

STOCKHOLM

Ennen käyttöönottoa

Puutuote on helppo pitää puhtaana rasva-

tahroista ja liasta, jos se öljytään ennen

käyttöönottoa. Käsittely parantaa myös

puun kosteudensietoa. Käytä elintarvike-

käyttöön tarkoitettua öljyä, kuten para-

fiini- tai kasviöljyä. Käsittele tuote öljyllä

kertaalleen ja kuivaa ylimääräinen öljy

pois. Toista käsittely 24 tunnin kuluttua.

Hoito

— Salaattiottimet on aina pestävä käsin.

Älä jätä niitä pitkäksi aikaa veteen, ettei

puu halkeilisi.

— Kuivaa salaattiottimet huolellisesti, mut- ta älä nopeuta kuivumista käyttämällä kuumaa lämpötilaa.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

Hoito

— Salaattiottimet on aina pestävä käsin.

Älä jätä niitä pitkäksi aikaa veteen, ettei

puu halkeilisi.

— Kuivaa salaattiottimet huolellisesti, mut- ta älä nopeuta kuivumista käyttämällä kuumaa lämpötilaa.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

Hoito

— Salaattiottimet on aina pestävä käsin.

Älä jätä niitä pitkäksi aikaa veteen, ettei

puu halkeilisi.

— Kuivaa salaattiottimet huolellisesti, mut- ta älä nopeuta kuivumista käyttämällä kuumaa lämpötilaa.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

Hoito

— Salaattiottimet on aina pestävä käsin.

Älä jätä niitä pitkäksi aikaa veteen, ettei

puu halkeilisi.

— Kuivaa salaattiottimet huolellisesti, mut- ta älä nopeuta kuivumista käyttämällä kuumaa lämpötilaa.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

Hoito

— Salaattiottimet on aina pestävä käsin.

Älä jätä niitä pitkäksi aikaa veteen, ettei

puu halkeilisi.

— Kuivaa salaattiottimet huolellisesti, mut- ta älä nopeuta kuivumista käyttämällä kuumaa lämpötilaa.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

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.

Hoito

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.

Hoito

— Salaattiottimet on aina pestävä käsin.

Älä jätä niitä pitkäksi aikaa veteen, ettei

puu halkeilisi.

— Kuivaa salaattiottimet huolellisesti, mut- ta älä nopeuta kuivumista käyttämällä kuumaa lämpötilaa.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

Hoito

— Salaattiottimet on aina pestävä käsin.

Älä jätä niitä pitkäksi aikaa veteen, ettei

puu halkeilisi.

— Kuivaa salaattiottimet huolellisesti, mut- ta älä nopeuta kuivumista käyttämällä kuumaa lämpötilaa.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

Hoito

— Salaattiottimet on aina pestävä käsin.

Älä jätä niitä pitkäksi aikaa veteen, ettei

puu halkeilisi.

— Kuivaa salaattiottimet huolellisesti, mut- ta älä nopeuta kuivumista käyttämällä kuumaa lämpötilaa.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

DEUTSCH

Vor der ersten Benutzung

Ein Holzprodukt, das vor der ersten Benut- zung mit Öl behandelt wurde, ist leichter sauber zu halten und bleibt länger frei von Fettflecken. Zudem erhöht das Ölen 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.

Hoito

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 Was- ser 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.

Hoito

— Salaattiottimet on aina pestävä käsin.

Älä jätä niitä pitkäksi aikaa veteen, ettei

puu halkeilisi.

— Kuivaa salaattiottimet huolellisesti, mut- ta älä nopeuta kuivumista käyttämällä kuumaa lämpötilaa.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

FRANÇAIS

Avant la première utilisation

Un produit en bois massif est plus facile à entretenir s’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.

Hoito

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 éle- vées dans le but d’accélérer le séchage.

— Huilez le produit régulièrement. La fré- quence dépendra de son utilisation.

Hoito

— Salaattiottimet on aina pestävä käsin.

Älä jätä niitä pitkäksi aikaa veteen, ettei

puu halkeilisi.

— Kuivaa salaattiottimet huolellisesti, mut- ta älä nopeuta kuivumista käyttämällä kuumaa lämpötilaa.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

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. paraffine-olie of een plantaardige olie. Behandel het product eenmaal en verwijder de overtol- lige olie. Herhaal de behandeling na 24 uur.

Hoito

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 hoe- vaak het wordt gebruikt.

Hoito

— Salaattiottimet on aina pestävä käsin.

Älä jätä niitä pitkäksi aikaa veteen, ettei

puu halkeilisi.

— Kuivaa salaattiottimet huolellisesti, mut- ta älä nopeuta kuivumista käyttämällä kuumaa lämpötilaa.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten paljon käytät ottimia.

— Öljyä salaattiottimet säännöllisin vä- liajoin. Käsittelytiheys vaihtelee sen mukaan, miten

LATVIEŠU

Pirms pirmās lietošanas reizes

Preces, kas izgatavotas no koka, vieglāk saglabāt tīras, pasargājot no netīrumiem un taukiem, ja tās pirms pirmās lietošanas reizes tiks apstrādātas ar eļļu. Tas tāpat uzlabos koka dabisko aizsardzību pret mitrumu. Izmantojiet eļļu, kas piemērota saskarei ar pārtikas produktiem, piemēram, augu vai minerāleļļu. Ieeļļojiet precī un pēc tam noslaukiet lieko eļļu. Atkārtojiet procedūru pēc 24 stundām.

Kopšana un tīrīšana: salātu karotes, kas ir eļļotas ar olīvu eļļu.

Kopšana un tīrīšana

- Salātu karotes jāmazgā ar rokām. Nepakļaujiet tās ilgstošam kontaktam ar ūdeni, mazgājot tekošā ūdenī vai mērcējot. Tas var izraisīt koka plaisāšānu.
- Salātu karotes rūpīgi jāizžāvē. Lai paātrinātu šo procesu, nepakļaujiet tās augstām temperatūrām.
- Regulāri apstrādājiet salātu karotes ar eļļu. Eļļošanas biežums atkarīgs no karošu izmantošanas biežuma.

Pirms lietošanas karotes jāmazgā ar rokām.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

Karotes jāmazgā ar rokām, neizmantojot traukus ar siltu ūdeni.

LIETUVIŲ

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.

Kopšana un tīrīšana: salātu karotes, kas ir eļļotas ar olīvu eļļu.

Priežiūra ir valymas

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

Prieš naudojant karotes, jas reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

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.

Kopšana un tīrīšana: salātu karotes, kas ir eļļotas ar olīvu eļļu.

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 cuidadosamen-te. Não os esponha a temperaturas elevadas para secarem mais depressa.
- Trate os talheres de salada com óleo regularmente. A frequência depende do uso.

Prieš naudojant karotes, jas reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

ROMÂNA

Înainte de prima utilizare
Produsele din lemn sunt mai ușor de pă-strat curate și fără pete de grăsime dacă sunt tratate cu ulei înainte de prima utiliza-re. Aceasta va spori și rezistența naturală a lemnului la umezeală. Folosește un ulei care nu e toxic pentru mâncare, precum uleiul vegetal sau mineral. Aplică ulei, șterge surplusul și apoi repetă tratamentul după 24 de ore.

Kopšana un tīrīšana: salātu karotes, kas ir eļļotas ar olīvu eļļu.

Întreținere și curățare

- Spală întotdeauna setul pentru servit manual. Nu îl lăsa în contact cu apa un timp îndelungat, la înmuiat 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 usca-rea.
- Tratează setul pentru servirea salatei cu ulei la intervale regulate, în funcție de frecvența de folosire.

Prieš naudojant karotes, jas reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti.

Karotes, prieš naudojant, reikia išvalyti