

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

DANSK

Før ibrugtagning

Et træprodukt er lettere at holde ren for fedtpletter og snavs, hvis det olieres før ibrugtagning. Behandlingen øger også træets modstand mod fugt. Brug en olie der er beregnet til mad, f.eks. paraffinolie eller vegetabilsk olie. Olier produktet én gang og tør overskudet af.Gentag behandlingen efter 24 timer.

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

ÍSLENSKA

Fyrir fyrstu notkun

Það er auðveldara að halda vörum úr við hreinum og án fitublettu ef þær eru meðhöndlaðar með olíu fyrir fyrstu notkun. Það bætir líka náttúrulegt rakaból viðarins. Notið olíu sem má komast í snertingu við mat, eins og jarðolíu eða jurtaolíu. Viðarolíuna. Berið eina umferð af olíu á vöruna og þurrkið alla umframolíu af. Endurtakið 24 klukkustundum tíðar.

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

NORSK

Før første gangs bruk

Et treprodukt er lettere å holde rent fra fettflekker og smuss dersom den settes inn med olje før første gangs bruk. Behandlingen øker også treets motstandskraft mot fukt. Bruk en olje som er passende for matkontakt, f.eks. vegetabilsk olje. Olje inn produktet en gang og tørk av overflødig olje. Gjenta behandlingen etter 24 timer.

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

SUOMI

Ennen käyttöönottoa

Puutuote on helppo pitää puhtaana rasvatahroista ja liasta, jos se öljytään ennen käyttöönottoa. Käsittely parantaa myös puun kosteudensietoa. Käytä elintarvikekäyttöön tarkoitettua öljyä, kuten parafiini- tai kasviöljyä. Käsittele tuote öljyllä kertaalleen ja kuivaa ylimääräinen öljy pois. Toista käsittely 24 tunnin kuluttua.

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

SVENSKA

Före första användning

En träprodukt är lättare att hålla ren från fettfläckar och smuts om den oljas in före första användningen. Behandlingen ökar också träets motståndskraft mot fukt. Använd en olja lämplig för matkontakt, t.ex. paraffinolja eller vegetabilisk olja. Olja in produkten en gång och torka av överflödet. Upprepa behandlingen efter 24 timmar.

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

ČESKY

Před prvním použitím

Výrobky ze dřeva udržíte déle čisté a bez mastných skvrn, když je před prvním použitím ošetříte olejem na dřevo. Aplikací oleje také zlepšíte přirozenou odolnost dřeva proti vlhku. Použijte olej, který může přijít do styku s potravinami, jako je například minerální nebo rostlinný olej. Olej na povrch výrobku naneste jednou a nevstřebaný olej setřete. Aplikaci oleje po 24 hodinách opakujte.

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

^[1]
^[2]
^[3]
^[4]
^[5]
^[6]
^[7]
^[8]
^[9]
^[10]
^[11]
^[12]
^[13]
^[14]
^[15]
^[16]
^[17]
^[18]
^[19]
^[20]
^[21]
^[22]
^[23]
^[24]
^[25]
^[26]
^[27]
^[28]
^[29]
^[30]
^[31]
^[32]
^[33]
^[34]
^[35]
^[36]
^[37]
^[38]
^[39]
^[40]
^[41]

ESPAÑOL

Antes de usar por primera vez

Es más fácil mantener un producto de ma-dera limpio y sin manchas de grasa y sucie-dad si se trata con aceite antes de usarlo por primera vez. El tratamiento también incrementa la resistencia de la madera a la humedad. Utilizar un aceite que pueda en-trar en contacto con alimentos, por ejemplo aceite parafinado o vegetal. Aplicar aceite al producto y eliminar el excedente. Repetir el tratamiento después de 24 horas.

Mantenimiento

- Recomendamos lavar siempre los cu-biertos de ensalada a mano. No deben dejarse en remojo o bajo un chorro de agua, pues la madera se podría cuartear.
- Secar estos cubiertos de ensalada cui-dadosamente, evitando exponerlos a un calor excesivo para que se sequen más rápidamente.
- Tratar estos cubiertos de ensalada con aceite con cierta frecuencia, dependien-do de cuánto se utilicen.

PORTUGUÊS

Antes de usar pela primeira vez

Os produtos de madeira são mais fáceis de manter limpos e livres de manchas de gordura se são tratados com óleo antes de serem usados pela primeira vez. Isto também irá melhorar a resistência natu-ral da madeira à humidade. Use um óleo apropriado para entrar em contacto com alimentos, como o óleo mineral ou vegetal. Trate o produto com óleo e retire qualquer excedente. Repita o tratamento após 24 horas.

Cuidados e limpeza

- Os talheres de salada devem ser sempre lavados à mão. Não os coloque em con-tacto com a água durante muito tempo, deixando-os de molho ou levando-os em água corrente. Isto pode fazer com que a madeira rache.
- Seque os talheres de salada cuidadosa-mente. Não os esponha a temperaturas elevadas para secarem mais depressa.
- Trate os talheres de salada com óleo regularmente. A frequência depende do uso.

ITALIANO

Prima di usare il prodotto per la prima volta

I prodotti in legno sono più facili da tenere puliti e sgrassati se vengono oliati pri-ma di essere usati per la prima volta. Il trattamento migliora anche la resistenza del legno all’umidità. Usa un olio adatto al contatto con gli alimenti, per esempio l’olio di paraffina o l’olio vegetale. Olia il prodotto una volta ed elimina l’olio in eccesso. Dopo 24 ore ripeti il trattamento.

Istruzioni per la pulizia

- Queste posate per l’insalata vanno sempre lavate a mano e non devono rimanere a lungo a contatto con l’acqua, perché il legno potrebbe fendersi, quin-di non metterle e bagno e non lavarle sotto l’acqua corrente.
- Asciuga sempre bene queste posate per l’insalata, ma non esporle a temperatu-re elevate per accelerare l’asciugatura.
- Oliale a intervalli regolari: la frequenza dipende da quanto le usi.

SLOVENSKY

Predtým, ako použijete výrobok po prvýkrát

Drevené výrobky udržite dlhšie čisté a bez mastných škvrín, ak ich pred prvým použi-tím ošetríte olejom na starostlivosť o drevo. Aplikáciou oleja tiež zlepšíte prirodzenú odolnosť dreva voči vlhku. Použite olej, ktorý môže prísť do styku s potravinami, ako je napríklad minerálny alebo rastlin-ný olej. Naneste olej na povrch výrobku a olej, ktorý nevsiakol, utrite. Po 24 hodinách postup zopakujte.

Čistenie a starostlivosť

- Servírovací príbor na šalát vždy umý-vajte ručne. Neponárajte ho a ani ho neumývajte pod tečúcou vodou, aby nebol príliš dlho v kontakte s vodou. To by mohlo spôsobiť praskanie dreva.
- Servírovací príbor na šalát opatrne vysušte. Na urýchlenie sušenia ho ne-vystavujte vysokým teplotám.
- Servírovací príbor na šalád ošetrujte olejom v pravidelných intervaloch. Intenzita ošetrovania olejom závisí na intenzite vášho používania tejto servíro-vacej sady.

MAGYAR

Első használat előtt

A fából készült termékek könnyen tisztán tarthatóak, ha a használatbavétel előtt olajjal kezeljük őket. Ez egyben a fa ned-vességgel szembeni természetes ellenálló képességét is biztosítja. Használj olyan olajat, mely az egészségre ártalmatlan, és akár az ételekkel is érintkezhet, mint pél-dául a növényi vagy ásványi olajak. Kend le egyszer a vágódeszka mindkét oldalát, majd töröld e a felesleget, melyet a fa nem szív magába. Ismételd meg a kezelést 24 órával később.

Ápolás és tisztítás

- A salátatálalót minden esetben kézzel kell elmosni. Ne hagyd sokáig a vízben ázni és ne tedd sokáig a folyó víz alá sem. Ez repedéseket okozhat a fán.
- Óvatosan szárítsd. Ne gyorsítsd a szárítást meleg levegő fújásával (pl. hajszárító).
- Rendszeresen kezeld olajjal a felületet. A gyakoriság attól függ, milyen sűrűn használod a salátatálalót.

БЪЛГАРСКИ

Преди да използвате за първи път
Дървените изделия се поддържат чисти и без мазни петна, ако преди да се използват за първи път се обработят с масло. Това също ще повиши естествената во-доустойчивост на дървото. Използвайте безвредно за храната масло, например минерално или растително олио. Нама-жете повърхността веднъж и оберете излишното. Повторете процедурата след 24 часа.

HRVATSKI

Prijе prve uporabe
Drvene proizvode je lakše čistiti i čuvati od masnih mrlja ako se prije prve uporabe premažu uljem. To će također poboljšati prirodnu otpornost drva na vlagu. Koristite ulje koje je prikladno za kontakt s hranom, na primjer mineralno ili biljno ulje. Proizvod jednom premažite uljem i obrišite višak. Postupak ponovite 24 sata kasnije.

Njega i čišćenje

— Posude za salatu uvijek perite ručno. Posude ne smiju dugo biti u kontaktu s vodom tako da ih ostavite u vodi ili da ih perete ispod tekuće vode. To može izazvati napuknuća u drvu.
— Pažljivo osušite posude za salatu. Ne izlažite ih visokim temperaturama kako bi ubrzali sušenje.
— Redovito premazujte uljem posude za salatu. Učestalost premazivanja ovisi koliko često ih koristite.

Грижа и почистване

- Мийте приборите за салата винаги на ръка. Не ги дръжте във вода дъл-го като ги киснете или слагате под чешмата. Така дървото може да се пропука.
- Изсушавайте приборите за сала-та внимателно. Не ги излагайте на висока температура, за да се изсушат по-бързо.
- Редовно мажете приборите за салата с масло според това колко често ги използвате.

POLSKI

Przed pierwszym użyciem

Produkty wykonane z drewna są łatwiejsze do utrzymania w czystości, bez tłustych plam, jeśli przed pierwszym użyciem pokryje się je olejem. Olej poprawi także naturalną odporność drewna na wilgoć. Używaj oleju, który nie jest szkodliwy w kontakcie z żywnością, np. oleju mineralnego czy roślinnego. Pokryj produkt jedną warstwą oleju, a następnie zetrzyj jego nadmiar. Potem powtórz czynność po upływie 24 godzin.

Pielęgnacja i czyszczenie

- Tacki do sałatek należy zawsze myć ręcznie. Nie pozwalaj na ich dłuższy kontakt z wodą, nie myj ich pod otwartym strumieniem, a po myciu nie zostawiaj mokrych tacke do wyschnięcia. Długotrwałe działanie wody może spowodować pękanie drewna.
- Starannie wysusz tacki do sałatek, ale nie stosuj do tego celu wysokich temperatur.
- Regularnie pielęgnuj tacki do sałatek za pomocą oleju. Częstotliwość takich zabiegów zależy od intensywności użyt-kowania produktu.

LIETUVIŲ KLB.

Prieš naudojant pirmą kartą

Medinius gaminius bus lengviau prižiūrėti ir apsaugoti juos nuo nešvarumų bei riebalų dėmių, apdorojus juos alyva prieš naudo-jant pirmą kartą. Tai padidina ir medienos natūralų atsparumą drėgmei. Naudokite są-lyčiui su maistu tinkamą alyvą, pavyzdžiui, mineralinę ar augalinę alyvą. Ištepkite pjaustymo lentutę vieną kartą, iš abiejų pusių, nuvalykite alyvos likučius. Pakartoki-te po 24 val.

Priežiūra ir valymas

— Salotines reikia plauti rankomis. Nepali-kite jų vandenyje ilgam laikui, nemirky-kite ir neplaukite stipria vandens srove. Mediena gali sutrukinėti.
— Kruopščiai nusauskite salotines. Ne-džiovinkite aukštoje temperatūroje.
— Pastoviai tepkite salotines aliejumi. Jei jos naudojamos dažniau, tepkite taip pat dažniau.

Приє прве uporabe

Drvene proizvode je lakše čistiti i čuvati od masnih mrlja ako se prije prve uporabe premažu uljem. To će također poboljšati prirodnu otpornost drva na vlagu. Koristite ulje koje je prikladno za kontakt s hranom, na primjer mineralno ili biljno ulje. Proizvod jednom premažite uljem i obrišite višak. Postupak ponovite 24 sata kasnije.

Njega i čišćenje

— Posude za salatu uvijek perite ručno. Posude ne smiju dugo biti u kontaktu s vodom tako da ih ostavite u vodi ili da ih perete ispod tekuće vode. To može izazvati napuknuća u drvu.
— Pažljivo osušite posude za salatu. Ne izlažite ih visokim temperaturama kako bi ubrzali sušenje.
— Redovito premazujte uljem posude za salatu. Učestalost premazivanja ovisi koliko često ih koristite.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Πριє прве uporabe
Medinius gaminius bus lengviau prižiūrėti ir apsaugoti juos nuo nešvarumų bei riebalų dėmių, apdorojus juos alyva prieš naudo-jant pirmą kartą. Tai padidina ir medienos natūralų atsparumą drėgmei. Naudokite są-lyčiui su maistu tinkamą alyvą, pavyzdžiui, mineralinę ar augalinę alyvą. Ištepkite pjaustymo lentutę vieną kartą, iš abiejų pusių, nuvalykite alyvos likučius. Pakartoki-te po 24 val.

Приє прве uporabe

- Salotines reikia plauti rankomis. Nepali-kite jų vandenyje ilgam laikui, nemirky-kite ir neplaukite stipria vandens srove. Mediena gali sutrukinėti.
- Kruopščiai nusauskite salotines. Ne-džiovinkite aukštoje temperatūroje.
- Pastoviai tepkite salotines aliejumi. Jei jos naudojamos dažniau, tepkite taip pat dažniau.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Πριν από την πρώτη χρήση
Τα προϊόντα από ξύλο, διατηρούνται πιο εύκολα καθαρά και χωρίς λεκέδες από το λίπος, εάν πριν χρησιμοποιηθούν για πρώτη φορά, υποστούν επεξεργασία με λάδι. Επι-πλέον, αυτό θα ενισχύσει την φυσική αντο-χή του ξύλου στην υγρασία. Χρησιμοποιή-στε ένα λάδι, το οποίο να είναι κατάλληλο να έρθει σε επαφή με τροφές, όπως ορυκτό ή φυτικό λάδι. Περάστε το προϊόν μια φορά με λάδι και σκουπίστε ότι πλεονάζον λάδι υπάρχει. Επαναλάβετε την διαδικασία μετά από 24 ώρες.

Πριν από την πρώτη χρήση

— Salotines reikia plauti rankomis. Nepali-kite jų vandenyje ilgam laikui, nemirky-kite ir neplaukite stipria vandens srove. Mediena gali sutrukinėti.

— Kruopščiai nusauskite salotines. Ne-džiovinkite aukštoje temperatūroje.

— Pastoviai tepkite salotines aliejumi. Jei jos naudojamos dažniau, tepkite taip pat dažniau.

— Salotines reikia plauti rankomis. Nepali-kite jų vandenyje ilgam laikui, nemirky-kite ir neplaukite stipria vandens srove. Mediena gali sutrukinėti.

— Kruopščiai nusauskite salotines. Ne-džiovinkite aukštoje temperatūroje.

— Pastoviai tepkite salotines aliejumi. Jei jos naudojamos dažniau, tepkite taip pat dažniau.

— Salotines reikia plauti rankomis. Nepali-kite jų vandenyje ilgam laikui, nemirky-kite ir neplaukite stipria vandens srove. Mediena gali sutrukinėti.

— Kruopščiai nusauskite salotines. Ne-džiovinkite aukštoje temperatūroje.

— Pastoviai tepkite salotines aliejumi. Jei jos naudojamos dažniau, tepkite taip pat dažniau.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Πριν από την πρώτη χρήση
Τα προϊόντα από ξύλο, διατηρούνται πιο εύκολα καθαρά και χωρίς λεκέδες από το λίπος, εάν πριν χρησιμοποιηθούν για πρώτη φορά, υποστούν επεξεργασία με λάδι. Επι-πλέον, αυτό θα ενισχύσει την φυσική αντο-χή του ξύλου στην υγρασία. Χρησιμοποιή-στε ένα λάδι, το οποίο να είναι κατάλληλο να έρθει σε επαφή με τροφές, όπως ορυκτό ή φυτικό λάδι. Περάστε το προϊόν μια φορά με λάδι και σκουπίστε ότι πλεονάζον λάδι υπάρχει. Επαναλάβετε την διαδικασία μετά από 24 ώρες.

Φροντίδα και καθαρισμός

- Οι σαλατιέρες πρέπει πάντα να πλέ-νονται στο χέρι. Μην επιτρέπετε να έρθουν σε επαφή με το νερό για μεγα-λύτερο χρονικό διάστημα, αφήνοντάς τις να μουσκεύουν ή πλένοντάς τις με άφθονο τρεχούμενο νερό. Αυτό μπορεί να προκαλέσει ρωγμές στο ξύλο.
- Στεγνώνετε τις σαλατιέρες προσεκτικά. Μην τις εκθέτετε σε υψηλές θερμοκρα-σίες για να επισπεύσετε το στέγνωμα.
- Κατά τακτά χρονικά διαστήματα περνάτε τις σαλατιέρες με λάδι. Το πόσο συχνά εξαρτάται από το πόσο τις χρησιμοποι-είτε.

قبل الاستخدام للمرة الأولى

المنتجات المصنوعة من الخشب يسهل الاحتفاظ بها نظيفة و خالية من النقاط الدهنية إذا تمت معالجتها بالزيت قبل الاستخدام للمرة الأولى. كما أن ذلك سوف يحسن من مقاومة الخشب الطبيعية للرطوبة. استخدم نوعاً من الزيت يكون مناسباً و غير ضار عند ملامسة الطعام، مثل الزيت المعدني أو الزيت النباتي. أدهن المنتج بالزيت مرة واحدة و امسح أي فائض من الزيت. ثم أعد المعالجة بعد 24 ساعة.

العناية والتنظيف

—يجب غسل أواني تقديم السلطة يدوياً. لا تسمححي لها بملامسة الماء لوقت طويل، بتركهم مغمورين أو بغسيلهم بالماء الجاري. هذا يمكن ان يسبب الشقوق في الخشب.

—حفظي أواني تقديم السلطة بعناية. لا تعرضهم للحرارة العالية لتسريع عملية التجفيف.

—عالجي أواني تقديم السلطة بالزيت على فترات منتظمة. الفترات المنتظمة تعتمد على مدى كثرة إستعمالك لهم.

TÜRKÇE

İlk kullanımdan önce

Ahşaptan yapılmış ürünler daha kolay temiz tutulur ve ilk kullanımdan önce yağlanırsa lekesiz kalırlar. Ayrıca ahşabın neme karşı doğal dayanıklılığını da artırır. Gıda ile temas etmesi uygun olan yağları kullanın, mineral yağ veya bitkisel yağ gibi. Ürünü bir kez yağlayın ve fazlalıkları silin. İşlemi 24 saat sonra tekrarlayın.

Bakım ve temizlik

— Salata servisleri her zaman elde yıkanmalıdır. Suda bırakarak veya akan suda yıkayarak su ile uzun süre temas etmelerine izin vermeyin. Ahşap üzerinde çatlamalara yol açabilir.

— Salata servislerini dikkatle kurulayın. Kurulamayı hızlandırmak için yüksek ısıya tabi tutmayın.

— Salata servislerini düzenli aralıklarla yağlayın. Bu işlemi hangi sıklıkta yapacağınız, servisleri hangi sıklıkta kullandığınıza bağlıdır.

SLOVENŠČINA

Pred prvo uporabo

Izdelke iz lesa je lažje vzdrževati in in z njih čistiti mastne madeže, če jih pred prvo uporabo premažemo z oljem. Tako se izboljša naravna odpornost lesa na vlago. Uporabite le olje, ki je primerno za stik s hrano, npr. mineralno olje ali rastlinsko olje. Po rezalni deski razmažite precejšnjo količino olja. Pustite, da se vpije, potem pa obrišite odvečno olje. Po 24-ih urah postopek ponovite.

Vzdrževanje in čiščenje

— Pribor za solato vedno operite na roke.

Ne pustite, da je dlje časa v stiku z vodo ali se v vodi dlje časa namaka. Zaradi tega lahko les popoka.

— Pribor za solato skrbno obrišite. Ne izpostavlajte ga visokim temperaturam z namenom, da se hitreje posuši.

— Pribor za solato redno mažite z oljem. Kako pogosto, je odvisno od pogostosti uporabe.

SRPSKI

Pre prve upotrebe

Lakše je održavati proizvode od drveta ukoliko su pre prve upotrebe premazani uljem za negu drveta. Takođe, time poboljšavate prirodnu otpornost drveta na vlagu. Koristite ulje pogodno za drvo koje je u kontaktu sa hranom, poput mineralnih ili biljnih ulja. Namažite proizvod i obrišite višak. Ponovite postupak nakon 24 sata.

Pranje i održavanje

— Činiju za salatu uvek perite ručno. Nemojte dozvoliti da bude u dodiru s vodom duže vreme tako što ćete ostaviti da se natapa ili duže prati pod jakim mlazom. To može izazvati naprsline u drvetu.

— Pažljivo osušite činiju za salatu. Nemojte je izlagati povišenoj temperaturi da bi ubrzali sušenje.

— Redovno premazujte činiju za salatu uljem. Koliko često ćete to raditi zavisi od upotrebe.

РУССКИЙ

Перед первым использованием

За изделиями из дерева легче ухаживать, если перед использованием обработать их маслом. Благодаря этому также улучшится природная влагостойкость древесины. Используйте масло, которое подходит для поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами, например, минеральное или растительное. Обработайте поверхность один раз и вытрите излишки масла. Повторите обработку через 24 часа.

Уход

— Приборы для салата следует мыть вручную. Не оставляйте приборы надолго в воде, так как дерево может потрескаться.

— Аккуратно высушите приборы. Не подвергайте их воздействию высоких температур, чтобы ускорить процесс.

— Регулярно покрывайте приборы маслом для обработки дерева, в зависимости от того, как часто Вы их используете.