Oesterhandschoen van staaldraad (Maat: XL)
- Materiaal: Roestvrij staal (pincet & schubber), Walnotenhou (handvat schubber), Staaldraad (handschoen)

Käyttöohjeet

- Gebruik visgraatpincet: Gebruik het pincet om fijne graatjes uit filets en hele vissen te verwijderen. Druk stevig doch voorzichtig op de graat en trek deze in de richting van de groei uit het visvlees.
- Gebruik visschubber: Houd de vis stevig vast en beweeg de schubber van staart naar kop om de schubben snel en efficiënt te verwijderen. Gebruik bij voorkeur onder stromend water of in een bak met water om verspreiding van schubben te beperken.
- Gebruik oesterhandschoen: Draag de staaldraad handschoen (maat XL) aan de niet-dominante hand als bescherming bij het openen van oesters en het hanteren van scherpe vissen of messen.
- Reiniging visgraatpincet & visschubber: Handwas aanbevolen met warm water en afwasmiddel. Goed afspoelen en drogen na gebruik om roestvorming te voorkomen.
- Reiniging oesterhandschoen: Uitsluitend handwas. Grondig spoelen en volledig laten drogen voor opslag.
- Veiligheid: De staaldraad handschoen biedt snijbescherming maar is geen absolute garantie tegen letsel. Werk altijd voorzichtig met messen en scherpe gereedschappen.
- Bewaar de set op een droge, goed geventileerde plek na reiniging.

Huolto- ja puhdistusohjeet

- Reinigen: Was af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog direct na het afwassen met een droge doek om watervlekken te voorkomen.
- Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken of verkleuringen met een roestvrij staal-reiniger of een oplossing van water en azijn.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak bekrassen.
- Opslag: Sla het product droog op om vochtophoping en eventuele oxidatie te voorkomen.

Turvallisuusohjeet

- Warmte: Roestvrij staal kan heet worden bij contact met warm voedsel of hete vloeistoffen. Gebruik ovenwanten of pannenlappen waar nodig.

- Scherpe randen: Controleer het product vóór eerste gebruik op bramen of scherpe randen.
- Gebruik: Niet gebruiken als het product zichtbaar beschadigd of vervormd is.

Ikärajoitukset

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

Hävittämisoheet

- Roestvrij staal is volledig recyclebaar. Breng afgedankt keukengerei naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (bijv. plastic of rubber handvatten) vóór inlevering en voer deze apart af volgens de lokale richtlijnen.

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: Crafts La Marée Visbereidingsset 3-delig - Visgraatpincet, Visschubber & Handschoen

Název výrobku

Crafts La Marée Visbereidingsset 3-delig - Visgraatpincet, Visschubber & Handschoen

Obsah výrobku

- 1x Visgraatpincet (Lengte: 12,3 cm)
- 1x Visschubber (Lengte: 21,4 cm) met walnoothouten handvat
- 1x Oesterhandschoen van staaldraad (Maat: XL)
- Materiaal: Roestvrij staal (pincet & schubber), Walnoten hout (handvat schubber), Staaldraad (handschoen)

Návod k použití

- Gebruik visgraatpincet: Gebruik het pincet om fijne graatjes uit filets en hele vissen te verwijderen. Druk stevig doch voorzichtig op de graat en trek deze in de richting van de groei uit het visvlees.
- Gebruik visschubber: Houd de vis stevig vast en beweeg de schubber van staart naar kop om de schubben snel en efficiënt te verwijderen. Gebruik bij voorkeur onder stromend water of in een bak met water om verspreiding van schubben te beperken.
- Gebruik oesterhandschoen: Draag de staaldraad handschoen (maat XL) aan de niet-dominante hand als bescherming bij het openen van oesters en het hanteren van scherpe vissen of messen.
- Reiniging visgraatpincet & visschubber: Handwas aanbevolen met warm water en afwasmiddel. Goed afspoelen en drogen na gebruik om roestvorming te voorkomen.
- Reiniging oesterhandschoen: Uitsluitend handwas. Grondig spoelen en volledig laten drogen voor opslag.
- Veiligheid: De staaldraad handschoen biedt snijbescherming maar is geen absolute garantie tegen letsel. Werk altijd voorzichtig met messen en scherpe gereedschappen.
- Bewaar de set op een droge, goed geventileerde plek na reiniging.

Pokyny pro údržbu a čištění

- Reinigen: Was af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog direct na het afwassen met een droge doek om watervlekken te voorkomen.
- Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken of verkleuringen met een roestvrij staal-reiniger of een oplossing van water en azijn.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak bekrassen.
- Opslag: Sla het product droog op om vochtophoping en eventuele oxidatie te voorkomen.

Bezpečnostní pokyny

- Warmte: Roestvrij staal kan heet worden bij contact met warm voedsel of hete vloeistoffen. Gebruik ovenwanten of pannenlappen waar nodig.

- Scherpe randen: Controleer het product vóór eerste gebruik op bramen of scherpe randen.
- Gebruik: Niet gebruiken als het product zichtbaar beschadigd of vervormd is.

Věková omezení

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

Pokyny k likvidaci

- Roestvrij staal is volledig recyclebaar. Breng afgedankt keukengerei naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (bijv. plastic of rubber handvatten) vóór inlevering en voer deze apart af volgens de lokale richtlijnen.

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: Crafts La Marée Visbereidingsset 3-delig - Visgraatpincet, Visschubber & Handschoen

Termék neve

Crafts La Marée Visbereidingsset 3-delig - Visgraatpincet, Visschubber & Handschoen

A termék tartalma

- 1x Visgraatpincet (Lengte: 12,3 cm)
- 1x Visschubber (Lengte: 21,4 cm) met walnoothouten handvat
- 1x Oesterhandschoen van staaldraad (Maat: XL)
- Materiaal: Roestvrij staal (pincet & schubber), Walnotenhou (handvat schubber), Staaldraad (handschoen)

Használati utasítás

- Gebruik visgraatpincet: Gebruik het pincet om fijne graatjes uit filets en hele vissen te verwijderen. Druk stevig doch voorzichtig op de graat en trek deze in de richting van de groei uit het visvlees.
- Gebruik visschubber: Houd de vis stevig vast en beweeg de schubber van staart naar kop om de schubben snel en efficiënt te verwijderen. Gebruik bij voorkeur onder stromend water of in een bak met water om verspreiding van schubben te beperken.
- Gebruik oesterhandschoen: Draag de staaldraad handschoen (maat XL) aan de niet-dominante hand als bescherming bij het openen van oesters en het hanteren van scherpe vissen of messen.
- Reiniging visgraatpincet & visschubber: Handwas aanbevolen met warm water en afwasmiddel. Goed afspoelen en drogen na gebruik om roestvorming te voorkomen.
- Reiniging oesterhandschoen: Uitsluitend handwas. Grondig spoelen en volledig laten drogen voor opslag.
- Veiligheid: De staaldraad handschoen biedt snijbescherming maar is geen absolute garantie tegen letsel. Werk altijd voorzichtig met messen en scherpe gereedschappen.
- Bewaar de set op een droge, goed geventileerde plek na reiniging.

Karbantartási és tisztítási útmutató

- Reinigen: Was af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog direct na het afwassen met een droge doek om watervlekken te voorkomen.
- Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken of verkleuringen met een roestvrij staal-reiniger of een oplossing van water en azijn.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak bekrassen.
- Opslag: Sla het product droog op om vochtophoping en eventuele oxidatie te voorkomen.

Biztonsági utasítások

- Warmte: Roestvrij staal kan heet worden bij contact met warm voedsel of hete vloeistoffen. Gebruik ovenwanten of pannenhappen waar nodig.

- Scherpe randen: Controleer het product vóór eerste gebruik op bramen of scherpe randen.
- Gebruik: Niet gebruiken als het product zichtbaar beschadigd of vervormd is.

Korhatár

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

Ártalmatlanítási útmutató

- Roestvrij staal is volledig recyclebaar. Breng afgedankt keukengerei naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (bijv. plastic of rubber handvatten) vóór inlevering en voer deze apart af volgens de lokale richtlijnen.

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: Crafts La Marée Visbereidingsset 3-delig - Visgraatpincet, Visschubber & Handschoen

Título do produto

Crafts La Marée Visbereidingsset 3-delig - Visgraatpincet, Visschubber & Handschoen

Conteúdo do produto

- 1x Visgraatpincet (Lengte: 12,3 cm)
- 1x Visschubber (Lengte: 21,4 cm) met walnoothouten handvat
- 1x Oesterhandschoen van staaldraad (Maat: XL)
- Materiaal: Roestvrij staal (pincet & schubber), Walnoten hout (handvat schubber), Staaldraad (handschoen)

Instruções de utilização

- Gebruik visgraatpincet: Gebruik het pincet om fijne graatjes uit filets en hele vissen te verwijderen. Druk stevig doch voorzichtig op de graat en trek deze in de richting van de groei uit het visvlees.
- Gebruik visschubber: Houd de vis stevig vast en beweeg de schubber van staart naar kop om de schubben snel en efficiënt te verwijderen. Gebruik bij voorkeur onder stromend water of in een bak met water om verspreiding van schubben te beperken.
- Gebruik oesterhandschoen: Draag de staaldraad handschoen (maat XL) aan de niet-dominante hand als bescherming bij het openen van oesters en het hanteren van scherpe vissen of messen.
- Reiniging visgraatpincet & visschubber: Handwas aanbevolen met warm water en afwasmiddel. Goed afspoelen en drogen na gebruik om roestvorming te voorkomen.
- Reiniging oesterhandschoen: Uitsluitend handwas. Grondig spoelen en volledig laten drogen voor opslag.
- Veiligheid: De staaldraad handschoen biedt snijbescherming maar is geen absolute garantie tegen letsel. Werk altijd voorzichtig met messen en scherpe gereedschappen.
- Bewaar de set op een droge, goed geventileerde plek na reiniging.

Instruções de manutenção e limpeza

- Reinigen: Was af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog direct na het afwassen met een droge doek om watervlekken te voorkomen.
- Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken of verkleuringen met een roestvrij staal-reiniger of een oplossing van water en azijn.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak bekrassen.
- Opslag: Sla het product droog op om vochtophoping en eventuele oxidatie te voorkomen.

Instruções de segurança

- Warmte: Roestvrij staal kan heet worden bij contact met warm voedsel of hete vloeistoffen. Gebruik ovenwanten of pannenhappen waar nodig.

- Scherpe randen: Controleer het product vóór eerste gebruik op bramen of scherpe randen.
- Gebruik: Niet gebruiken als het product zichtbaar beschadigd of vervormd is.

Restrições de idade

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

Instruções de eliminação

- Roestvrij staal is volledig recyclebaar. Breng afgedankt keukengerei naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (bijv. plastic of rubber handvatten) vóór inlevering en voer deze apart af volgens de lokale richtlijnen.

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: Crafts La Marée Visbereidingsset 3-delig - Visgraatpincet, Visschubber & Handschoen

Produkttitel

Crafts La Marée Visbereidingsset 3-delig - Visgraatpincet, Visschubber & Handschoen

Produktinnhold

- 1x Visgraatpincet (Lengte: 12,3 cm)
- 1x Visschubber (Lengte: 21,4 cm) met walnoothouten handvat
- 1x Oesterhandschoen van staaldraad (Maat: XL)
- Materiaal: Roestvrij staal (pincet & schubber), Walnotenhou (handvat schubber), Staaldraad (handschoen)

Bruksanvisning

- Gebruik visgraatpincet: Gebruik het pincet om fijne graatjes uit filets en hele vissen te verwijderen. Druk stevig doch voorzichtig op de graat en trek deze in de richting van de groei uit het visvlees.
- Gebruik visschubber: Houd de vis stevig vast en beweeg de schubber van staart naar kop om de schubben snel en efficiënt te verwijderen. Gebruik bij voorkeur onder stromend water of in een bak met water om verspreiding van schubben te beperken.
- Gebruik oesterhandschoen: Draag de staaldraad handschoen (maat XL) aan de niet-dominante hand als bescherming bij het openen van oesters en het hanteren van scherpe vissen of messen.
- Reiniging visgraatpincet & visschubber: Handwas aanbevolen met warm water en afwasmiddel. Goed afspoelen en drogen na gebruik om roestvorming te voorkomen.
- Reiniging oesterhandschoen: Uitsluitend handwas. Grondig spoelen en volledig laten drogen voor opslag.
- Veiligheid: De staaldraad handschoen biedt snijbescherming maar is geen absolute garantie tegen letsel. Werk altijd voorzichtig met messen en scherpe gereedschappen.
- Bewaar de set op een droge, goed geventileerde plek na reiniging.

Vedlikeholds- og rengjøringsinstruksjoner

- Reinigen: Was af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog direct na het afwassen met een droge doek om watervlekken te voorkomen.
- Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken of verkleuringen met een roestvrij staal-reiniger of een oplossing van water en azijn.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak bekrassen.
- Opslag: Sla het product droog op om vochtophoping en eventuele oxidatie te voorkomen.

Sikkerhetsinstruksjoner

- Warmte: Roestvrij staal kan heet worden bij contact met warm voedsel of hete vloeistoffen. Gebruik ovenwanten of pannelappen waar nodig.

- Scherpe randen: Controleer het product vóór eerste gebruik op bramen of scherpe randen.
- Gebruik: Niet gebruiken als het product zichtbaar beschadigd of vervormd is.

Aldersbegrensninger

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

Avhendingsinstruksjoner

- Roestvrij staal is volledig recyclebaar. Breng afgedankt keukengerei naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (bijv. plastic of rubber handvatten) vóór inlevering en voer deze apart af volgens de lokale richtlijnen.

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: Crafts La Marée Visbereidingsset 3-delig - Visgraatpincet, Visschubber & Handschoen

Titlul produsului

Crafts La Marée Visbereidingsset 3-delig - Visgraatpincet, Visschubber & Handschoen

Conținutul produsului

- 1x Visgraatpincet (Lengte: 12,3 cm)
- 1x Visschubber (Lengte: 21,4 cm) met walnoothouten handvat
- 1x Oesterhandschoen van staaldraad (Maat: XL)
- Materiaal: Roestvrij staal (pincet & schubber), Walnotenhou (handvat schubber), Staaldraad (handschoen)

Instrucțiuni de utilizare

- Gebruik visgraatpincet: Gebruik het pincet om fijne graatjes uit filets en hele vissen te verwijderen. Druk stevig doch voorzichtig op de graat en trek deze in de richting van de groei uit het visvlees.
- Gebruik visschubber: Houd de vis stevig vast en beweeg de schubber van staart naar kop om de schubben snel en efficiënt te verwijderen. Gebruik bij voorkeur onder stromend water of in een bak met water om verspreiding van schubben te beperken.
- Gebruik oesterhandschoen: Draag de staaldraad handschoen (maat XL) aan de niet-dominante hand als bescherming bij het openen van oesters en het hanteren van scherpe vissen of messen.
- Reiniging visgraatpincet & visschubber: Handwas aanbevolen met warm water en afwasmiddel. Goed afspoelen en drogen na gebruik om roestvorming te voorkomen.
- Reiniging oesterhandschoen: Uitsluitend handwas. Grondig spoelen en volledig laten drogen voor opslag.
- Veiligheid: De staaldraad handschoen biedt snijbescherming maar is geen absolute garantie tegen letsel. Werk altijd voorzichtig met messen en scherpe gereedschappen.
- Bewaar de set op een droge, goed geventileerde plek na reiniging.

Instrucțiuni de întreținere și curățare

- Reinigen: Was af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog direct na het afwassen met een droge doek om watervlekken te voorkomen.
- Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken of verkleuringen met een roestvrij staal-reiniger of een oplossing van water en azijn.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak bekrassen.
- Opslag: Sla het product droog op om vochtophoping en eventuele oxidatie te voorkomen.

Instrucțiuni de siguranță

- Warmte: Roestvrij staal kan heet worden bij contact met warm voedsel of hete vloeistoffen. Gebruik ovenwanten of pannennappen waar nodig.

- Scherpe randen: Controleer het product vóór eerste gebruik op bramen of scherpe randen.
- Gebruik: Niet gebruiken als het product zichtbaar beschadigd of vervormd is.

Restricții de vârstă

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

Instrucțiuni de eliminare

- Roestvrij staal is volledig recyclebaar. Breng afgedankt keukengerei naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (bijv. plastic of rubber handvatten) vóór inlevering en voer deze apart af volgens de lokale richtlijnen.

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: Crafts La Marée Fiskberedningsset 3-delar - Benpincett, Fjällskrapa & Handske

Produkttitel

Crafts La Marée Fiskberedningsset 3-delar - Benpincett, Fjällskrapa & Handske

Produktinnehåll

- 1x Benpincett för fisk (Längd: 12,3 cm)
- 1x Fjällskrapa (Längd: 21,4 cm) med handtag av valnötsträ
- 1x Ostronhandske av ståltråd (Storlek: XL)
- Material: Rostfritt stål (pincett & fjällskrapa), Valnötsträ (handtag till fjällskrapa), Ståltråd (handske)

Användarinstruktioner

- Användning av benpincett: Använd pincetten för att avlägsna fina ben från filéer och hela fiskar. Grip benet fast men varsamt och dra ut det i tillväxtriktningen.
- Användning av fjällskrapa: Håll fisken stadigt och för fjällskrapan från stjärt till huvud för att snabbt och effektivt avlägsna fjäll. Används företrädesvis under rinnande vatten eller i ett kärl med vatten för att begränsa spridning av fjäll.
- Användning av ostronhandske: Bär ståltrådhandsken (storlek XL) på den icke-dominanta handen som skydd vid öppning av ostron och hantering av vassa fiskar eller knivar.
- Rengöring pincett & fjällskrapa: Handtvätt rekommenderas med varmt vatten och diskmedel. Skölj noggrant och torka efter användning för att förhindra rost.
- Rengöring ostronhandske: Endast handtvätt. Skölj noggrant och låt torka helt innan förvaring.
- Säkerhet: Ståltrådhandsken ger skärskydd men är ingen absolut garanti mot skador. Arbeta alltid försiktigt med knivar och vassa verktyg.
- Förvara setet på en torr, välventilerad plats efter rengöring.

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

- Rengöring: Diska med varmt vatten och ett mildt diskmedel. Torka omedelbart efter diskning med en torr duk för att förhindra vattenfläckar.
- Fläckar: Ta bort envisare fläckar eller missfärgningar med ett rengöringsmedel för rostfritt stål eller en lösning av vatten och ättika.
- Undvik: Använd inte stålull eller slipande rengöringsmedel, eftersom dessa kan repa ytan.
- Förvaring: Förvara produkten torrt för att förhindra fuktansamling och eventuell oxidation.

Säkerhetsinstruktioner

- Värme: Rostfritt stål kan bli varmt vid kontakt med varm mat eller heta vätskor. Använd ugnsvantar eller grytlappar vid behov.
- Vassa kanter: Kontrollera produkten för grader eller vassa kanter före första användning.
- Användning: Använd inte produkten om den är synligt skadad eller deformerad.

Åldersbegränsningar

Ej tillämpligt. Denna produkt är lämplig för användning av vuxna och barn under uppsikt av en vuxen.

Avfallsinstruktioner

- Rostfritt stål är helt återvinningsbart. Lämna uttjänt köksredskap till en samlingsplats för metallskrot eller återvinningscentral.
- Ta bort eventuella icke-metalliska delar (t.ex. handtag av plast eller gummi) innan inlämning och kassera dem separat enligt lokala riktlinjer.

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.