

# 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.

### Pleje og rengøring

- Salatbestikket skal altid vaskes i hånden. De må ikke være i kontakt med vand i længere tid ad gangen, f.eks. ved at sætte dem i blød eller vaske dem under rindende vand. Dette kan forårsage revner i træet.
- Tør salatbestikket nøje. Udsæt dem ikke for høje temperaturer for at fremskynde tørreprocessen.
- Salatbestikket skal behandles med olie jævnligt. Hvor ofte afhænger af, hvor meget de er i brug.

## ÍSLENSKA

### Fyrir fyrstu notkun

það er auðveldara að halda vörum úr við hreinum og án fitubletta ef þær eru meðhöndlær með olíu fyrir fyrstu notkun. Það bætir líka náttúrulegt rakaþol viðarins. Notið olíu sem má komast í snertingu við mat, eins og jarðolíu eða jurtaolíu. viðarolíuna. Berið eina umferð af olíu á vörðuna og þurkið alla umframolíu af. Endurtakið 24 klukkustundum tíðar.

### Meðhöndlun og þrif

- Salatáhöldin ætti alltaf að þvo í höndunum. Látið þau ekki liggja í bleytu eða vera lengi undir rennandi vatni, það getur orðið til þess að sprungur koma í viðinn.
- Þurkið salatáhöldin vandlega. Setjið þau ekki í mikinn hita til að flýta því að þau borni.
- Berið reglulega olíu á áhöldin. Hversu oft fer eftir notkun.

## ENGLISH

### Before using for the first time

Products made of wood are easier to keep clean and free from grease marks if they are treated with oil before being used for the first time. This will also improve the wood's natural resistance to moisture. Use an oil that is suitable for contact with food, such as mineral oil or vegetable oil. Oil the product once and wipe off any surplus. Then repeat the treatment after 24 hours.

### Care and cleaning

- The salad servers should always be washed by hand. Do not allow them to be in contact with water for a longer time, by leaving them to soak or washing them in running water. This can cause cracks in the wood.
- Dry the salad servers carefully. Do not expose them to high temperatures to speed up drying.
- Treat the salad servers with oil at regular intervals. How often depends on how much you use them.

## DEUTSCH

### Vor der ersten Benutzung

Ein Holzprodukt, das vor der ersten Benutzung mit Öl behandelt wurde, ist leichter sauber zu halten und bleibt länger frei von Fettflecken. Zudem erhöht das Öl die Widerstandskraft des Produkts gegen Feuchtigkeit. Nur lebensmittelechte Öle wie Paraffin- oder Pflanzenöl verwenden. Das Produkt einmal einölen und den Überschuss abwischen. Nach 24 Stunden den Vorgang wiederholen.

### Pflege

- Das Produkt immer von Hand spülen. Es sollte nicht lange mit Wasser in Kontakt kommen, z.B. nicht länger im Spülwasser oder unter fließendem Wasser liegen. Dies könnte Risse im Holz hervorrufen.
- Das Besteck sorgfältig abtrocknen, aber keinen hohen Temperaturen aussetzen, um das Trocknen zu beschleunigen.
- Regelmäßig mit Öl abreiben. Wie oft, hängt von der Häufigkeit der Benutzung ab.

## FRANÇAIS

### Avant la première utilisation

Un produit en bois massif est plus facile à entretenir si il a été traité à l'huile avant la première utilisation. Ce traitement améliore également la résistance à l'humidité du produit. Utiliser une huile autorisée pour contact alimentaire, par exemple l'huile pour bois BEHANDLA. Appliquer l'huile sur les deux faces de la planche, puis essuyer l'excédent. Renouveler le traitement après 24 heures.

### Entretien

- Il est conseillé de toujours laver les couverts à salade à la main. Ne les faites pas tremper dans de l'eau et ne les laissez pas sous l'eau courante trop longtemps. Cela peut fendre le bois.
- Essuyez-les soigneusement, mais ne les exposez pas à des températures élevées dans le but d'accélérer le séchage.
- Huilez le produit régulièrement. La fréquence dépendra de son utilisation.

## NEDERLANDS

### Voor het eerste gebruik

Een product van hout is makkelijker schoon te houden als het voor het eerste gebruik behandeld wordt met olie. De behandeling verhoogt ook de weerstand van het hout tegen vocht. Gebruik een olie die geschikt is voor contact met voedsel, b.v. paraffineolie of een plantaardige olie. Behandel het product eenmaal en verwijder de overtollige olie. Herhaal de behandeling na 24 uur.

### Onderhoud

- Was het slacouvert altijd met de hand af. Laat het nooit gedurende langere tijd in contact komen met water, d.w.z. onder water liggen of in stromend water. Dat kan barsten in het hout veroorzaken.
- Droog het slacouvert zorgvuldig af, maar laat het niet drogen bij hoge temperatuur om het droogproces te versnellen.
- Behandel het slacouvert regelmatig met olie. De frequentie hangt af van hoevaak het wordt gebruikt.

## NORSK

### Før første gangs bruk

Et træprodukt 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. vegetabilisk olje. Olje inn produktet én gang og tørk av overflødig olje. Gjenta behandlingen etter 24 timer.

### Vedlikehold

- Salatbestikket bør alltid vaskes for hånd. La det ikke være i kontakt med vann over lang tid, det vil si ligge i bløt eller under rennende vann. Det kan føre til at treverket sprekker.
- Tørk salatbestikket nøyne, men ikke utsett det for høy varme for å påskynde tørkingen.
- Olje inn salatbestikket med jevne mellomrom. Hvor ofte kommer an på hvor mye det brukes.

## SUOMI

### Ennen käyttöönotto

Puutuote on helpo pitää puhtaana rasvatohroista ja liasta, jos se öljytään ennen käyttöönottoa. Käsitteily parantaa myös puun kosteudensietoa. Käytä elintarviketäytöön tarkoitettaa öljyä, kuten parafin- tai kasviöljyä. Käsittele tuote öljyllä kertaalleen ja kuivaa ylimääräinen öljy pois. Toista käsitteily 24 tunnin kuluttua.

### Hoito

- Salaattiottimet on aina pestävä käsin. Älä jätä niitä pitkäksi aikaa veteen, ettei puu halkeilisi.
- Kuivaa salaattiottimet huolellisesti, mutta älä nopeuta kuivumista käyttämällä kuumaa lämpötilaa.
- Öljyä salaattiottimet säännöllisin väliajoin. Käsitteilytihais vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

## 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 træets 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.

### Skötsel

- Salladsbesticken bör alltid diskas för hand. Låt dem inte vara i kontakt med vatten under lång tid, det vill säga ligga i blöt eller under rinnande vatten. Det kan orsaka sprickor i träet.
- Torka salladsbesticken noga, men utsätt dem inte för hög värme för att påskynda torkningen.
- Olja in salladsbesticken med jämma mellanrum. Hur ofta beror på hur mycket de används.

## ČESKY

### Před prvním použitím

Výrobky ze dřeva udržíte déle čisté a bez mastných skvrn, když je před prvním použitím ošetříte olejem na dřevo. Aplikaci oleje také zlepšíte přirozenou odolnost dřeva proti vlhkosti. 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.

### Údržba a čištění

- Servírovací příbory na salát vždy myjte ručně. Nesmějí být delší dobu v kontaktu s vodou, rozhodně je nemamáčeje do vody a nemýjte je pod tekoucí vodou. Dřevo by mohlo popraskat.
- Servírovací příbory pečlivě osušte. Ne-vystavujte je vyšším teplotám ve snaze urychlit proces sušení.
- Servírovací příbory pravidelně olejujte. Intervaly mezi olejováním závisí na tom, jak často příbory používáte.

## ESPAÑOL

### Antes de usar por primera vez

Es más fácil mantener un producto de madera limpio y sin manchas de grasa y suciedad 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 entrar 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 cubiertos 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 cuidadosamente, evitando exponerlos a un calor excesivo para que se sequen más rápidamente.
- Tratar estos cubiertos de ensalada con aceite con cierta frecuencia, dependiendo de cuánto se utilicen.

## 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 prima 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, quindi non metterle e bagno e non lavarle sotto l'acqua corrente.
- Asciuga sempre bene queste posate per l'insalata, ma non esporle a temperature elevate per accelerare l'asciugatura.
- Oliale a intervalli regolari: la frequenza dipende da quanto le usi.

## MAGYAR

### Első használat előtt

A fából készült termékek könnyen tisztán tarthatóak, ha a használatbavétel előtt olajjal kezeljük őket. Ez egyben a fa nedvességgel szembeni természetes ellenálló képességét is biztosítja. Használj ilyan olajat, mely az egészségre ártalmatlan, és akár az ételekkel is érintkezhet, mint például a növényi vagy ásványi olajak. Kend le egyszer a vágódeszka minden 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 tudd sokáig a folyó vizet alá sem. Ez repedésekkel okozhat a fán.
- Óvatosan száritsd. Ne gyorsítsd a szárítást meleg levegő fűjtésével (pl. hajszáritó).
- Rendszeresen kezeld olajjal a felületet. A gyakoriság attól függ, milyen sűrűn használod a salátatálalót.

## 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 olejem, a następnie zetrzyj jego nadmiar. Potem powtórz czynność po upływie 24 godzin.

### Pielegnacja i czyszczenie

- Tacki do sałatek należą zawsze myć ręcznie. Nie pozwalaj na ich dłuższy kontakt z wodą, nie myj ich pod otwartym strumieniem, a po myciu nie zostawiaj mokrych taczek do wyschnięcia. Długo trwałe działanie wody może spowodować pękanie drewna.
- Starannie wysuszą 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 użytkowania produktu.

## LIETUVIŲ KLB.

### Prieš naudojant pirmą kartą

Medinius gaminius bus lengviau prižiūrėti ir apsaugoti juos nuo nešvarumų bei riebalų dėmių, apdorojus juos alyva prieš naudojant pirmą kartą. Tai padidina ir medienos natūralų atsparumą drėgmui. Naudokite salyčiu iš maistų tinkamą alyvą, pavyzdžiu, mineralinę ar augalinę alyvą. Ištepkite pjaustymo lentę vieną kartą, iš abiejų pusių, nuvalykite alyvos likučius. Pakartokite to 24 val.

### Priežiūra ir valymas

- Salotines reikia plauti rankomis. Nepalikite jų vandenye ilgam laikui, nemirkite ir neplaukite stipria vandens srove. Mediena gali sutrukinėti.
- Kruopščiai nusausinkite salotines. Nedžiovinkite aukštuoje temperatūroje.
- Pastoviai tepkite salotines aliejumi. Jei jos naudojamas dažniau, tepkite taip pat dažniau.

## PORTUGUÊS

## ROMÂNA

### Înainte de prima utilizare

Produsele din lemn sunt mai ușor de păstrat curate și fără pete de grăsimi dacă sunt tratate cu ulei încă din prima utilizare. Aceasta va spori și rezistența naturală a lemnului la umedeță. Folosește un ulei care nu este toxic pentru mâncare, precum uleiul vegetal sau mineral. Aplică ulei, șterge surplusul și apoi repetă tratamentul după 24 de ore.

### Întreținere și curățare

- Spală întotdeauna setul pentru servit manual. Nu îl lăsa în contact cu apa un timp îndelungat, la înmuiaț sau sub apa de la robinet. Aceasta poate duce la crăparea lemnului.
- Usucă cu grijă setul. Nu le expune la temperaturi înalte pentru a grăbi uscarea.
- Tratează setul pentru servirea salatei cu ulei la intervale regulate, în funcție de frecvența de folosire.

## SLOVENSKY

### Predtým, ako použijete výrobok po prvýkrát

Drevené výrobky udržíte dlhšie čisté a bez mastných škvŕní, ak ich pred prvým použitím ošetríte olejom na starostlivosť o drevo. Aplikáciou oleja tiež zlepšíte prirodzenú odolnosť dreva voči vlhkosti. Použite olej, ktorý môže prísť do styku s potravinami, ako je napríklad minerálny alebo rastlinný olej. Naneste olej na povrch výrobku a olej, ktorý nevišiakol, utrite. Po 24 hodinách postup zopakujte.

### Cistenie a starostlivosť

- Servírovací príbor na šalát vždy umývajte ručne. Neponárajte ho a ani ho neumývajte pod tečúcou vodou, aby neboli príliš dlho v kontakte s vodou. To by mohlo spôsobiť praskanie dreva.
- Usučá cu grijă setul. Nu le expune la temperaturi înalte pentru a grăbi uscarea.
- Tratează setul pentru servirea salatei cu ulei la intervale regulate, în funcție de frecvența de folosire.
- Servírovací príbor na šalát opatrne vysušte. Na urýchlenie sušenia ho nevystavujte vysokým teplotám.
- Servírovací príbor na šalát ošetrujte olejom v pravidelných intervaloch. Intenzita ošetrovania olejom závisí na intenzite vášho používania tejto servírovacej sady.

## 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 водоустойчивост на дървото. Използвайте безвредно за храната масло, например минерално или растително олио. Намащете повърхността веднъж и оберете излишното. Повторете процедурата след 24 часа.

### Грижа и почистване

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

## HRVATSKI

### Prije 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 hransom, 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 dugi 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

### Πριν από την πρώτη χρήση

Τα προϊόντα από ξύλο, διατηρούνται πιο εύκολα καθαρά και χωρίς λεκέδες από το λίπος, εάν πριν χρησιμοποιθούν για πρώτη φορά, υποστούν επεξεργασία με λάδι. Επιπλέον, αυτό θα ενισχύσει την φυσική αντοχή του ξύλου στην υγρασία. Χρησιμοποιήστε ένα λάδι, το οποίο να είναι κατάλληλο να έρθει σε επαφή με τροφές, όπως ορυκτό ή φυτικό λάδι. Περάστε το πρώτο μια φορά με λάδι και σκουπίστε ότι πλεονάζουν λάδι υπάρχει. Επαναλάβετε την διαδικασία μετά από 24 ώρες.

### Φροντίδα και καθαρισμός

- Οι σαλατιέρες πρέπει πάντα να πλένονται στο χέρι. Μην επιτρέπετε να έρθουν σε επαφή με το νερό για μεγαλύτερο 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 θερμοκρασίες για να επισπεύσετε το στέγνωμα.
- Κατά τακτά χρονικά διαστήματα περνάτε τις σαλατιέρες με λάδι. Το πόσο συχνά εξαρτάται από το πόσο τις χρησιμοποιείτε.

**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 на долгое время 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.

**SRPSKI****Pre prve upotrebe**

Lakše je održavati proizvode od drveta ukočili 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 hransom, 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 napravne 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.

**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 izpostavljajte ga visokim temperaturam z namenom, da se hitreje posuši.
- Pribor za solato redno mažite z oljem. Kako pogosto, je odvisno od pogostosti uporabe.

**TÜRKÇE****İlk kullanımdan önce**

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

**Bakım ve temizlik**

- Salata servisleri her zaman elde yıkamalıdır. Suda bırakarak veya akan suda yıkayarak su ile uzun süre temas etmelerine izin vermemen. Ahşap üzerinde çatlamalarla 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.

**قبل الاستخدام للمرة الأولى**  
المنتجات المصنوعة من الخشب يسهل الاحتفاظ بها  
نظيفة و خالية من النفاط 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 وغير ضار  
عند ملامسة الطعام، مثل الزيت المعدني أو الزيت  
النباتي. أدهن المنتج بالزيت مرة واحدة و امسح أي  
فأپنض من الزيت. ثم أعد المعالجة بعد 24 ساعة.

**العناية والتنظيف**

— يجب غسل أواني تقديم السلطة بدوياً. لا  
تسمح لها ملامسة الماء لوقت طويل، يتركهم  
مغمورين أو يغسلونهم بالماء الجاري. هنا يمكن  
ان يسبب الشفوق في الخشب.

— حفظ أواني تقديم السلطة بعناية لا  
تعرضهم للحرارة العالية لتسرع عملية  
التغيف.

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

— يجب غسل أواني تقديم السلطة بدوياً.  
تسمح لها ملامسة الماء لوقت طويل، يتركهم  
مغمورين أو يغسلونهم بالماء الجاري. هنا يمكن  
ان يسبب الشفوق في الخشب.

— حفظ أواني تقديم السلطة بعناية لا  
تعرضهم للحرارة العالية لتسرع عملية  
التغيف.

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