

NL Handleiding: Crafts La Marée Zeevruchtenset Compleet - Kreeft, Oester & Coquilles - 6-delig

Producttitel

Crafts La Marée Zeevruchtenset Compleet - Kreeft, Oester & Coquilles - 6-delig

Inhoud van het product

- 1x Kreefttang (Lengte 15,7 cm)
- 4x Kreeftenvorkje
- 6x Zeevruchtenvorkje (champagnekleurig)
- 1x Coquillemes (Lengte 9,5 cm)
- 1x Oesterhouder (13,9 x 9,1 cm)
- 1x Oesterhandschoen (maat XL)
- Materiaal: Roestvrij staal, Walnotenhou, Staaldraad

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Ideaal voor het kraken van kreeft en krab, het openen van oesters en sint-jakobsschelpen, en het uitpikken van schaaldierenvlees
- Kreefttang: Gebruik de tang om schalen van kreeft of krab te kraken; pas voldoende druk toe met beide handen
- Kreeften- en zeevruchtenvorkjes: Gebruik de vorkjes om het vlees uit schalen en hoeken te halen
- Coquillemes: Gebruik het mes met het walnooten handvat om sint-jakobsschelpen voorzichtig open te steken
- Oesterhouder: Leg de oester in de walnooten houder voor een veilige grip bij het openen
- Oesterhandschoen (maat XL): Draag de staaldraadhandschoen altijd aan de hand waarmee u de oester vasthoudt, ter bescherming tegen uitglijden van het mes
- Handwas aanbevolen: Was alle onderdelen met de hand in warm water met afwasmiddel; de houten onderdelen niet langdurig in water laten staan
- Hout onderhoud: Het walnotenhou droog bewaren en niet in de vaatwasser plaatsen om beschadiging te voorkomen
- Vaatwasserbestendig: Nee — handwas vereist voor alle onderdelen, met name voor de houten en staaldraad componenten
- Geschikt voor magnetron: Nee
- Geschikt voor oven: Nee

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 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.

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.

EN User Manual: Crafts La Marée Complete Seafood Set - Lobster, Oyster & Scallops - 6-piece

Product Title

Crafts La Marée Complete Seafood Set - Lobster, Oyster & Scallops - 6-piece

Contents of the Product

- 1x Lobster cracker (Length 15.7 cm)
- 4x Lobster fork
- 6x Seafood fork (champagne colour)
- 1x Scallop knife (Length 9.5 cm)
- 1x Oyster holder (13.9 x 9.1 cm)
- 1x Oyster glove (size XL)
- Material: Stainless steel, Walnut wood, Steel wire

User Instructions

- Use: Ideal for cracking lobster and crab, opening oysters and scallops, and extracting shellfish meat
- Lobster cracker: Apply steady pressure with both hands to crack shells of lobster or crab
- Lobster and seafood forks: Use to extract meat from shells and crevices
- Scallop knife: Use the knife with the walnut handle to carefully prise open scallop shells
- Oyster holder: Place the oyster in the walnut holder for a secure grip when opening
- Oyster glove (size XL): Always wear the steel wire glove on the hand holding the oyster to protect against knife slippage
- Hand wash recommended: Wash all parts by hand in warm soapy water; do not soak wooden parts
- Wood care: Keep the walnut wood dry and do not place in the dishwasher to prevent damage
- Dishwasher safe: No — hand wash required for all parts, especially the wooden and steel wire components
- Suitable for microwave: No
- Suitable for oven: No

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 Meeresfrüchte-Set Komplett - Hummer, Auster & Jakobsmuscheln - 6-teilig

Produkttitel

Crafts La Marée Meeresfrüchte-Set Komplett - Hummer, Auster & Jakobsmuscheln - 6-teilig

Produktinhalt

- 1x Hummerzange (Länge 15,7 cm)
- 4x Hummergebel
- 6x Meeresfrüchtegabel (champagnerfarben)
- 1x Jakobsmuschelmes (Länge 9,5 cm)
- 1x Austernhalter (13,9 x 9,1 cm)
- 1x Austernhandschuh (Größe XL)
- Material: Rostfreier Stahl, Walnussholz, Stahldraht

Benutzeranleitung

- Verwendung: Ideal zum Knacken von Hummer und Krabben, zum Öffnen von Austern und Jakobsmuscheln sowie zum Herauslösen von Schalentierfleisch
- Hummerzange: Mit beiden Händen gleichmäßigen Druck ausüben, um die Schalen von Hummer oder Krabbe zu knacken
- Hummer- und Meeresfrüchtegabeln: Zum Herauslösen des Fleisches aus Schalen und Spalten verwenden
- Jakobsmuschelmes: Mit dem Messer am Walnussgriff vorsichtig die Jakobsmuschelschalen öffnen
- Austernhalter: Die Auster in den Walnusshalter legen, um beim Öffnen einen sicheren Halt zu gewährleisten
- Austernhandschuh (Größe XL): Den Stahldrahthandschuh stets an der Hand tragen, die die Auster hält, um sich vor dem Abrutschen des Messers zu schützen
- Handwäsche empfohlen: Alle Teile von Hand in warmem Seifenwasser waschen; Holzteile nicht einweichen
- Holzpflege: Das Walnussholz trocken aufbewahren und nicht in die Spülmaschine geben, um Beschädigungen zu vermeiden
- Spülmaschinenfest: Nein — Handwäsche für alle Teile erforderlich, insbesondere für Holz- und Stahldrahtkomponenten
- Mikrowellengeeignet: Nein
- Ofengeeignet: Nein

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.

Manuel d'utilisation: Crafts La Marée Set Fruits de Mer Complet - Homard, Huître & Coquilles Saint-Jacques - 6 pièces

Titre du produit

Crafts La Marée Set Fruits de Mer Complet - Homard, Huître & Coquilles Saint-Jacques - 6 pièces

Contenu du produit

- 1x Pince à homard (Longueur 15,7 cm)
- 4x Fourchette à homard
- 6x Fourchette à fruits de mer (couleur champagne)
- 1x Couteau à coquilles (Longueur 9,5 cm)
- 1x Support à huîtres (13,9 x 9,1 cm)
- 1x Gant à huîtres (taille XL)
- Matériau : Acier inoxydable, Bois de noyer, Fil d'acier

Instructions d'utilisation

- Utilisation : Idéal pour casser les pinces de homard et de crabe, ouvrir les huîtres et les coquilles Saint-Jacques, et extraire la chair des crustacés
- Pince à homard : Appliquer une pression régulière des deux mains pour casser les carapaces de homard ou de crabe
- Fourchettes à homard et à fruits de mer : Utiliser pour extraire la chair des carapaces et des recoins
- Couteau à coquilles : Utiliser le couteau à manche en noyer pour ouvrir délicatement les coquilles Saint-Jacques
- Support à huîtres : Placer l'huître dans le support en noyer pour un maintien sécurisé lors de l'ouverture
- Gant à huîtres (taille XL) : Toujours porter le gant en fil d'acier sur la main tenant l'huître pour se protéger des glissements du couteau
- Lavage à la main recommandé : Laver toutes les pièces à la main à l'eau chaude savonneuse ; ne pas laisser tremper les parties en bois
- Entretien du bois : Conserver le bois de noyer au sec et ne pas le placer au lave-vaisselle pour éviter les dommages
- Compatible lave-vaisselle : Non — lavage à la main requis pour toutes les pièces, notamment les composants en bois et en fil d'acier
- Compatible micro-ondes : Non
- Compatible four : Non

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 nettoyant 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 Completo de Mariscos

- Langosta, Ostra & Vieiras - 6 piezas

Título del producto

Crafts La Marée Set Completo de Mariscos - Langosta, Ostra & Vieiras - 6 piezas

Contenido del producto

- 1x Pinza para langosta (Longitud 15,7 cm)
- 4x Tenedor para langosta
- 6x Tenedor para mariscos (color champán)
- 1x Cuchillo para vieiras (Longitud 9,5 cm)
- 1x Soporte para ostras (13,9 x 9,1 cm)
- 1x Guante para ostras (talla XL)
- Material: Acero inoxidable, Madera de nogal, Hilo de acero

Instrucciones de uso

- Uso: Ideal para partir las pinzas de langosta y cangrejo, abrir ostras y vieiras, y extraer la carne de los mariscos
- Pinza para langosta: Aplicar presión constante con ambas manos para romper las cáscaras de langosta o cangrejo
- Tenedores para langosta y mariscos: Usar para extraer la carne de las cáscaras y grietas
- Cuchillo para vieiras: Utilizar el cuchillo con mango de nogal para abrir con cuidado las conchas de las vieiras
- Soporte para ostras: Colocar la ostra en el soporte de nogal para un agarre seguro al abrirla
- Guante para ostras (talla XL): Llevar siempre el guante de hilo de acero en la mano que sujeta la ostra para protegerse del deslizamiento del cuchillo
- Lavado a mano recomendado: Lavar todas las piezas a mano con agua caliente y jabón; no dejar las piezas de madera en remojo
- Cuidado de la madera: Conservar la madera de nogal seca y no introducirla en el lavavajillas para evitar daños
- Apto para lavavajillas: No — se requiere lavado a mano para todas las piezas, especialmente las de madera e hilo de acero
- Apto para microondas: No
- Apto para horno: No

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 Zeevruchtenset Compleet - Kreeft, Oester & Coquilles - 6-delig

Produkttitel

Crafts La Marée Zeevruchtenset Compleet - Kreeft, Oester & Coquilles - 6-delig

Produktets indhold

- 1x Kreefttang (Lengte 15,7 cm)
- 4x Kreeftenvorkje
- 6x Zeevruchtenvorkje (champagnekleurig)
- 1x Coquillemes (Lengte 9,5 cm)
- 1x Oesterhouder (13,9 x 9,1 cm)
- 1x Oesterhandschoen (maat XL)
- Materiaal: Roestvrij staal, Walnotenhout, Staaldraad

Brugsanvisning

- Gebruik: Ideaal voor het kraken van kreeft en krab, het openen van oesters en sint-jakobsschelpen, en het uitpikken van schaaldierenvlees
- Kreefttang: Gebruik de tang om schalen van kreeft of krab te kraken; pas voldoende druk toe met beide handen
- Kreeften- en zeevruchtenvorkjes: Gebruik de vorkjes om het vlees uit schalen en hoeken te halen
- Coquillemes: Gebruik het mes met het walnouten handvat om sint-jakobsschelpen voorzichtig open te steken
- Oesterhouder: Leg de oester in de walnouten houder voor een veilige grip bij het openen
- Oesterhandschoen (maat XL): Draag de staaldraadhandschoen altijd aan de hand waarmee u de oester vasthoudt, ter bescherming tegen uitglijden van het mes
- Handwas aanbevolen: Was alle onderdelen met de hand in warm water met afwasmiddel; de houten onderdelen niet langdurig in water laten staan
- Hout onderhoud: Het walnotenhout droog bewaren en niet in de vaatwasser plaatsen om beschadiging te voorkomen
- Vaatwasserbestendig: Nee — handwas vereist voor alle onderdelen, met name voor de houten en staaldraad componenten
- Geschikt voor magnetron: Nee
- Geschikt voor oven: Nee

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 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.

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.

Manuale d'uso: Crafts La Marée Set Frutti di Mare Completo - Aragosta, Ostrica & Capesante - 6 pezzi

Titolo del prodotto

Crafts La Marée Set Frutti di Mare Completo - Aragosta, Ostrica & Capesante - 6 pezzi

Contenuto del prodotto

- 1x Pinza per aragosta (Lunghezza 15,7 cm)
- 4x Forchetta per aragosta
- 6x Forchetta per frutti di mare (color champagne)
- 1x Coltello per capesante (Lunghezza 9,5 cm)
- 1x Supporto per ostriche (13,9 x 9,1 cm)
- 1x Guanto per ostriche (taglia XL)
- Materiale: Acciaio inossidabile, Legno di noce, Filo d'acciaio

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Ideale per spaccare le chele di aragosta e granchio, aprire ostriche e capesante, ed estrarre la polpa dei crostacei
- Pinza per aragosta: Applicare una pressione costante con entrambe le mani per rompere i gusci di aragosta o granchio
- Forchette per aragosta e frutti di mare: Usare per estrarre la polpa da gusci e interstizi
- Coltello per capesante: Utilizzare il coltello con manico in noce per aprire delicatamente i gusci delle capesante
- Supporto per ostriche: Posizionare l'ostrica nel supporto in noce per una presa sicura durante l'apertura
- Guanto per ostriche (taglia XL): Indossare sempre il guanto in filo d'acciaio sulla mano che regge l'ostrica per proteggersi dallo scivolamento del coltello
- Lavaggio a mano consigliato: Lavare tutti i componenti a mano con acqua calda e detergente; non lasciare le parti in legno a bagno
- Cura del legno: Conservare il legno di noce asciutto e non inserirlo in lavastoviglie per evitare danni
- Adatto alla lavastoviglie: No — lavaggio a mano necessario per tutti i componenti, in particolare per le parti in legno e filo d'acciaio
- Adatto al microonde: No
- Adatto al forno: No

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 Kompletny Zestaw do Owoców Morza - Homar, Ostryga & Przegrzebki - 6 elementów

Tytuł produktu

Crafts La Marée Kompletny Zestaw do Owoców Morza - Homar, Ostryga & Przegrzebki - 6 elementów

Zawartość produktu

- 1x Szczypce do homara (Długość 15,7 cm)
- 4x Widelczyk do homara
- 6x Widelczyk do owoców morza (kolor szampański)
- 1x Nóż do przegrzebków (Długość 9,5 cm)
- 1x Uchwyt do ostryg (13,9 x 9,1 cm)
- 1x Rękawica do ostryg (rozmiar XL)
- Materiał: Stal nierdzewna, Drewno orzechowe, Drut stalowy

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Idealne do kruszenia skorup homara i kraba, otwierania ostryg i przegrzebków oraz wydobywania mięsa z owoców morza
- Szczypce do homara: Wywierać równomierny nacisk obiema rękami, aby rozkruszyć skorupy homara lub kraba
- Widelczyki do homara i owoców morza: Używać do wydobywania mięsa ze skorup i szczelin
- Nóż do przegrzebków: Używać noża z orzechową rękojeścią do ostrożnego otwierania muszli przegrzebków
- Uchwyt do ostryg: Umieścić ostrygę w orzechowym uchwycie dla bezpiecznego trzymania podczas otwierania
- Rękawica do ostryg (rozmiar XL): Zawsze nosić rękawicę z drutu stalowego na dłoni trzymającej ostrygę, aby chronić się przed ześlizgnięciem noża
- Zalecane mycie ręczne: Myć wszystkie elementy ręcznie w ciepłej wodzie z detergentem; nie moczyć elementów drewnianych
- Pielęgnacja drewna: Przechowywać drewno orzechowe w suchym miejscu i nie wkładać do zmywarki, aby uniknąć uszkodzeń
- Nadaje się do zmywarki: Nie — wymagane ręczne mycie wszystkich elementów, szczególnie drewnianych i ze stalowego drutu
- Nadaje się do mikrofalówki: Nie
- Nadaje się do piekarnika: Nie

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 Zeevruchtenset Compleet - Kreeft, Oester & Coquilles - 6-delig

Tuotteen nimi

Crafts La Marée Zeevruchtenset Compleet - Kreeft, Oester & Coquilles - 6-delig

Tuotteen sisältö

- 1x Kreeftentang (Lengte 15,7 cm)
- 4x Kreeftenvorkje
- 6x Zeevruchtenvorkje (champagnekleurig)
- 1x Coquillemes (Lengte 9,5 cm)
- 1x Oesterhouder (13,9 x 9,1 cm)
- 1x Oesterhandschoen (maat XL)
- Materiaal: Roestvrij staal, Walnotenhout, Staaldraad

Käyttöohjeet

- Gebruik: Ideaal voor het kraken van kreeft en krab, het openen van oesters en sint-jakobsschelpen, en het uitpikken van schaaldierenvlees
- Kreeftentang: Gebruik de tang om schalen van kreeft of krab te kraken; pas voldoende druk toe met beide handen
- Kreeften- en zeevruchtenvorkjes: Gebruik de vorkjes om het vlees uit schalen en hoeken te halen
- Coquillemes: Gebruik het mes met het walnouten handvat om sint-jakobsschelpen voorzichtig open te steken
- Oesterhouder: Leg de oester in de walnouten houder voor een veilige grip bij het openen
- Oesterhandschoen (maat XL): Draag de staaldraadhandschoen altijd aan de hand waarmee u de oester vasthoudt, ter bescherming tegen uitglijden van het mes
- Handwas aanbevolen: Was alle onderdelen met de hand in warm water met afwasmiddel; de houten onderdelen niet langdurig in water laten staan
- Hout onderhoud: Het walnotenhout droog bewaren en niet in de vaatwasser plaatsen om beschadiging te voorkomen
- Vaatwasserbestendig: Nee — handwas vereist voor alle onderdelen, met name voor de houten en staaldraad componenten
- Geschikt voor magnetron: Nee
- Geschikt voor oven: Nee

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.

Turvallisuushjeet

- 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.

Hävittämishjeet

- 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 Zeevruchtenset Compleet - Kreeft, Oester & Coquilles - 6-delig

Název výrobku

Crafts La Marée Zeevruchtenset Compleet - Kreeft, Oester & Coquilles - 6-delig

Obsah výrobku

- 1x Kreeftentang (Lengte 15,7 cm)
- 4x Kreeftenvorkje
- 6x Zeevruchtenvorkje (champagnekleurig)
- 1x Coquillemes (Lengte 9,5 cm)
- 1x Oesterhouder (13,9 x 9,1 cm)
- 1x Oesterhandschoen (maat XL)
- Materiaal: Roestvrij staal, Walnotenhout, Staaldraad

Návod k použití

- Gebruik: Ideaal voor het kraken van kreeft en krab, het openen van oesters en sint-jakobsschelpen, en het uitpikken van schaaldierenvlees
- Kreeftentang: Gebruik de tang om schalen van kreeft of krab te kraken; pas voldoende druk toe met beide handen
- Kreeften- en zeevruchtenvorkjes: Gebruik de vorkjes om het vlees uit schalen en hoeken te halen
- Coquillemes: Gebruik het mes met het walnooten handvat om sint-jakobsschelpen voorzichtig open te steken
- Oesterhouder: Leg de oester in de walnooten houder voor een veilige grip bij het openen
- Oesterhandschoen (maat XL): Draag de staaldraadhandschoen altijd aan de hand waarmee u de oester vasthoudt, ter bescherming tegen uitglijden van het mes
- Handwas aanbevolen: Was alle onderdelen met de hand in warm water met afwasmiddel; de houten onderdelen niet langdurig in water laten staan
- Hout onderhoud: Het walnotenhout droog bewaren en niet in de vaatwasser plaatsen om beschadiging te voorkomen
- Vaatwasserbestendig: Nee — handwas vereist voor alle onderdelen, met name voor de houten en staaldraad componenten
- Geschikt voor magnetron: Nee
- Geschikt voor oven: Nee

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 Zeevruchtenset Compleet - Kreeft, Oester & Coquilles - 6-delig

Termék neve

Crafts La Marée Zeevruchtenset Compleet - Kreeft, Oester & Coquilles - 6-delig

A termék tartalma

- 1x Kreeftentang (Lengte 15,7 cm)
- 4x Kreeftenvorkje
- 6x Zeevruchtenvorkje (champagnekleurig)
- 1x Coquillesmes (Lengte 9,5 cm)
- 1x Oesterhouder (13,9 x 9,1 cm)
- 1x Oesterhandschoen (maat XL)
- Materiaal: Roestvrij staal, Walnotenhout, Staaldraad

Használati utasítás

- Gebruik: Ideaal voor het kraken van kreeft en krab, het openen van oesters en sint-jakobsschelpen, en het uitpikken van schaaldierenvlees
- Kreeftentang: Gebruik de tang om schalen van kreeft of krab te kraken; pas voldoende druk toe met beide handen
- Kreeften- en zeevruchtenvorkjes: Gebruik de vorkjes om het vlees uit schalen en hoeken te halen
- Coquillesmes: Gebruik het mes met het walnooten handvat om sint-jakobsschelpen voorzichtig open te steken
- Oesterhouder: Leg de oester in de walnooten houder voor een veilige grip bij het openen
- Oesterhandschoen (maat XL): Draag de staaldraadhandschoen altijd aan de hand waarmee u de oester vasthoudt, ter bescherming tegen uitglijden van het mes
- Handwas aanbevolen: Was alle onderdelen met de hand in warm water met afwasmiddel; de houten onderdelen niet langdurig in water laten staan
- Hout onderhoud: Het walnotenhout droog bewaren en niet in de vaatwasser plaatsen om beschadiging te voorkomen
- Vaatwasserbestendig: Nee — handwas vereist voor alle onderdelen, met name voor de houten en staaldraad componenten
- Geschikt voor magnetron: Nee
- Geschikt voor oven: Nee

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 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.

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 Zeevruchtenset Compleet - Kreeft, Oester & Coquilles - 6-delig

Título do produto

Crafts La Marée Zeevruchtenset Compleet - Kreeft, Oester & Coquilles - 6-delig

Conteúdo do produto

- 1x Kreeftentang (Lengte 15,7 cm)
- 4x Kreeftenvorkje
- 6x Zeevruchtenvorkje (champagnekleurig)
- 1x Coquillesmes (Lengte 9,5 cm)
- 1x Oesterhouder (13,9 x 9,1 cm)
- 1x Oesterhandschoen (maat XL)
- Materiaal: Roestvrij staal, Walnotenhout, Staaldraad

Instruções de utilização

- Gebruik: Ideaal voor het kraken van kreeft en krab, het openen van oesters en sint-jakobsschelpen, en het uitpikken van schaaldierenvlees
- Kreeftentang: Gebruik de tang om schalen van kreeft of krab te kraken; pas voldoende druk toe met beide handen
- Kreeften- en zeevruchtenvorkjes: Gebruik de vorkjes om het vlees uit schalen en hoeken te halen
- Coquillesmes: Gebruik het mes met het walnouten handvat om sint-jakobsschelpen voorzichtig open te steken
- Oesterhouder: Leg de oester in de walnouten houder voor een veilige grip bij het openen
- Oesterhandschoen (maat XL): Draag de staaldraadhandschoen altijd aan de hand waarmee u de oester vasthoudt, ter bescherming tegen uitglijden van het mes
- Handwas aanbevolen: Was alle onderdelen met de hand in warm water met afwasmiddel; de houten onderdelen niet langdurig in water laten staan
- Hout onderhoud: Het walnotenhout droog bewaren en niet in de vaatwasser plaatsen om beschadiging te voorkomen
- Vaatwasserbestendig: Nee — handwas vereist voor alle onderdelen, met name voor de houten en staaldraad componenten
- Geschikt voor magnetron: Nee
- Geschikt voor oven: Nee

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 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.

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 Zeevruchtenset Compleet - Kreeft, Oester & Coquilles - 6-delig

Produkttitel

Crafts La Marée Zeevruchtenset Compleet - Kreeft, Oester & Coquilles - 6-delig

Produktinnhold

- 1x Kreefttang (Lengte 15,7 cm)
- 4x Kreeftenvorkje
- 6x Zeevruchtenvorkje (champagnekleurig)
- 1x Coquillemes (Lengte 9,5 cm)
- 1x Oesterhouder (13,9 x 9,1 cm)
- 1x Oesterhandschoen (maat XL)
- Materiaal: Roestvrij staal, Walnotenhout, Staaldraad

Bruksanvisning

- Gebruik: Ideaal voor het kraken van kreeft en krab, het openen van oesters en sint-jakobsschelpen, en het uitpikken van schaaldierenvlees
- Kreefttang: Gebruik de tang om schalen van kreeft of krab te kraken; pas voldoende druk toe met beide handen
- Kreeften- en zeevruchtenvorkjes: Gebruik de vorkjes om het vlees uit schalen en hoeken te halen
- Coquillemes: Gebruik het mes met het walnouten handvat om sint-jakobsschelpen voorzichtig open te steken
- Oesterhouder: Leg de oester in de walnouten houder voor een veilige grip bij het openen
- Oesterhandschoen (maat XL): Draag de staaldraadhandschoen altijd aan de hand waarmee u de oester vasthoudt, ter bescherming tegen uitglijden van het mes
- Handwas aanbevolen: Was alle onderdelen met de hand in warm water met afwasmiddel; de houten onderdelen niet langdurig in water laten staan
- Hout onderhoud: Het walnotenhout droog bewaren en niet in de vaatwasser plaatsen om beschadiging te voorkomen
- Vaatwasserbestendig: Nee — handwas vereist voor alle onderdelen, met name voor de houten en staaldraad componenten
- Geschikt voor magnetron: Nee
- Geschikt voor oven: Nee

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 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.

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 Zeevruchtenset Compleet - Kreeft, Oester & Coquilles - 6-delig

Titlul produsului

Crafts La Marée Zeevruchtenset Compleet - Kreeft, Oester & Coquilles - 6-delig

Conținutul produsului

- 1x Kreeftentang (Lengte 15,7 cm)
- 4x Kreeftenvorkje
- 6x Zeevruchtenvorkje (champagnekleurig)
- 1x Coquillesmes (Lengte 9,5 cm)
- 1x Oesterhouder (13,9 x 9,1 cm)
- 1x Oesterhandschoen (maat XL)
- Materiaal: Roestvrij staal, Walnotenhou, Staaldraad

Instrucțiuni de utilizare

- Gebruik: Ideaal voor het kraken van kreeft en krab, het openen van oesters en sint-jakobsschelpen, en het uitpikken van schaaldierenvlees
- Kreeftentang: Gebruik de tang om schalen van kreeft of krab te kraken; pas voldoende druk toe met beide handen
- Kreeften- en zeevruchtenvorkjes: Gebruik de vorkjes om het vlees uit schalen en hoeken te halen
- Coquillesmes: Gebruik het mes met het walnooten handvat om sint-jakobsschelpen voorzichtig open te steken
- Oesterhouder: Leg de oester in de walnooten houder voor een veilige grip bij het openen
- Oesterhandschoen (maat XL): Draag de staaldraadhandschoen altijd aan de hand waarmee u de oester vasthoudt, ter bescherming tegen uitglijden van het mes
- Handwas aanbevolen: Was alle onderdelen met de hand in warm water met afwasmiddel; de houten onderdelen niet langdurig in water laten staan
- Hout onderhoud: Het walnotenhou droog bewaren en niet in de vaatwasser plaatsen om beschadiging te voorkomen
- Vaatwasserbestendig: Nee — handwas vereist voor alle onderdelen, met name voor de houten en staaldraad componenten
- Geschikt voor magnetron: Nee
- Geschikt voor oven: Nee

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 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.

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 Komplet Skaldjursset - Hummer, Ostron & Pilgrimsmusslor - 6 delar

Produkttitel

Crafts La Marée Komplet Skaldjursset - Hummer, Ostron & Pilgrimsmusslor - 6 delar

Produktinnehåll

- 1x Hummerknäckare (Längd 15,7 cm)
- 4x Hummergeffel
- 6x Skaldjursgaffel (champagnefärgad)
- 1x Pilgrimsmusslkniv (Längd 9,5 cm)
- 1x Ostronhållare (13,9 x 9,1 cm)
- 1x Ostronhandske (storlek XL)
- Material: Rostfritt stål, Valnötsträ, Ståltråd

Användarinstruktioner

- Användning: Idealisk för att knäcka hummer- och krabbskal, öppna ostron och pilgrimsmusslor samt plocka ut skaldjurskött
- Hummerknäckare: Applicera jämnt tryck med båda händerna för att knäcka skal från hummer eller krabba
- Hummer- och skaldjursgafflar: Används för att plocka ut kött från skal och springor
- Pilgrimsmusslkniv: Använd kniven med valnötsskaftet för att försiktigt öppna pilgrimsmusslskal
- Ostronhållare: Placera ostronet i valnötshållaren för ett säkert grepp vid öppning
- Ostronhandske (storlek XL): Bär alltid ståltrådshandsken på den hand som håller ostronet för att skydda mot att kniven glider
- Handtvätt rekommenderas: Tvätta alla delar för hand i varmt såpvatten; låt inte trädelarna ligga i blöt
- Träskötsel: Förvara valnötsträt torrt och placera det inte i diskmaskinen för att undvika skador
- Diskmaskinssäker: Nej — handtvätt krävs för alla delar, särskilt trä- och ståltrådskomponenterna
- Lämplig för mikrovågsugn: Nej
- Lämplig för ugn: Nej

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.