

NL Handleiding: Hendi Vacumeerzakken met reliëf - Sous Vide Zakken - 25 x 35 cm - Geschikt voor FoodSaver vacuümmachines - 100 stuks

Producttitel

Hendi Vacumeerzakken met reliëf - Sous Vide Zakken - 25 x 35 cm - Geschikt voor FoodSaver vacuümmachines - 100 stuks

Inhoud van het product

- 100 × Hendi vacumeerzakken (25 x 35 cm)
- Binnenlaag: Polyethyleen (60 micron, geschikt voor voedselcontact)
- Buitenlaag: Polyamide (15 micron)
- Totale dikte: 75 micron (0,075 mm)

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Ideaal voor luchtdichte verpakking en conservering van voedsel met vacuümmachines, geschikt voor sous-vide koken, stomen en koken
- Temperatuurbereik: -20 °C tot 100 °C
- Geschikt voor FoodSaver vacuümmachines en andere hand-vacuümmachines
- Geschikt voor sous-vide: Ja, tot 100 °C
- Materiaal binnenzijde: Polyethyleen, geschikt voor directe voedselcontact
- Materiaal buitenzijde: Polyamide, zorgt voor luchtdichte verzegeling
- BPA-vrij: Ja
- Transparant materiaal: Inhoud is direct zichtbaar
- Microstructuur reliëf: Verbetert sluiting en vacuümeffectiviteit

Onderhouds- en reinigingsinstructies

- Reinigen: Was het product af met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of staalwol.
- Drogen: Droog het product direct en grondig af na het reinigen om roestvorming en oxidatie te voorkomen.
- Opslag: Bewaar het product op een droge plaats. Vermijd langdurig contact met vocht.
- Beschadigingen: Controleer het product regelmatig op deuken, scheuren of corrosie. Gebruik het niet meer als het beschadigd is.

Veiligheidsinstructies

- Scherpe randen: Tin kan scherpe randen of bramen hebben. Controleer het product vóór eerste gebruik.
- Vervorming: Tin is een zacht metaal en kan vervormen bij overmatige druk of bij vallen. Gebruik het product niet als het vervormd of beschadigd is.
- Hitte: Tin heeft een relatief laag smeltpunt. Stel het product niet bloot aan hoge temperaturen of open vuur.
- Corrosie: Tin kan oxideren bij langdurige blootstelling aan vocht. Gebruik een beschadigd of gecorrodeerd product niet meer voor voedseltoepassingen.

Leeftijdsrestricties

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

Instructies voor verwijdering

- Breng afgedankte tinnen producten naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Gooi het product niet bij het gewone huishoudelijk afval.

Waarschuwingen

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

Gevaarinformatie

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op snijwonden bij scherpe randen of vervorming.

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: Hendi Vacuum Sealing Bags with Relief - Sous Vide Bags - 25 x 35 cm - Compatible with FoodSaver Vacuum Machines - 100 pieces

Product Title

Hendi Vacuum Sealing Bags with Relief - Sous Vide Bags - 25 x 35 cm - Compatible with FoodSaver Vacuum Machines - 100 pieces

Contents of the Product

- 100 × Hendi vacuum sealing bags (25 x 35 cm)
- Inner layer: Polyethylene (60 microns, food-contact safe)
- Outer layer: Polyamide (15 microns)
- Total thickness: 75 microns (0.075 mm)

User Instructions

- Gebruik: Ideaal voor luchtdichte verpakking en conservering van voedsel met vacuümmachines, geschikt voor sous-vide koken, stomen en koken
- Temperatuurbereik: –20 °C tot 100 °C
- Geschikt voor FoodSaver vacuümmachines en andere hand-vacuümmachines
- Geschikt voor sous-vide: Ja, tot 100 °C
- Materiaal binnenzijde: Polyethyleen, geschikt voor directe voedselcontact
- Materiaal buitenzijde: Polyamide, zorgt voor luchtdichte verzegeling
- BPA-vrij: Ja
- Transparant materiaal: Inhoud is direct zichtbaar
- Microstructuur reliëf: Verbetert sluiting en vacuümeffectiviteit

Maintenance and Cleaning Instructions

- Cleaning: Wash the product with warm water and a mild detergent. Do not use abrasive cleaners or steel wool.
- Drying: Dry the product immediately and thoroughly after cleaning to prevent rust and oxidation.
- Storage: Store the product in a dry place. Avoid prolonged contact with moisture.
- Damage: Inspect the product regularly for dents, cracks or corrosion. Discontinue use if the product is damaged.

Safety Instructions

- Sharp edges: Tin may have sharp edges or burrs. Inspect the product before first use.
- Deformation: Tin is a soft metal and may deform under excessive pressure or impact. Do not use the product if it is deformed or damaged.
- Heat: Tin has a relatively low melting point. Do not expose the product to high temperatures or open flame.
- Corrosion: Tin can oxidise with prolonged exposure to moisture. Do not use a damaged or corroded product for food-related applications.

Age Restrictions

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

Disposal Instructions

- Take discarded tin products to a metal waste collection point or recycling centre.
- Do not dispose of the product with general household waste.

Warnings

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

Hazard Information

- -: This product contains no chemical hazards.
- -: Physical hazard: Risk of cuts from sharp edges or deformation.

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: Hendi Vakuumbeutel mit Prägung - Sous Vide Beutel - 25 x 35 cm - Kompatibel mit FoodSaver Vakuumiermaschinen - 100 Stück

Produkttitel

Hendi Vakuumbeutel mit Prägung - Sous Vide Beutel - 25 x 35 cm - Kompatibel mit FoodSaver Vakuumiermaschinen - 100 Stück

Produktinhalt

- 100 × Hendi Vakuumbeutel (25 x 35 cm)
- Innenseite: Polyethylen (60 Mikron, lebensmittelkontaktauglich)
- Außenseite: Polyamid (15 Mikron)
- Gesamtdicke: 75 Mikron (0,075 mm)

Benutzeranleitung

- Gebruik: Ideaal voor luchtdichte verpakking en conservering van voedsel met vacuüm machines, geschikt voor sous-vide koken, stomen en koken
- Temperatuurbereik: -20 °C tot 100 °C
- Geschikt voor FoodSaver vacuüm machines en andere hand-vacuüm machines
- Geschikt voor sous-vide: Ja, tot 100 °C
- Materiaal binnenzijde: Polyethyleen, geschikt voor directe voedselcontact
- Materiaal buitenzijde: Polyamide, zorgt voor luchtdichte verzegeling
- BPA-vrij: Ja
- Transparant materiaal: Inhoud is direct zichtbaar
- Microstructuur reliëf: Verbetert sluiting en vacuümeffectiviteit

Pflege- und Reinigungshinweise

- Reinigung: Das Produkt mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel abwaschen. Keine Scheuermittel oder Stahlwolle verwenden.
- Trocknen: Das Produkt nach der Reinigung sofort und gründlich abtrocknen, um Rost und Oxidation zu vermeiden.
- Lagerung: Das Produkt an einem trockenen Ort aufbewahren. Längeren Kontakt mit Feuchtigkeit vermeiden.
- Schäden: Das Produkt regelmäßig auf Dellen, Risse oder Korrosion prüfen. Bei Beschädigung nicht mehr verwenden.

Sicherheitshinweise

- Scharfe Kanten: Zinn kann scharfe Kanten oder Grate aufweisen. Prüfen Sie das Produkt vor der ersten Verwendung.
- Verformung: Zinn ist ein weiches Metall und kann sich unter starkem Druck oder durch Stöße verformen. Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es verformt oder beschädigt ist.

- Hitze: Zinn hat einen relativ niedrigen Schmelzpunkt. Das Produkt keiner hohen Temperatur oder offenem Feuer aussetzen.
- Korrosion: Zinn kann bei längerer Feuchtigkeitseinwirkung oxidieren. Ein beschädigtes oder korrodiertes Produkt nicht mehr für Lebensmittelanwendungen verwenden.

Altersbeschränkungen

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

Entsorgungshinweise

- Entsorgen Sie ausgediente Zinnprodukte an einem Metallsammelplatz oder Wertstoffhof.
- Das Produkt nicht im normalen Hausmüll entsorgen.

Warnhinweise

- **P103:** Vor Gebrauch Etikett/diese Anleitung lesen.

Gefahreninformationen

- -: Dieses Produkt enthält keine chemischen Gefahren.
- -: Physikalische Gefahr: Schnittgefahr durch scharfe Kanten oder Verformung.

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: Sacs de Scellage sous Vide Hendi avec Relief - Sacs Sous Vide - 25 x 35 cm - Compatibles avec les Machines FoodSaver - 100 pièces

Titre du produit

Sacs de Scellage sous Vide Hendi avec Relief - Sacs Sous Vide - 25 x 35 cm - Compatibles avec les Machines FoodSaver - 100 pièces

Contenu du produit

- 100 × Sacs de scellage sous vide Hendi (25 x 35 cm)
- Couche interne: Polyéthylène (60 microns, apte au contact alimentaire)
- Couche externe: Polyamide (15 microns)
- Épaisseur totale: 75 microns (0,075 mm)

Instructions d'utilisation

- Gebruik: Ideaal voor luchtdichte verpakking en preserving van voedsel met vacuümmachines, geschikt voor sous-vide koken, stomen en koken
- Temperatuurbereik: –20 °C tot 100 °C
- Geschikt voor FoodSaver vacuümmachines en andere hand-vacuümmachines
- Geschikt voor sous-vide: Ja, tot 100 °C
- Materiaal binnenzijde: Polyethyleen, geschikt voor directe voedselcontact
- Materiaal buitenzijde: Polyamide, zorgt voor luchtdichte verzegeling
- BPA-vrij: Ja
- Transparant materiaal: Inhoud is direct zichtbaar
- Microstructuur reliëf: Verbetert sluiting en vacuümeffectiviteit

Instructions d'entretien et de nettoyage

- Nettoyage : Lavez le produit à l'eau chaude avec un détergent doux. N'utilisez pas de produits abrasifs ni de laine d'acier.
- Séchage : Séchez immédiatement et soigneusement le produit après le nettoyage afin d'éviter la rouille et l'oxydation.
- Stockage : Conservez le produit dans un endroit sec. Évitez tout contact prolongé avec l'humidité.
- Dommages : Inspectez régulièrement le produit pour détecter des bosses, des fissures ou de la corrosion. Cessez de l'utiliser s'il est endommagé.

Consignes de sécurité

- Bords tranchants : L'étain peut présenter des bords tranchants ou des bavures. Inspectez le produit avant la première utilisation.
- Déformation : L'étain est un métal mou qui peut se déformer sous une pression excessive ou un choc. N'utilisez pas le produit s'il est déformé ou endommagé.
- Chaleur : L'étain a un point de fusion relativement bas. Ne pas exposer le produit à des températures

élevées ou à une flamme nue.

- Corrosion : L'étain peut s'oxyder en cas d'exposition prolongée à l'humidité. Ne plus utiliser un produit endommagé ou corrodé pour des applications alimentaires.

Restrictions d'âge

Non applicable. Ce produit est destiné aux adultes et aux enfants sous la surveillance d'un adulte.

Instructions d'élimination

- Déposez les produits en étain usagés dans un point de collecte de déchets métalliques ou une déchetterie.
- Ne jetez pas le produit avec les ordures ménagères ordinaires.

Avertissements

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

Informations sur les dangers

- -: Ce produit ne présente aucun danger chimique.
- -: Danger physique : Risque de coupures dues aux bords tranchants ou à la déformation.

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.

IT Manuale d'uso: Sacchetti Sottovuoto Hendi con Rilievo - Sacchetti Sous Vide - 25 x 35 cm - Compatibili con i Sottovuoto FoodSaver - 100 pezzi

Titolo del prodotto

Sacchetti Sottovuoto Hendi con Rilievo - Sacchetti Sous Vide - 25 x 35 cm - Compatibili con i Sottovuoto FoodSaver - 100 pezzi

Contenuto del prodotto

- 100 × Sacchetti sottovuoto Hendi (25 x 35 cm)
- Strato interno: Polietilene (60 micron, idoneo al contatto alimentare)
- Strato esterno: Poliammide (15 micron)
- Spessore totale: 75 micron (0,075 mm)

Istruzioni per l'uso

- Gebruik: Ideaal voor luchtdichte verpakking en preserving van voedsel met vacuüm machines, geschikt voor sous-vide koken, stomen en koken
- Temperatuurbereik: -20 °C tot 100 °C
- Geschikt voor FoodSaver vacuüm machines en andere hand-vacuüm machines
- Geschikt voor sous-vide: Ja, tot 100 °C
- Materiaal binnenzijde: Polyethyleen, geschikt voor directe voedselcontact
- Materiaal buitenzijde: Polyamide, zorgt voor luchtdichte verzegeling
- BPA-vrij: Ja
- Transparant materiaal: Inhoud is direct zichtbaar
- Microstructuur reliëf: Verbetert sluiting en vacuümeffectiviteit

Istruzioni di manutenzione e pulizia

- Pulizia: Lavare il prodotto con acqua calda e un detergente delicato. Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette d'acciaio.
- Asciugatura: Asciugare il prodotto immediatamente e accuratamente dopo la pulizia per prevenire ruggine e ossidazione.
- Conservazione: Conservare il prodotto in un luogo asciutto. Evitare il contatto prolungato con l'umidità.
- Danni: Ispezionare regolarmente il prodotto per ammaccature, crepe o corrosione. Smettere di utilizzarlo se risulta danneggiato.

Istruzioni di sicurezza

- Bordi taglienti: Lo stagno può presentare bordi taglienti o bave. Ispezionare il prodotto prima del primo utilizzo.
- Deformazione: Lo stagno è un metallo morbido e può deformarsi sotto pressione eccessiva o in caso di caduta. Non utilizzare il prodotto se deformato o danneggiato.
- Calore: Lo stagno ha un punto di fusione relativamente basso. Non esporre il prodotto a temperature

elevate o a fiamme libere.

- Corrosione: Lo stagno può ossidarsi con una prolungata esposizione all'umidità. Non utilizzare un prodotto danneggiato o corrosivo per applicazioni alimentari.

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

- Portare i prodotti in stagno dismessi presso un punto di raccolta di rottami metallici o un centro di riciclaggio.
- Non smaltire il prodotto con i rifiuti domestici ordinari.

Avvertenze

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

Informazioni sui pericoli

- -: Questo prodotto non contiene pericoli chimici.
- -: Pericolo fisico: Rischio di tagli da bordi taglienti o deformazioni.

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: Torebki Vakuumowe Hendi z Wypukłościami - Torebki Sous Vide - 25 x 35 cm - Kompatybilne z Maszynami FoodSaver - 100 sztuk

Tytuł produktu

Torebki Vakuumowe Hendi z Wypukłościami - Torebki Sous Vide - 25 x 35 cm - Kompatybilne z Maszynami FoodSaver - 100 sztuk

Zawartość produktu

- 100 × Torebki vakuumowe Hendi (25 x 35 cm)
- Warstwa wewnętrzna: Polietylen (60 mikronów, bezpieczny do kontaktu z żywnością)
- Warstwa zewnętrzna: Poliamid (15 mikronów)
- Całkowita grubość: 75 mikronów (0,075 mm)

Instrukcje użytkowania

- Gebruik: Ideaal voor luchtdichte verpakking en preserving van voedsel met vacuüm machines, geschikt voor sous-vide koken, stomen en koken
- Temperatuurbereik: -20 °C tot 100 °C
- Geschikt voor FoodSaver vacuüm machines en andere hand-vacuüm machines
- Geschikt voor sous-vide: Ja, tot 100 °C
- Materiaal binnenzijde: Polyethyleen, geschikt voor directe voedselcontact
- Materiaal buitenzijde: Polyamide, zorgt voor luchtdichte verzegeling
- BPA-vrij: Ja
- Transparant materiaal: Inhoud is direct zichtbaar
- Microstructuur reliëf: Verbetert sluiting en vacuümeffectiviteit

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

- Czyszczenie: Myj produkt ciepłą wodą z łagodnym detergentem. Nie używaj środków ściernych ani druciaków stalowych.
- Suszenie: Natychmiast i dokładnie osusz produkt po czyszczeniu, aby zapobiec rdzewieniu i utlenianiu.
- Przechowywanie: Przechowuj produkt w suchym miejscu. Unikaj długotrwałego kontaktu z wilgocią.
- Uszkodzenia: Regularnie sprawdzaj produkt pod kątem wgnieceń, pęknięć lub korozji. Zaprześć użycia, jeśli produkt jest uszkodzony.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Ostre krawędzie: Cyna może mieć ostre krawędzie lub zadziory. Sprawdź produkt przed pierwszym użyciem.
- Odkształcenie: Cyna jest miękkim metalem i może odkształcać się pod nadmiernym ciśnieniem lub przy upadku. Nie używaj produktu, jeśli jest odkształcony lub uszkodzony.
- Ciepło: Cyna ma stosunkowo niską temperaturę topnienia. Nie narażaj produktu na wysokie temperatury ani otwarty ogień.

- Korozja: Cyna może utleniać się przy długotrwałym kontakcie z wilgocią. Nie używaj uszkodzonego ani skorodowanego produktu do kontaktu z żywnością.

Ograniczenia wiekowe

Nie dotyczy. Produkt jest przeznaczony dla dorosłych oraz dzieci pod nadzorem osoby dorosłej.

Instrukcje utylizacji

- Zużyte produkty cynowe należy dostarczyć do punktu zbiórki złomu metalowego lub do punktu selektywnej zbiórki odpadów.
- Nie wyrzucaj produktu razem z odpadami komunalnymi.

Ostrzeżenia

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

Informacje o zagrożeniach

- -: Produkt nie zawiera zagrożeń chemicznych.
- -: Zagrożenie fizyczne: Ryzyko skaleczeń od ostrych krawędzi lub odkształceń.

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.

ES Manual de usuario: Bolsas de Sellado al Vacío Hendi con Relieve - Bolsas Sous Vide - 25 x 35 cm - Compatibles con Máquinas de Vacío FoodSaver - 100 unidades

Título del producto

Bolsas de Sellado al Vacío Hendi con Relieve - Bolsas Sous Vide - 25 x 35 cm - Compatibles con Máquinas de Vacío FoodSaver - 100 unidades

Contenido del producto

- 100 × Bolsas de sellado al vacío Hendi (25 x 35 cm)
- Capa interna: Polietileno (60 micras, apto para contacto con alimentos)
- Capa externa: Poliamida (15 micras)
- Espesor total: 75 micras (0,075 mm)

Instrucciones de uso

- Gebruik: Ideaal voor luchtdichte verpakking en preserving van voedsel met vacuüm machines, geschikt voor sous-vide koken, stomen en koken
- Temperatuurbereik: -20 °C tot 100 °C
- Geschikt voor FoodSaver vacuüm machines en andere hand-vacuüm machines
- Geschikt voor sous-vide: Ja, tot 100 °C
- Materiaal binnenzijde: Polyethyleen, geschikt voor directe voedselcontact
- Materiaal buitenzijde: Polyamide, zorgt voor luchtdichte verzegeling
- BPA-vrij: Ja
- Transparant materiaal: Inhoud is direct zichtbaar
- Microstructuur reliëf: Verbetert sluiting en vacuümeffectiviteit

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

- Limpieza: Lave el producto con agua caliente y un detergente suave. No utilice productos abrasivos ni estropajos de acero.
- Secado: Seque el producto inmediata y minuciosamente tras la limpieza para evitar la oxidación y la corrosión.
- Almacenamiento: Guarde el producto en un lugar seco. Evite el contacto prolongado con la humedad.
- Daños: Inspeccione el producto regularmente para detectar abolladuras, grietas o corrosión. Deje de utilizarlo si está dañado.

Instrucciones de seguridad

- Bordes cortantes: El estaño puede tener bordes afilados o rebabas. Inspeccione el producto antes del primer uso.
- Deformación: El estaño es un metal blando y puede deformarse bajo presión excesiva o por impacto. No utilice el producto si está deformado o dañado.
- Calor: El estaño tiene un punto de fusión relativamente bajo. No exponga el producto a temperaturas

elevadas ni a llamas abiertas.

- Corrosión: El estaño puede oxidarse con la exposición prolongada a la humedad. No utilice un producto dañado o corroído para aplicaciones alimentarias.

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

- Lleve los productos de estaño desechados a un punto de recogida de chatarra metálica o a un centro de reciclaje.
- No deseche el producto junto con los residuos domésticos ordinarios.

Advertencias

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

Información sobre peligros

- -: Este producto no contiene peligros químicos.
- -: Peligro físico: Riesgo de cortes por bordes afilados o deformación.

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.

sv Bruksanvisning: Hendi Vakuumförpackningspåsar med Relief

- Sous Vide Påsar - 25 x 35 cm - Kompatibel med FoodSaver

Vakuumapparater - 100 stycken

Produkttitel

Hendi Vakuumförpackningspåsar med Relief - Sous Vide Påsar - 25 x 35 cm - Kompatibel med FoodSaver
Vakuumapparater - 100 stycken

Produktinnehåll

- 100 x Hendi vakuumförpackningspåsar (25 x 35 cm)
- Innerskikt: Polyetylen (60 mikron, livsmedelsäker kontakt)
- Ytterskikt: Polyamid (15 mikron)
- Total tjocklek: 75 mikron (0,075 mm)

Användarinstruktioner

- Gebruik: Ideaal voor luchtdichte verpakking en conservering van voedsel met vacuüm machines, geschikt voor sous-vide koken, stomen en koken
- Temperatuurbereik: -20 °C tot 100 °C
- Geschikt voor FoodSaver vacuüm machines en andere hand-vacuüm machines
- Geschikt voor sous-vide: Ja, tot 100 °C
- Materiaal binnenzijde: Polyethyleen, geschikt voor directe voedselcontact
- Materiaal buitenzijde: Polyamide, zorgt voor luchtdichte verzegeling
- BPA-vrij: Ja
- Transparant materiaal: Inhoud is direct zichtbaar
- Microstructuur reliëf: Verbeterd sluiting en vacuümeffectiviteit

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

- Rengöring: Tvätta produkten med varmt vatten och ett mildt diskmedel. Använd inte slipmedel eller stålull.
- Torkning: Torka produkten omedelbart och noggrant efter rengöring för att förhindra rost och oxidation.
- Förvaring: Förvara produkten på en torr plats. Undvik långvarig kontakt med fukt.
- Skador: Kontrollera regelbundet produkten för bucklor, sprickor eller korrosion. Sluta använda produkten om den är skadad.

Säkerhetsinstruktioner

- Vassa kanter: Tenn kan ha vassa kanter eller grader. Kontrollera produkten före första användning.
- Deformation: Tenn är en mjuk metall som kan deformeras vid för högt tryck eller vid fall. Använd inte produkten om den är deformerad eller skadad.
- Värme: Tenn har en relativt låg smältpunkt. Utsätt inte produkten för höga temperaturer eller öppen låga.
- Korrosion: Tenn kan oxidera vid långvarig exponering för fukt. Använd inte en skadad eller korroderad produkt för livsmedelsändamål.

Åldersbegränsningar

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

Avfallsinstruktioner

- Lämna uttjänta tennprodukter till en samlingsplats för metallskrot eller en återvinningscentral.
- Kasta inte produkten i det vanliga hushållsavfallet.

Varningar

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

Farinformation

- -: Denna produkt innehåller inga kemiska faror.
- -: Fysisk fara: Risk för skärskador från vassa kanter eller deformation.

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.