NL Handleiding: Cookinglife Napoleon Rookhoutblokken Whiskey Eiken - 1,5 kg

Producttitel

Cookinglife Napoleon Rookhoutblokken Whiskey Eiken - 1,5 kg

Inhoud van het product

• 1x Verpakking rookhoutblokken Whiskey Eiken (Gewicht: 1,5 kg)
• Materiaal: Hout (Whiskey Eiken)

Gebruiksinstructies

• Gebruik: Ideaal voor het toevoegen van een whiskey-eiken rooksmaak aan vlees, vis en gevogelte op de barbecue of smoker
• Geschikt voor: Houtskoolbarbecue, smoker en keramische barbecue
• Niet geschikt voor: Gasbarbecue zonder rookbox, magnetron of oven
• Voorbereiding: Week de blokken 30–60 minuten in water vóór gebruik voor een langdurigere rookontwikkeling, of gebruik ze droog voor een intensere rook
• Plaatsing: Leg de rookhoutblokken direct op de gloeiende houtskool of in een rookbox
• Bewaring: Bewaar op een droge, goed geventileerde plaats, uit de buurt van open vuur en hittebronnen
• Veiligheid: Gebruik uitsluitend voor buitengebruik; nooit gebruiken in een gesloten ruimte vanwege rookontwikkeling
• Buiten bereik van kinderen bewaren

Onderhouds- en reinigingsinstructies

• Reinigen: Was met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Niet in de vaatwasser plaatsen.
• Drogen: Direct na het wassen afdrogen met een droge doek. Niet laten weken of natdrogen.
• Onderhoud: Wrijf het product regelmatig in met voedingsveilige olie (bijv. minerale olie of lijnolie) om het hout te voeden en uitdroging te voorkomen.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken door het oppervlak licht te bewerken met fijn schuurpapier, gevolgd door een olieburt.
• Opslag: Bewaar op een droge, goed geventileerde plaats, uit de buurt van directe warmtebronnen of direct zonlicht.

Veiligheidsinstructies

• Splinters: Controleer het oppervlak regelmatig op splinters of ruwheid. Slijp gladde plekken bij met fijn schuurpapier.
• Vocht: Langdurig contact met water kan het hout doen zwellen, scheuren of vervormen. Laat het product niet langdurig in water staan.
• Hitte: Stel het product niet bloot aan direct vuur, hoge temperaturen of droge hittebronnen zoals een open oven.

• Hygiëne: Hout is van nature poreus. Reinig het product grondig na contact met rauwe voedingsmiddelen om bacteriegroei te voorkomen.

Leeftijdsrestricties

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Instructies voor verwijdering

• Hout is biologisch afbreekbaar. Klein onbehandeld houtafval kan worden gecomposteerd.
• Behandeld, geverfd of gelakt hout hoort bij het grofvuil of restafval. Breng het naar de milieustraat.
• Raadpleeg uw gemeente voor de lokale afvalregels voor houtafval.

Waarschuwingen

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

EN User Manual: Cookinglife Napoleon Smoking Wood Chunks Whiskey Oak - 1.5 kg

Product Title

Cookinglife Napoleon Smoking Wood Chunks Whiskey Oak - 1.5 kg

Contents of the Product

• 1x Pack of smoking wood chunks Whiskey Oak (Weight: 1.5 kg)
• Material: Wood (Whiskey Oak)

User Instructions

• Use: Ideal for adding a whiskey oak smoke flavour to meat, fish and poultry on a barbecue or smoker
• Suitable for: Charcoal barbecue, smoker and ceramic barbecue
• Not suitable for: Gas barbecue without a smoker box, microwave or oven
• Preparation: Soak the chunks in water for 30–60 minutes before use for longer-lasting smoke, or use dry for a more intense smoke
• Placement: Place the smoking wood chunks directly on glowing charcoal or in a smoker box
• Storage: Store in a dry, well-ventilated place, away from open flames and heat sources
• Safety: For outdoor use only; never use indoors due to smoke production
• Keep out of reach of children

Maintenance and Cleaning Instructions

• Cleaning: Hand wash with warm water and mild washing-up liquid. Not suitable for the dishwasher.
• Drying: Dry immediately after washing with a clean cloth. Do not soak or leave to air-dry while wet.
• Maintenance: Regularly rub the product with food-safe oil (e.g. mineral oil or linseed oil) to nourish the wood and prevent drying out.
• Stains: Remove stubborn stains by lightly sanding the surface with fine-grit sandpaper, followed by an application of oil.
• Storage: Store in a dry, well-ventilated place, away from direct heat sources or direct sunlight.

Safety Instructions

• Splinters: Regularly check the surface for splinters or roughness. Sand smooth with fine-grit sandpaper if needed.
• Moisture: Prolonged contact with water may cause the wood to swell, crack or warp. Do not soak the product in water.
• Heat: Do not expose the product to open flames, high temperatures or dry heat sources such as an oven.
• Hygiene: Wood is naturally porous. Clean thoroughly after contact with raw food to prevent bacterial growth.

Age Restrictions

Not applicable. This product is suitable for use by adults and children under adult supervision.

Disposal Instructions

• Wood is biodegradable. Small amounts of untreated wood waste can be composted.
• Treated, painted or lacquered wood should be disposed of as bulky waste or at a local recycling centre.
• Consult your local authority for specific guidelines on wood waste disposal.

Warnings

- **P103:** Read label/these instructions before use.

By following these guidelines, you ensure long-lasting and optimal performance of your product. For more information or specific inquiries, please contact customer service or the store where you purchased the product.

DE Gebrauchsanleitung: Cookinglife Napoleon Räucherholzstücke Whiskey Eiche - 1,5 kg

Produkttitel

Cookinglife Napoleon Räucherholzstücke Whiskey Eiche - 1,5 kg

Produktinhalt

• 1x Packung Räucherholzstücke Whiskey Eiche (Gewicht: 1,5 kg)
• Material: Holz (Whiskey Eiche)

Benutzeranleitung

• Verwendung: Ideal zum Hinzufügen eines Whiskey-Eichen-Raucharomas zu Fleisch, Fisch und Geflügel auf dem Grill oder Smoker
• Geeignet für: Holzkohlegrill, Smoker und Keramikgrill
• Nicht geeignet für: Gasgrill ohne Räucherbox, Mikrowelle oder Backofen
• Vorbereitung: Die Holzstücke vor der Verwendung 30–60 Minuten in Wasser einweichen für länger anhaltenden Rauch, oder trocken verwenden für intensiveren Rauch
• Platzierung: Die Räucherholzstücke direkt auf die glühende Holzkohle oder in eine Räucherbox legen
• Lagerung: An einem trockenen, gut belüfteten Ort lagern, fern von offenem Feuer und Wärmequellen
• Sicherheit: Nur für den Außenbereich geeignet; niemals in geschlossenen Räumen verwenden wegen Rauchentwicklung
• Von Kindern fernhalten

Pflege- und Reinigungshinweise

• Reinigung: Von Hand mit warmem Wasser und millem Spülmittel abwaschen. Nicht in die Spülmaschine geben.
• Trocknen: Nach dem Waschen sofort mit einem sauberen Tuch abtrocknen. Nicht einweichen oder nass trocknen lassen.
• Pflege: Das Produkt regelmäßig mit lebensmittelechtem Öl (z. B. Mineralöl oder Leinöl) einreiben, um das Holz zu pflegen und Austrocknung zu verhindern.
• Flecken: Hartnäckige Flecken durch leichtes Abschleifen mit feinem Schleifpapier entfernen, anschließend einölen.
• Lagerung: An einem trockenen, gut belüfteten Ort lagern, fern von direkten Wärmequellen oder direkter Sonneneinstrahlung.

Sicherheitshinweise

• Splitter: Überprüfen Sie die Oberfläche regelmäßig auf Splitter oder Rauheiten. Glätten Sie raue Stellen mit feinem Schleifpapier.
• Feuchtigkeit: Längerer Wasserkontakt kann dazu führen, dass das Holz quillt, reißt oder sich verzieht. Das Produkt nicht im Wasser einweichen.
• Hitze: Das Produkt nicht offenem Feuer, hohen Temperaturen oder trockener Wärmequellen wie einem

Backofen aussetzen.
• Hygiene: Holz ist von Natur aus porös. Nach dem Kontakt mit rohen Lebensmitteln gründlich reinigen, um Bakterienwachstum zu vermeiden.

Altersbeschränkungen

Nicht zutreffend. Dieses Produkt ist für die Verwendung durch Erwachsene und Kinder unter Aufsicht eines Erwachsenen geeignet.

Entsorgungshinweise

• Holz ist biologisch abbaubar. Kleine Mengen unbehandelten Holzabfalls können kompostiert werden.
• Behandeltes, gestrichenes oder lackiertes Holz gehört zum Sperrmüll oder Restmüll. Bringen Sie es zum Wertstoffhof.
• Erkundigen Sie sich bei Ihrer Gemeinde nach den örtlichen Vorschriften zur Holzentsorgung.

Warnhinweise

- **P103:** Vor Verwendung Etikett/diese Anweisungen lesen.

Wenn Sie diese Richtlinien befolgen, sorgen Sie für eine langlebige und optimale Leistung Ihres Produkts. Für weitere Informationen oder spezifische Fragen wenden Sie sich bitte an den Kundenservice oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

FR Manuel d'utilisation: Cookinglife Napoleon Morceaux de Bois de Fumage Chêne Whiskey - 1,5 kg

Titre du produit

Cookinglife Napoleon Morceaux de Bois de Fumage Chêne Whiskey - 1,5 kg

Contenu du produit

• 1x Sachet de morceaux de bois de fumage Chêne Whiskey (Poids : 1,5 kg)
• Matériau : Bois (Chêne Whiskey)

Instructions d'utilisation

• Utilisation : Idéal pour apporter une saveur fumée de chêne whiskey à la viande, au poisson et à la volaille sur un barbecue ou un fumoir
• Convient pour : Barbecue à charbon, fumoir et barbecue en céramique
• Ne convient pas pour : Barbecue à gaz sans boîte à fumée, micro-ondes ou four
• Préparation : Faire tremper les morceaux dans l'eau pendant 30 à 60 minutes avant utilisation pour une fumée plus durable, ou utiliser à sec pour une fumée plus intense
• Placement : Poser les morceaux de bois de fumage directement sur les braises ou dans une boîte à fumée
• Stockage : Conserver dans un endroit sec et bien ventilé, à l'écart des flammes nues et des sources de chaleur
• Sécurité : À utiliser uniquement en extérieur ; ne jamais utiliser en intérieur en raison du dégagement de fumée
• Tenir hors de portée des enfants

Instructions d'entretien et de nettoyage

• Nettoyage : Laver à la main avec de l'eau chaude et un produit vaisselle doux. Ne pas mettre au lave-vaisselle.
• Séchage : Sécher immédiatement après le lavage avec un chiffon propre. Ne pas faire tremper ni laisser sécher à l'air humide.
• Entretien : Frotter régulièrement le produit avec une huile alimentaire (par ex. huile minérale ou huile de lin) pour nourrir le bois et prévenir le dessèchement.
• Taches : Éliminer les taches tenaces en ponçant légèrement la surface avec du papier de verre fin, puis appliquer de l'huile.
• Stockage : Conserver dans un endroit sec et bien ventilé, à l'abri des sources de chaleur directe et de la lumière du soleil.

Consignes de sécurité

• Échardes : Vérifiez régulièrement la surface pour détecter des échardes ou des rugosités. Poncez les zones abîmées avec du papier de verre fin.
• Humidité : Un contact prolongé avec l'eau peut faire gonfler, fissurer ou déformer le bois. Ne pas laisser

tremper le produit dans l'eau.
• Chaleur : Ne pas exposer le produit à une flamme nue, à des températures élevées ou à des sources de chaleur sèche comme un four.
• Hygiène : Le bois est naturellement poreux. Nettoyez soigneusement après contact avec des aliments crus pour éviter la prolifération bactérienne.

Restrictions d'âge

Non applicable. Ce produit convient aux adultes et aux enfants sous la supervision d'un adulte.

Instructions d'élimination

• Le bois est biodégradable. Les petites quantités de bois non traité peuvent être compostées.
• Le bois traité, peint ou verni doit être déposé en déchetterie ou dans les encombrants.
• Consultez votre commune pour connaître les règles locales de collecte des déchets en bois.

Avertissements

- **P103:** Lire l'étiquette/ces instructions avant utilisation.

En suivant ces directives, vous assurez une performance durable et optimale de votre produit. Pour plus d'informations ou des questions spécifiques, veuillez contacter le service client ou le magasin où vous avez acheté le produit.

ES Manual de usuario: Cookinglife Napoleon Trozos de Madera para Ahumar Roble Whiskey - 1,5 kg

Título del producto

Cookinglife Napoleon Trozos de Madera para Ahumar Roble Whiskey - 1,5 kg

Contenido del producto

• 1x Paquete de trozos de madera para ahumar Roble Whiskey (Peso: 1,5 kg)
• Material: Madera (Roble Whiskey)

Instrucciones de uso

• Uso: Ideal para añadir un sabor ahumado de roble whiskey a carnes, pescados y aves en barbacoa o ahumador
• Apto para: Barbacoa de carbón, ahumador y barbacoa de cerámica
• No apto para: Barbacoa de gas sin caja de ahumado, microondas ni horno
• Preparación: Remojar los trozos en agua durante 30–60 minutos antes de su uso para una producción de humo más duradera, o usarlos secos para un humo más intenso
• Colocación: Colocar los trozos de madera directamente sobre las brasas o en una caja de ahumado
• Almacenamiento: Guardar en un lugar seco y bien ventilado, lejos de llamas abiertas y fuentes de calor
• Seguridad: Solo para uso en exteriores; nunca usar en espacios cerrados debido a la producción de humo
• Mantener fuera del alcance de los niños

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

• Limpieza: Lavar a mano con agua tibia y lavavajillas suave. No apto para lavavajillas.
• Secado: Secar inmediatamente tras el lavado con un paño limpio. No dejar en remojo ni secar al aire mientras está húmedo.
• Mantenimiento: Frotar regularmente el producto con aceite apto para uso alimentario (p. ej. aceite mineral o aceite de linaza) para nutrir la madera y evitar que se seque.
• Manchas: Eliminar las manchas persistentes lijando suavemente la superficie con papel de lija de grano fino y aplicando aceite a continuación.
• Almacenamiento: Guardar en un lugar seco y bien ventilado, alejado de fuentes de calor directo o luz solar directa.

Instrucciones de seguridad

• Astillas: Compruebe regularmente la superficie en busca de astillas o rugosidades. Lije las zonas ásperas con papel de lija de grano fino.
• Humedad: El contacto prolongado con el agua puede hacer que la madera se hinche, agriete o deforme. No deje el producto en remojo.
• Calor: No exponga el producto a llamas abiertas, temperaturas elevadas ni fuentes de calor seco como un horno.

• Higiene: La madera es naturalmente porosa. Límpiela bien tras el contacto con alimentos crudos para evitar el crecimiento de bacterias.

Restricciones de edad

No aplicable. Este producto es apto para su uso por adultos y niños bajo la supervisión de un adulto.

Instrucciones de eliminación

• La madera es biodegradable. Las pequeñas cantidades de madera no tratada pueden compostarse.
• La madera tratada, pintada o lacada debe depositarse como residuo voluminoso o llevarse a un punto limpio.
• Consulte a su municipio las normas locales de eliminación de residuos de madera.

Advertencias

- **P103:** Leer la etiqueta/estas instrucciones antes de usar.

Siguiendo estas directrices, asegurará un rendimiento duradero y óptimo de su producto. Para más información o consultas específicas, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o la tienda donde adquirió el producto.

DA Brugsanvisning: Cookinglife Napoleon Rookhoutblokken Whiskey Eiken - 1,5 kg

Produkttitel

Cookinglife Napoleon Rookhoutblokken Whiskey Eiken - 1,5 kg

Produktets indhold

• 1x Verpakking rookhoutblokken Whiskey Eiken (Gewicht: 1,5 kg)
• Materiaal: Hout (Whiskey Eiken)

Brugsanvisning

• Gebruik: Ideaal voor het toevoegen van een whiskey-eiken rooksmaak aan vlees, vis en gevogelte op de barbecue of smoker
• Geschikt voor: Houtskoolbarbecue, smoker en keramische barbecue
• Niet geschikt voor: Gasbarbecue zonder rookbox, magnetron of oven
• Voorbereiding: Week de blokken 30–60 minuten in water vóór gebruik voor een langdurigere rookontwikkeling, of gebruik ze droog voor een intensere rook
• Plaatsing: Leg de rookhoutblokken direct op de gloeiende houtskool of in een rookbox
• Bewaring: Bewaar op een droge, goed geventileerde plaats, uit de buurt van open vuur en hittebronnen
• Veiligheid: Gebruik uitsluitend voor buitengebruik; nooit gebruiken in een gesloten ruimte vanwege rookontwikkeling
• Buiten bereik van kinderen bewaren

Vedligeholdelses- og rengøringsinstruktioner

• Reinigen: Was met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Niet in de vaatwasser plaatsen.
• Drogen: Direct na het wassen afdrogen met een droge doek. Niet laten weken of natdrogen.
• Onderhoud: Wrijf het product regelmatig in met voedingsveilige olie (bijv. minerale olie of lijnolie) om het hout te voeden en uitdroging te voorkomen.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken door het oppervlak licht te bewerken met fijn schuurpapier, gevolgd door een olieburt.
• Opslag: Bewaar op een droge, goed geventileerde plaats, uit de buurt van directe warmtebronnen of direct zonlicht.

Sikkerhedsinstruktioner

• Splinters: Controleer het oppervlak regelmatig op splinters of ruwheid. Slijp gladde plekken bij met fijn schuurpapier.
• Vocht: Langdurig contact met water kan het hout doen zwellen, scheuren of vervormen. Laat het product niet langdurig in water staan.
• Hitte: Stel het product niet bloot aan direct vuur, hoge temperaturen of droge hittebronnen zoals een open oven.

• Hygiëne: Hout is van nature poreus. Reinig het product grondig na contact met rauwe voedingsmiddelen om bacteriegroei te voorkomen.

Aldersbegrænsninger

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Bortskaffelsesinstruktioner

• Hout is biologisch afbreekbaar. Klein onbehandeld houtafval kan worden gecomposteerd.
• Behandeld, geverfd of gelakt hout hoort bij het grofvuil of restafval. Breng het naar de milieustraat.
• Raadpleeg uw gemeente voor de lokale afvalregels voor houtafval.

Advarsler

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

IT Manuale d'uso: Cookinglife Napoleon Pezzi di Legno per Affumicatura Quercia Whiskey - 1,5 kg

Titolo del prodotto

Cookinglife Napoleon Pezzi di Legno per Affumicatura Quercia Whiskey - 1,5 kg

Contenuto del prodotto

• 1x Confezione di pezzi di legno per affumicatura Quercia Whiskey (Peso: 1,5 kg)
• Materiale: Legno (Quercia Whiskey)

Istruzioni per l'uso

• Utilizzo: Ideale per aggiungere un aroma di affumicatura al rovere whiskey a carne, pesce e pollame su barbecue o affumicatore
• Adatto per: Barbecue a carbone, affumicatore e barbecue in ceramica
• Non adatto per: Barbecue a gas senza smoker box, microonde o forno
• Preparazione: Immergere i pezzi in acqua per 30–60 minuti prima dell'uso per una produzione di fumo più duratura, oppure usarli asciutti per un fumo più intenso
• Posizionamento: Posizionare i pezzi di legno direttamente sulla brace ardente o in una smoker box
• Conservazione: Conservare in un luogo asciutto e ben ventilato, lontano da fiamme libere e fonti di calore
• Sicurezza: Solo per uso esterno; non utilizzare mai in ambienti chiusi a causa della produzione di fumo
• Tenere fuori dalla portata dei bambini

Istruzioni di manutenzione e pulizia

• Pulizia: Lavare a mano con acqua calda e un detersivo delicato. Non adatto alla lavastoviglie.
• Asciugatura: Asciugare immediatamente dopo il lavaggio con un panno pulito. Non lasciare in ammollo né asciugare all'aria da bagnato.
• Manutenzione: Strofinare regolarmente il prodotto con olio alimentare (ad es. olio minerale o olio di lino) per nutrire il legno e prevenirne l'essiccazione.
• Macchie: Rimuovere le macchie ostinate levigando leggermente la superficie con carta vetrata a grana fine, quindi applicare l'olio.
• Conservazione: Conservare in un luogo asciutto e ben ventilato, lontano da fonti di calore diretto o dalla luce solare diretta.

Istruzioni di sicurezza

• Schegge: Controllare regolarmente la superficie per individuare schegge o rugosità. Levigare le zone ruvide con carta vetrata a grana fine.
• Umidità: Il contatto prolungato con l'acqua può causare gonfiamento, crepe o deformazioni del legno. Non lasciare il prodotto a mollo nell'acqua.
• Calore: Non esporre il prodotto a fiamme libere, temperature elevate o fonti di calore secco come un forno.

• Igiene: Il legno è naturalmente poroso. Pulire accuratamente dopo il contatto con alimenti crudi per prevenire la proliferazione batterica.

Restrizioni di età

Non applicabile. Questo prodotto è adatto all'uso da parte di adulti e bambini sotto la supervisione di un adulto.

Istruzioni per lo smaltimento

• Il legno è biodegradabile. Piccole quantità di legno non trattato possono essere compostate.
• Il legno trattato, verniciato o laccato deve essere smaltito come rifiuto ingombrante o portato al centro di raccolta locale.
• Contattare il proprio comune per le norme locali sullo smaltimento dei rifiuti in legno.

Avvertenze

- **P103:** Leggere l'etichetta/queste istruzioni prima dell'uso.

Seguendo queste linee guida, garantirete prestazioni durature e ottimali del vostro prodotto. Per ulteriori informazioni o domande specifiche, contattare il servizio clienti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

PL Instrukcja obsługi: Cookinglife Napoleon Kawałki Drewna do Wędzenia Dąb Whiskey - 1,5 kg

Tytuł produktu

Cookinglife Napoleon Kawałki Drewna do Wędzenia Dąb Whiskey - 1,5 kg

Zawartość produktu

• 1x Opakowanie kawałków drewna do wędzenia Dąb Whiskey (Waga: 1,5 kg)
• Materiał: Drewno (Dąb Whiskey)

Instrukcje użytkowania

• Zastosowanie: Idealne do nadawania smaku dymu z dębu whiskey mięsu, rybom i drobiu na grillu lub wędzarni
• Odpowiednie do: Grilla węglowego, wędzarni i grilla ceramicznego
• Nieodpowiednie do: Grilla gazowego bez skrzynki do wędzenia, kuchenki mikrofalowej ani piekarnika
• Przygotowanie: Namoczyć kawałki drewna w wodzie przez 30–60 minut przed użyciem dla dłuższego dymu lub używać na sucho dla intensywniejszego dymu
• Umieszczenie: Położyć kawałki drewna bezpośrednio na żarzącym się węglu drzewnym lub w skrzynce do wędzenia
• Przechowywanie: Przechowywać w suchym, dobrze wentylowanym miejscu, z dala od otwartego ognia i źródeł ciepła
• Bezpieczeństwo: Wyłącznie do użytku na zewnątrz; nigdy nie używać w zamkniętych pomieszczeniach ze względu na wydzielanie dymu
• Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

• Czyszczenie: Myć ręcznie ciepłą wodą z łagodnym płynem do mycia naczyń. Nie nadaje się do zmywarki.
• Suszenie: Natychmiast po umyciu wytrzeć do sucha czystą ściereczką. Nie moczyć ani nie suszyć na powietrzu w stanie mokrym.
• Konserwacja: Regularnie wcierać w produkt olej dopuszczony do kontaktu z żywnością (np. olej mineralny lub lniany), aby odżywić drewno i zapobiec jego wysychaniu.
• Plamy: Usuwać trudne plamy poprzez lekkie szlifowanie powierzchni drobnoziarnistym papierem ściernym, a następnie nałożenie oleju.
• Przechowywanie: Przechowywać w suchym, dobrze wentylowanym miejscu, z dala od bezpośrednich źródeł ciepła i bezpośredniego światła słonecznego.

Instrukcje bezpieczeństwa

• Drzazgi: Regularnie sprawdzaj powierzchnię pod kątem drzazg lub szorstkości. W razie potrzeby wygładź szorstkie miejsca drobnoziarnistym papierem ściernym.
• Wilgoć: Długotrwały kontakt z wodą może spowodować pęcznienie, pękanie lub wypaczenie drewna.

Nie moczyć produktu w wodzie.
• Ciepło: Nie narażać produktu na działanie otwartego ognia, wysokich temperatur ani suchych źródeł ciepła, takich jak piekarnik.
• Higiena: Drewno jest z natury porowate. Po kontakcie z surową żywnością należy dokładnie umyć produkt, aby zapobiec namnażaniu się bakterii.

Ograniczenia wiekowe

Nie dotyczy. Produkt jest przeznaczony do użytku przez dorosłych oraz dzieci pod nadzorem osoby dorosłej.

Instrukcje utylizacji

• Drewno jest biodegradowalne. Małe ilości nieprzetworzonego drewna można kompostować.
• Drewno impregnowane, malowane lub lakierowane należy oddać jako odpady wielkogabarytowe lub dostarczyć do punktu selektywnej zbiórki odpadów.
• Skonsultuj się z lokalnym urzędem gminy w sprawie obowiązujących zasad pozbywania się odpadów drewnianych.

Ostrzeżenia

- **P103:** Przed użyciem przeczytać etykietę/niniejsze instrukcje.

Przestrzegając tych wytycznych, zapewnisz długotrwałe i optymalne działanie swojego produktu. Aby uzyskać więcej informacji lub zadać konkretne pytania, skontaktuj się z obsługą klienta lub sklepem, w którym zakupiono produkt.

FI Käyttöopas: Cookinglife Napoleon Rookhoutblokken Whiskey Eiken - 1,5 kg

Tuotteen nimi

Cookinglife Napoleon Rookhoutblokken Whiskey Eiken - 1,5 kg

Tuotteen sisältö

• 1x Verpakking rookhoutblokken Whiskey Eiken (Gewicht: 1,5 kg)
• Materiaal: Hout (Whiskey Eiken)

Käyttöohjeet

• Gebruik: Ideaal voor het toevoegen van een whiskey-eiken rooksmaak aan vlees, vis en gevogelte op de barbecue of smoker
• Geschikt voor: Houtskoolbarbecue, smoker en keramische barbecue
• Niet geschikt voor: Gasbarbecue zonder rookbox, magnetron of oven
• Voorbereiding: Week de blokken 30–60 minuten in water vóór gebruik voor een langdurigere rookontwikkeling, of gebruik ze droog voor een intensere rook
• Plaatsing: Leg de rookhoutblokken direct op de gloeiende houtskool of in een rookbox
• Bewaring: Bewaar op een droge, goed geventileerde plaats, uit de buurt van open vuur en hittebronnen
• Veiligheid: Gebruik uitsluitend voor buitengebruik; nooit gebruiken in een gesloten ruimte vanwege rookontwikkeling
• Buiten bereik van kinderen bewaren

Huolto- ja puhdistusohjeet

• Reinigen: Was met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Niet in de vaatwasser plaatsen.
• Drogen: Direct na het wassen afdrogen met een droge doek. Niet laten weken of natdrogen.
• Onderhoud: Wrijf het product regelmatig in met voedingsveilige olie (bijv. minerale olie of lijnolie) om het hout te voeden en uitdroging te voorkomen.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken door het oppervlak licht te bewerken met fijn schuurpapier, gevolgd door een olieburt.
• Opslag: Bewaar op een droge, goed geventileerde plaats, uit de buurt van directe warmtebronnen of direct zonlicht.

Turvallisuusohjeet

• Splinters: Controleer het oppervlak regelmatig op splinters of ruwheid. Slijp gladde plekken bij met fijn schuurpapier.
• Vocht: Langdurig contact met water kan het hout doen zwellen, scheuren of vervormen. Laat het product niet langdurig in water staan.
• Hitte: Stel het product niet bloot aan direct vuur, hoge temperaturen of droge hittebronnen zoals een open oven.

• Hygiëne: Hout is van nature poreus. Reinig het product grondig na contact met rauwe voedingsmiddelen om bacteriegroei te voorkomen.

Ikärajoitukset

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Hävittämisohjeet

• Hout is biologisch afbreekbaar. Klein onbehandeld houtafval kan worden gecomposteerd.
• Behandeld, geverfd of gelakt hout hoort bij het grofvuil of restafval. Breng het naar de milieustraat.
• Raadpleeg uw gemeente voor de lokale afvalregels voor houtafval.

Varoitukset

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

CS Návod k použití: Cookinglife Napoleon Rookhoutblokken Whiskey Eiken - 1,5 kg

Název výrobku

Cookinglife Napoleon Rookhoutblokken Whiskey Eiken - 1,5 kg

Obsah výrobku

• 1x Verpakking rookhoutblokken Whiskey Eiken (Gewicht: 1,5 kg)
• Materiaal: Hout (Whiskey Eiken)

Návod k použití

• Gebruik: Ideaal voor het toevoegen van een whiskey-eiken rooksmaak aan vlees, vis en gevogelte op de barbecue of smoker
• Geschikt voor: Houtskoolbarbecue, smoker en keramische barbecue
• Niet geschikt voor: Gasbarbecue zonder rookbox, magnetron of oven
• Voorbereiding: Week de blokken 30–60 minuten in water vóór gebruik voor een langdurigere rookontwikkeling, of gebruik ze droog voor een intensere rook
• Plaatsing: Leg de rookhoutblokken direct op de gloeiende houtskool of in een rookbox
• Bewaring: Bewaar op een droge, goed geventileerde plaats, uit de buurt van open vuur en hittebronnen
• Veiligheid: Gebruik uitsluitend voor buitengebruik; nooit gebruiken in een gesloten ruimte vanwege rookontwikkeling
• Buiten bereik van kinderen bewaren

Pokyny pro údržbu a čištění

• Reinigen: Was met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Niet in de vaatwasser plaatsen.
• Drogen: Direct na het wassen afdrogen met een droge doek. Niet laten weken of natdrogen.
• Onderhoud: Wrijf het product regelmatig in met voedingsveilige olie (bijv. minerale olie of lijnolie) om het hout te voeden en uitdroging te voorkomen.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken door het oppervlak licht te bewerken met fijn schuurpapier, gevolgd door een olieburt.
• Opslag: Bewaar op een droge, goed geventileerde plaats, uit de buurt van directe warmtebronnen of direct zonlicht.

Bezpečnostní pokyny

• Splinters: Controleer het oppervlak regelmatig op splinters of ruwheid. Slijp gladde plekken bij met fijn schuurpapier.
• Vocht: Langdurig contact met water kan het hout doen zwellen, scheuren of vervormen. Laat het product niet langdurig in water staan.
• Hitte: Stel het product niet bloot aan direct vuur, hoge temperaturen of droge hittebronnen zoals een open oven.

• Hygiëne: Hout is van nature poreus. Reinig het product grondig na contact met rauwe voedingsmiddelen om bacteriegroei te voorkomen.

Věková omezení

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Pokyny k likvidaci

• Hout is biologisch afbreekbaar. Klein onbehandeld houtafval kan worden gecomposteerd.
• Behandeld, geverfd of gelakt hout hoort bij het grofvuil of restafval. Breng het naar de milieustraat.
• Raadpleeg uw gemeente voor de lokale afvalregels voor houtafval.

Varování

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

HU Használati útmutató: Cookinglife Napoleon Rookhoutblokken Whiskey Eiken - 1,5 kg

Termék neve

Cookinglife Napoleon Rookhoutblokken Whiskey Eiken - 1,5 kg

A termék tartalma

• 1x Verpakking rookhoutblokken Whiskey Eiken (Gewicht: 1,5 kg)
• Materiaal: Hout (Whiskey Eiken)

Használati utasítás

• Gebruik: Ideaal voor het toevoegen van een whiskey-eiken rooksmaak aan vlees, vis en gevogelte op de barbecue of smoker
• Geschikt voor: Houtskoolbarbecue, smoker en keramische barbecue
• Niet geschikt voor: Gasbarbecue zonder rookbox, magnetron of oven
• Voorbereiding: Week de blokken 30–60 minuten in water vóór gebruik voor een langdurigere rookontwikkeling, of gebruik ze droog voor een intensere rook
• Plaatsing: Leg de rookhoutblokken direct op de gloeiende houtskool of in een rookbox
• Bewaring: Bewaar op een droge, goed geventileerde plaats, uit de buurt van open vuur en hittebronnen
• Veiligheid: Gebruik uitsluitend voor buitengebruik; nooit gebruiken in een gesloten ruimte vanwege rookontwikkeling
• Buiten bereik van kinderen bewaren

Karbantartási és tisztítási útmutató

• Reinigen: Was met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Niet in de vaatwasser plaatsen.
• Drogen: Direct na het wassen afdrogen met een droge doek. Niet laten weken of natdrogen.
• Onderhoud: Wrijf het product regelmatig in met voedingsveilige olie (bijv. minerale olie of lijnolie) om het hout te voeden en uitdroging te voorkomen.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken door het oppervlak licht te bewerken met fijn schuurpapier, gevolgd door een olieburt.
• Opslag: Bewaar op een droge, goed geventileerde plaats, uit de buurt van directe warmtebronnen of direct zonlicht.

Biztonsági utasítások

• Splinters: Controleer het oppervlak regelmatig op splinters of ruwheid. Slijp gladde plekken bij met fijn schuurpapier.
• Vocht: Langdurig contact met water kan het hout doen zwellen, scheuren of vervormen. Laat het product niet langdurig in water staan.
• Hitte: Stel het product niet bloot aan direct vuur, hoge temperaturen of droge hittebronnen zoals een open oven.

• Hygiëne: Hout is van nature poreus. Reinig het product grondig na contact met rauwe voedingsmiddelen om bacteriegroei te voorkomen.

Korhatár

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Ártalmatlanítási útmutató

• Hout is biologisch afbreekbaar. Klein onbehandeld houtafval kan worden gecomposteerd.
• Behandeld, geverfd of gelakt hout hoort bij het grofvuil of restafval. Breng het naar de milieustraat.
• Raadpleeg uw gemeente voor de lokale afvalregels voor houtafval.

Figyelmeztetések

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

PT Manual do utilizador: Cookinglife Napoleon Rookhoutblokken Whiskey Eiken - 1,5 kg

Título do produto

Cookinglife Napoleon Rookhoutblokken Whiskey Eiken - 1,5 kg

Conteúdo do produto

• 1x Verpakking rookhoutblokken Whiskey Eiken (Gewicht: 1,5 kg)
• Materiaal: Hout (Whiskey Eiken)

Instruções de utilização

• Gebruik: Ideaal voor het toevoegen van een whiskey-eiken rooksmaak aan vlees, vis en gevogelte op de barbecue of smoker
• Geschikt voor: Houtskoolbarbecue, smoker en keramische barbecue
• Niet geschikt voor: Gasbarbecue zonder rookbox, magnetron of oven
• Voorbereiding: Week de blokken 30–60 minuten in water vóór gebruik voor een langdurigere rookontwikkeling, of gebruik ze droog voor een intensere rook
• Plaatsing: Leg de rookhoutblokken direct op de gloeiende houtskool of in een rookbox
• Bewaring: Bewaar op een droge, goed geventileerde plaats, uit de buurt van open vuur en hittebronnen
• Veiligheid: Gebruik uitsluitend voor buitengebruik; nooit gebruiken in een gesloten ruimte vanwege rookontwikkeling
• Buiten bereik van kinderen bewaren

Instruções de manutenção e limpeza

• Reinigen: Was met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Niet in de vaatwasser plaatsen.
• Drogen: Direct na het wassen afdrogen met een droge doek. Niet laten weken of natdrogen.
• Onderhoud: Wrijf het product regelmatig in met voedingsveilige olie (bijv. minerale olie of lijnolie) om het hout te voeden en uitdroging te voorkomen.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken door het oppervlak licht te bewerken met fijn schuurpapier, gevolgd door een olieburt.
• Opslag: Bewaar op een droge, goed geventileerde plaats, uit de buurt van directe warmtebronnen of direct zonlicht.

Instruções de segurança

• Splinters: Controleer het oppervlak regelmatig op splinters of ruwheid. Slijp gladde plekken bij met fijn schuurpapier.
• Vocht: Langdurig contact met water kan het hout doen zwellen, scheuren of vervormen. Laat het product niet langdurig in water staan.
• Hitte: Stel het product niet bloot aan direct vuur, hoge temperaturen of droge hittebronnen zoals een open oven.

• Hygiëne: Hout is van nature poreus. Reinig het product grondig na contact met rauwe voedingsmiddelen om bacteriegroei te voorkomen.

Restrições de idade

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Instruções de eliminação

• Hout is biologisch afbreekbaar. Klein onbehandeld houtafval kan worden gecomposteerd.
• Behandeld, geverfd of gelakt hout hoort bij het grofvuil of restafval. Breng het naar de milieustraat.
• Raadpleeg uw gemeente voor de lokale afvalregels voor houtafval.

Avisos

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

NO Bruksanvisning: Cookinglife Napoleon Rookhoutblokken Whiskey Eiken - 1,5 kg

Produkttittel

Cookinglife Napoleon Rookhoutblokken Whiskey Eiken - 1,5 kg

Produktinnhold

• 1x Verpakking rookhoutblokken Whiskey Eiken (Gewicht: 1,5 kg)
• Materiaal: Hout (Whiskey Eiken)

Bruksanvisning

• Gebruik: Ideaal voor het toevoegen van een whiskey-eiken rooksmaak aan vlees, vis en gevogelte op de barbecue of smoker
• Geschikt voor: Houtskoolbarbecue, smoker en keramische barbecue
• Niet geschikt voor: Gasbarbecue zonder rookbox, magnetron of oven
• Voorbereiding: Week de blokken 30–60 minuten in water vóór gebruik voor een langdurigere rookontwikkeling, of gebruik ze droog voor een intensere rook
• Plaatsing: Leg de rookhoutblokken direct op de gloeiende houtskool of in een rookbox
• Bewaring: Bewaar op een droge, goed geventileerde plaats, uit de buurt van open vuur en hittebronnen
• Veiligheid: Gebruik uitsluitend voor buitengebruik; nooit gebruiken in een gesloten ruimte vanwege rookontwikkeling
• Buiten bereik van kinderen bewaren

Vedlikeholds- og rengjøringsinstruksjoner

• Reinigen: Was met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Niet in de vaatwasser plaatsen.
• Drogen: Direct na het wassen afdrogen met een droge doek. Niet laten weken of natdrogen.
• Onderhoud: Wrijf het product regelmatig in met voedingsveilige olie (bijv. minerale olie of lijnolie) om het hout te voeden en uitdroging te voorkomen.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken door het oppervlak licht te bewerken met fijn schuurpapier, gevolgd door een olieburt.
• Opslag: Bewaar op een droge, goed geventileerde plaats, uit de buurt van directe warmtebronnen of direct zonlicht.

Sikkerhetsinstruksjoner

• Splinters: Controleer het oppervlak regelmatig op splinters of ruwheid. Slijp gladde plekken bij met fijn schuurpapier.
• Vocht: Langdurig contact met water kan het hout doen zwellen, scheuren of vervormen. Laat het product niet langdurig in water staan.
• Hitte: Stel het product niet bloot aan direct vuur, hoge temperaturen of droge hittebronnen zoals een open oven.

• Hygiëne: Hout is van nature poreus. Reinig het product grondig na contact met rauwe voedingsmiddelen om bacteriegroei te voorkomen.

Aldersbegrensninger

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Avhendingsinstruksjoner

• Hout is biologisch afbreekbaar. Klein onbehandeld houtafval kan worden gecomposteerd.
• Behandeld, geverfd of gelakt hout hoort bij het grofvuil of restafval. Breng het naar de milieustraat.
• Raadpleeg uw gemeente voor de lokale afvalregels voor houtafval.

Advarsler

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

RO Manual de utilizare: Cookinglife Napoleon Rookhoutblokken Whiskey Eiken - 1,5 kg

Titlul produsului

Cookinglife Napoleon Rookhoutblokken Whiskey Eiken - 1,5 kg

Conținutul produsului

• 1x Verpakking rookhoutblokken Whiskey Eiken (Gewicht: 1,5 kg)
• Materiaal: Hout (Whiskey Eiken)

Instrucțiuni de utilizare

• Gebruik: Ideaal voor het toevoegen van een whiskey-eiken rooksmaak aan vlees, vis en gevogelte op de barbecue of smoker
• Geschikt voor: Houtskoolbarbecue, smoker en keramische barbecue
• Niet geschikt voor: Gasbarbecue zonder rookbox, magnetron of oven
• Voorbereiding: Week de blokken 30–60 minuten in water vóór gebruik voor een langdurigere rookontwikkeling, of gebruik ze droog voor een intensere rook
• Plaatsing: Leg de rookhoutblokken direct op de gloeiende houtskool of in een rookbox
• Bewaring: Bewaar op een droge, goed geventileerde plaats, uit de buurt van open vuur en hittebronnen
• Veiligheid: Gebruik uitsluitend voor buitengebruik; nooit gebruiken in een gesloten ruimte vanwege rookontwikkeling
• Buiten bereik van kinderen bewaren

Instrucțiuni de întreținere și curățare

• Reinigen: Was met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Niet in de vaatwasser plaatsen.
• Drogen: Direct na het wassen afdrogen met een droge doek. Niet laten weken of natdrogen.
• Onderhoud: Wrijf het product regelmatig in met voedingsveilige olie (bijv. minerale olie of lijnolie) om het hout te voeden en uitdroging te voorkomen.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken door het oppervlak licht te bewerken met fijn schuurpapier, gevolgd door een olieburt.
• Opslag: Bewaar op een droge, goed geventileerde plaats, uit de buurt van directe warmtebronnen of direct zonlicht.

Instrucțiuni de siguranță

• Splinters: Controleer het oppervlak regelmatig op splinters of ruwheid. Slijp gladde plekken bij met fijn schuurpapier.
• Vocht: Langdurig contact met water kan het hout doen zwellen, scheuren of vervormen. Laat het product niet langdurig in water staan.
• Hitte: Stel het product niet bloot aan direct vuur, hoge temperaturen of droge hittebronnen zoals een open oven.

• Hygiëne: Hout is van nature poreus. Reinig het product grondig na contact met rauwe voedingsmiddelen om bacteriegroei te voorkomen.

Restricții de vârstă

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Instrucțiuni de eliminare

• Hout is biologisch afbreekbaar. Klein onbehandeld houtafval kan worden gecomposteerd.
• Behandeld, geverfd of gelakt hout hoort bij het grofvuil of restafval. Breng het naar de milieustraat.
• Raadpleeg uw gemeente voor de lokale afvalregels voor houtafval.

Avertismente

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

SV Bruksanvisning: Cookinglife Napoleon Rökvedsbitar Whiskey Ek - 1,5 kg

Produkttitel

Cookinglife Napoleon Rökvedsbitar Whiskey Ek - 1,5 kg

Produktinnehåll

• 1x Förpackning rökvedsbitar Whiskey Ek (Vikt: 1,5 kg)
• Material: Trä (Whiskey Ek)

Användarinstruktioner

• Användning: Idealisk för att tillföra en whiskey-ek-rökarom till kött, fisk och fågel på grill eller rökare
• Lämplig för: Kolgrill, rökare och keramisk grill
• Inte lämplig för: Gasgrill utan rökbox, mikrovågsugn eller ugn
• Förberedelse: Blötlägg bitarna i vatten i 30–60 minuter före användning för längre rökutveckling, eller använd dem torra för intensivare rök
• Placering: Lägg rökvedsbitarna direkt på glödande kol eller i en rökbox
• Förvaring: Förvaras på en torr, välventilerad plats, borta från öppen eld och värmekällor
• Säkerhet: Endast för utomhusbruk; använd aldrig inomhus på grund av rökutveckling
• Förvaras utom räckhåll för barn

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

• Rengöring: Handtvätta med varmt vatten och mild diskmedel. Inte lämplig för diskmaskin.
• Torkning: Torka av omedelbart efter tvätt med en ren trasa. Lägg inte i blöt och låt inte torka lufttorrt i vått tillstånd.
• Underhåll: Gnid regelbundet in produkten med livsmedelsgodkänd olja (t.ex. mineralolja eller linolja) för att vårda träet och förhindra uttorkning.
• Fläckar: Ta bort envisa fläckar genom att lätt slipa ytan med fint sandpapper och applicera sedan olja.
• Förvaring: Förvara på en torr, välventilerad plats, borta från direkta värmekällor eller direkt solljus.

Säkerhetsinstruktioner

• Splittror: Kontrollera regelbundet ytan för splittror eller ojämnheter. Slipa ojämna områden med fint sandpapper vid behov.
• Fukt: Långvarig kontakt med vatten kan få trä att svälla, spricka eller deformeras. Låt inte produkten ligga i blöt.
• Värme: Utsätt inte produkten för öppen eld, höga temperaturer eller torra värmekällor som en ugn.
• Hygien: Trä är naturligt poröst. Rengör noggrant efter kontakt med råa livsmedel för att förhindra bakterietillväxt.

Åldersbegränsningar

Ej tillämpligt. Denna produkt är lämplig för användning av vuxna och barn under vuxens överinseende.

Avfallsinstruktioner

• Trä är biologiskt nedbrytbart. Små mängder obehandlat träavfall kan komposteras.
• Behandlat, målat eller lackerat trä ska lämnas som grovavfall eller till en återvinningscentral.
• Kontakta din kommun för lokala regler om hantering av träavfall.

Varningar

- **P103:** Läs etiketten/dessa instruktioner innan användning.

Genom att följa dessa riktlinjer säkerställer du en långvarig och optimal prestanda av din produkt. För mer information eller specifika frågor, kontakta kundtjänst eller butiken där du köpte produkten.