

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 lebensmittelchele 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.
- Trocknen, 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 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.

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.

DANSK

Før ibrugtagning

Et træprodukt er lettere at holde ren for fedtpletter og snavs, hvis det ellers er behandlet med olie. Behandlingen øger også træets modstand mod fugt. Brug en olie der er beregnet til mad, f.eks. paraffinolie eller vegetabilisk 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 fitblettu ef þær eru meðhöndlaðar með ólum fyrir fyrstu notkun. Það bætir líka náttúrulegt rakapóll viðarins. Notið ólum sem má komast í snertingu við mat, eins og jarðolíu eða jurtolíu. viðarolíuna. Berið eina umferð af ólum á vörurna og þurrkið allá umframolíu af. Endurtakið 24 klukkustundum tíðar.

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. 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 sprekket.
- Tørk salatáhöldin vandlega. Setjið þau ekki í mikinn hita til að flýta því að bau þorni.
- Olje inn salatbestikket med jevne mellomrom. Hvor ofte kommer an på hvor mye det brukes.



SUOMI

SVENSKA

Före första användning

En tråprodukt är lättare att hålla ren från fettfläckar och smuts om den oljas in före första användningen. Behandlingen ökar också tråets 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 nog, men utsätt dem inte för hög värme för att påskynda torkningen.
- Olja in salladsbesticken med jämnma melianrum. 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 nevstřebávej 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 nemamáčejte do vody a nemyjte je pod tekoucí vodou. Dřevo by mohlo popraskat.
- Torka salladsbesticken nog, men utsätt dem inte för hög värme för att påskynda torkningen.
- Olja in salladsbesticken med jämnma melianrum. Hur ofta beror på hur mycket de används.

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.
- Servírovací příbory pravidelně olejujte. Intervally mezi olejováním závisí na tom, jak často příbory používáte.

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.
- Tratar estos cubiertos de ensalada con aceite con cierta frecuencia, dependiendo de cuánto se utilicen.

MAGYAR

Első használat előtt

A fából készült termékek könnyen tisztán tarthatóak, ha a használatbavétel előtt olajjal kezeljük őket. Ez egyben a fadérességgel szembeni természetes ellenálló képességét is biztosítja. Használj olyan olajat, mely az egészséges ártalmatlan, és akár az ételekkel is érintkezhet, mint például a növényi vagy ásványi olajak. Kend le egyszer a vágódeszka mindenkorral, majd törlök a felesleget, melyet a fá nem szív magába. Ismételd meg a kezelést 24 órával később.

Ápolás és tisztítás

- A saláta tárolás minden esetben kézzel kell elmosni. Ne hagyd sokáig a vízben ázni és ne tudd sokáig a folyó vizára sem. Ez repedésekkel okozhat a fán.
- Óvatosan száritsd. Ne gyorsítsd a száritást meleg levegő fújásával (pl. hajszáritó).
- Rendszeresen kezeld olajjal a felületet. A gyakoriság attól függ, milyen sűrűn használod a salátátárolót.

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

- Salati serveerimistarvikuid tuleb alati käsitsi pesti. Ärge jätkake neid pikemaks ajaks vette, ärge leotage vôi peske jooskva vee all. See võib põhjustada lihtsam puhaslada. See parandab puidu vastupidavust niiskusele. Kasutage öli, mis sobib kokkupuutumiseks toiduga, mineraloli või taimeöli. Öilitage toodet üks kord, pühkige ülejäägid ära. 24 tunni pärast võite korrrata hooldust.
- Hooldamine ja puhaslamine
- Salati esmakordset kasutamist

EESTI

Enne esmakordset kasutamist

Enne esmakordset kasutamist hooldage õliga, see aitab vähendada rasvaplekki ja jäämist pinnale ja seda on lihtsam puhaslada. See parandab puidu vastupidavust niiskusele. Kasutage õli, mis sobib kokkupuutumiseks toiduga, mineraloli või taimeöli. Öilitage toodet üks kord, pühkige ülejäägid ära. 24 tunni pärast võite korrrata hooldust.

Hooldamine ja puhaslamine

- Salati esmakordset kasutamist
- Salati serveerimistarvikuid tuleb alati käsitsi pesti. Ärge jätkake neid pikemaks ajaks vette, ärge leotage vôi peske jooskva vee all. See võib põhjustada lihtsam puhaslada. See parandab puidu vastupidavust niiskusele. Kasutage öli, mis sobib kokkupuutumiseks toiduga, mineraloli või taimeöli. Öilitage toodet üks kord, pühkige ülejäägid ära. 24 tunni pärast võite korrrata hooldust.
- Tacki do sałatek należy zawsze myć ręcznie. Nie pozwalaj na ich dłuższy kontakt z wodą, rozdrobnij je nie pod tekowią vodą. Drewo by mogło popraskać.
- Kuivatage tooted hoolikalt. Ärge kuivatage körget temperatuuri.
- Hooldage neid ölitades regulaarselt oleneb kui tihealt neid kasutatakse.
- Regularnie pielegnaj tacki do sałatek za pomocą oleju. Częstotliwość takich zabiegów zależy od intensywności użytkowania produktu.

LATVIEŠU

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

Kopšana un tīrišana

- Salātu karotes jāmazgā ar rokām. Nepakļaujiet tās ilgstošam kontaktam ar ūdeni, mazgājot tekošā ūdeni vai mērcējot. Tas var izraisīt koka plaisāšanu.
- 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.

LIETUVIŲ

Prieš naudojant pirmą kartą

Medinius gaminius bus lengviau prižiūrėti ir apsaugoti juos nuo nešvarumų bei riebalų dėmių, apdrojus juos alyva prieš naudojant pirmą kartą. Tai padidina ir medienos natūralų atsparną drégmei. Naudokite sąlyčiu su maistu tinkamą alyvą, pavyzdžiu, mineralinę ar augalinę alyvą. Ištepkite pjaustymo lentutę 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 sutrukinti.
- Kruopščiai nusausinkite salotines. Nedžiovinkite aukštoto temperatūroje.
- Pastoviai tepkite salotines aliejumi. Jei jūs naudojamas dažniau, tepkite taip pat dažniau.

PORUGUÊS

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

ROMÂNA

Înainte de prima utilizare

Produsele din lemn sunt mai usor de păstrat curate și fără pete de grăsimi dacă sunt tratață cu ulei înainte de prima utilizare. Aceasta va spori și rezistența naturală a lemnului la umezeală. Foloseșteți ulei care nu e toxic pentru mâncare, precum uleiul vegetal sau mineral. Aplicați ulei, cărui poate să treacă la contact cu alimente, cum ar fi ulei mineral sau vegetal. Tratează produsul cu ulei și înlătură surplusul și apoi repetă tratamentul după 24 de ore.

Întreținere și curățare

- Spalați întotdeauna setul pentru servit manual. Nu îl lăsați în contact cu apa un timp îndelungat, la înmuiații sau sub apa de la robinet. Aceasta poate duce la crăparea lemnului.
- Usucați cu grija setul. Nu le expuneți 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 prvykrát

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 pôsobiť na styku s potravinami, ako je napríklad minerálny alebo rastlinný olej. Naneste olej na povrch výrobku a olej, ktorý nevsiakol, utrite. Po 24 hodinách postup zopakujte.

Cistenie a starostlivosť

- Servírovací príbor na šalát vždy umývajte ručne. Neponárajte ho 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 vysuňte. Na urýchlenie sušenia ho nevystavujte vysokým teplotám.
- Servírovací príbor na šalát ošetrujte olejom v pravidelných intervaloch.
- Riedovo majkete príborové za salata s maslom spored tova kolko često gi izpolzvate.

БЪЛГАРСКИ

Пред да използвате за първи път

Дървените изделия се поддържат чисти и без мазни петна, ако пред 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.

HRVATSKI

Prije prve upotrebe

Drvene proizvode lakše čistiti i čuvati od masnih mrlja ako se prije prve upotrebe premažu uljem. Time će tečno poboljšati prirodnu otpornost drva na vlagu. Koristite ulje koje je prikladno za kontakt s hrana, kao što je BEHANDLA ulja za drvo. Naujite proizvod jednom i obrinite sav višak ulja. Postupak ponovite nakon 24 sata.

Njega i čišćenje

- Posude za salatu uvijek perite ručno. Ne namačite proizvod i ne držite ga ispod tekuće vode jer to može izazvati pučanje drva.

- Pažljivo osušite posude za salatu. Ne izlažite ih visokim temperaturama kako biste ubrzali sušenje.
- Posude za salatu redovito premazujte uljem. Učestalost premazivanja ovisi o tome koliko ih često koristite.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Πριν από την πρώτη χρήση

Τα προϊόντα από ξύλο, διατηρούνται πιο εύκολα καθαρά και χωρίς λεκέδες από το ξύλο, εάν πριν χρησιμοποιηθούν 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 υφασμάτων στην υγρασία. Ναυλίτε προϊόντα με λάδι, 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 επιτρέψετε να έρθουν σε επαφή με το νερό για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, αφήνοντάς τις να μουσκεύουν ή πλένοντάς τις με άφθονο τρέχουμενο 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

SRPSKI

Pre prve upotrebe

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. Обрабатывайте поверхность один раз и вытрите излишки масла. Повторите обработку через 24 часа.

Pranje i održavanje

- Чинiju 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.

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 vlagu. Uporabite le olje, ki je primerno za stik s hranom, poput mineralnih ili biljnih ulja. Namažite proizvod i obrišite višak. Ponovite postupak nakon 24 sata.

Vzdrževanje in čiščenje

- Pribor za solato vedno operite na roke.
- Ne pustite, da je dlje časa v stiku s 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.
- Redovno premazujte činiju za salatu uljem. Kako pogosto, je odvisno od pogostosti uporabe.

TÜRKÇE

İlk kullanımdan önce

Ahşaptan yapılmış ürünler daha kolay temiz tutulur ve ilk kullanımından önce yağılırsa 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 vermeyin. Ahşap üzerinde çatlamalarla yol açabilir.
- Salata servislerini dikkatle kurulayın. Kurulmayı hızlandırmak için yüksek isıya tabi tutmayın.
- Salata servislerini düzenli aralıklarla yağlayın. Bu işlemi hangi sıkılıkta yapacağınız, servisleri hangi sıkılıkta kullandığınızıza bağlıdır.

عربى

قبل الاستخدام للمرة الأولى
الم المنتجات المصنوعة من الخشب سهل الاحفاظ بها
نظيفة و خالية من النقاط الدهنية إذا ثمت معالجتها
بالزيت قبل الاستخدام للمرة الأولى. كما أن ذلك سوف يحسن من مقاومة الخشب الطبيعية للرطوبة، استخدم
نوعاً من الزيت تكون مناسباً وغير ضار عند للامس
الطعام، مثل الزيت المعدني أو الزيت النباتي. ادهن
الم المنتج بالزيت مرة واحدة وامسح أي فانض من الزيت.
ثم أعد المعالجة بعد 24 ساعة.

العناية والتنظيف

- يجب غسل سالاتيérات في الماء دبوياً لا
تسمح لها بملائمة الماء لوقت طول، تركهم
يسخون او يغسلونهم بالبخار الحاري، هذا يمكن ان
يسبب الشقوق في الخشب.
- حفظ اوانى تقديم السلطة بعثابه، لا تعرضهم
للحارة العالية لتسرع عملية الجفاف،
— عالجي اوانى تقديم السلطة بالزيت على فترات
منتظمة، الفترات المنتظمة تعتمد على مدى كثرة
استعمالك لهم.