

PL Instrukcja Bezpiecznego Użytkowania Produktów z Kamienia, Łupka i Marmuru

1. Wstęp

Produkty wykonane z kamienia naturalnego, łupka i marmuru to eleganckie i funkcjonalne akcesoria, które znajdują zastosowanie w kuchni, jadalni oraz jako elementy dekoracyjne. Ich wyjątkowe właściwości termiczne, trwałość i estetyka sprawiają, że doskonale nadają się do serwowania, przygotowywania potraw oraz jako ozdoby wnętrz. Aby zachować ich piękno i trwałość, należy przestrzegać odpowiednich zasad użytkowania i pielęgnacji.

2. Pierwsze użycie

- **Czyszczenie:** Przed pierwszym użyciem umyj produkt ręcznie w letniej wodzie z dodatkiem delikatnego detergentu, a następnie osusz miękką ściereczką.
- **Impregnacja:** Aby zabezpieczyć powierzchnię przed plamami i wydobyć naturalny blask kamienia, zaleca się lekką impregnację powierzchni olejem roślinnym.
- **Kontrola:** Upewnij się, że produkt nie posiada uszkodzeń, takich jak pęknięcia czy odpryski, które mogą wpłynąć na bezpieczeństwo użytkowania.

3. Użytkowanie

- **Właściwości termiczne:**
 - Produkty z kamienia można schłodzić w lodówce lub delikatnie podgrzać w piekarniku (do maksymalnie 150°C, zgodnie z oznaczeniami producenta – **uwaga tylko po odklejeniu gumowych lub filcowych nóżek, jeśli produkt jest nimi podklejony**)
 - Unikaj gwałtownych zmian temperatury, takich jak wkładanie zimnego produktu do gorącego piekarnika, aby zapobiec pęknięciom.
 - Nie wystawiaj na bezpośrednie działanie otwartego ognia.
- **Rodzaje zastosowań:**
 - **Deski do krojenia:** Zaleca się regularne odwracanie deski, aby równomiernie eksploatować obie strony. Używaj narzędzi z drewna lub plastiku, aby uniknąć zarysowań.
 - **Moździerze:** Aby uniknąć odprysków, nie tłucz składników twardszych od samego materiału (np. dużych kryształów soli bez ich wcześniejszego rozdrobnienia).
 - **Podstawki:** Idealne do serwowania zarówno zimnych, jak i gorących potraw.
- **Rodzaj żywności do serwowania:**
 - Kamienne i marmurowe powierzchnie mogą absorbować tłuszcze lub barwniki z żywności (np. buraki, wino). Zaleca się stosowanie dodatkowej warstwy ochronnej (np. pergaminu) podczas serwowania silnie barwiących produktów.
- **Unikaj:**
 - Kontaktów z kwasami (np. cytryną, octem), które mogą powodować odbarwienia lub uszkodzenia powierzchni.
 - Długotrwałego moczenia w wodzie, co może prowadzić do przebarwień i osłabienia struktury.
 - Stawiania na niestabilnych powierzchniach, które mogą spowodować przewrócenie produktu.

4. Pielęgnacja

- **Mycie:** Produkty myj ręcznie w ciepłej wodzie z delikatnym detergentem. Unikaj stosowania zmywarki, która może uszkodzić powierzchnię lub zmienić kolor kamienia.
- **Impregnacja:** Regularnie impregnuje powierzchnię olejem roślinnym, aby zapobiec wchłanianiu plam i zachować estetyczny wygląd.
- **Suszenie:** Po każdym myciu dokładnie osusz produkt, aby zapobiec gromadzeniu się wilgoci i rozwojowi pleśni.
- **Czyszczenie trudnych zabrudzeń:** W przypadku trudnych plam, delikatnie przetrzyj powierzchnię miękką szczotką z użyciem mieszanki wody i łagodnego detergentu.
- **Odświeżanie wyglądu:**



- Marmur można odświeżyć pastą z sody oczyszczonej i wody, która pomaga delikatnie usuwać zabrudzenia bez ryzyka uszkodzenia powierzchni.
- Produkty łupkowe można przecierać roztworem wody i octu (1:3), aby zachować ich głęboki kolor i zapobiegać matowieniu.

5. Zabezpieczenie przed wilgocią

- W wilgotnych pomieszczeniach (np. kuchniach bez odpowiedniej wentylacji) produkty kamienne mogą być podatne na rozwój pleśni na powierzchni. Zaleca się przechowywanie w suchym miejscu i regularne czyszczenie.

6. Długoterminowe przechowywanie

- Podczas długoterminowego przechowywania można stosować tkaniny ochronne (np. miękkie ściereczki) między produktami, aby uniknąć zarysowań, szczególnie przy przechowywaniu marmurowych elementów jeden na drugim.

7. Ekologiczne podejście

- Produkty z kamienia to naturalny wybór dla osób dbających o środowisko. Są trwałe, wielokrotnego użytku i w pełni biodegradowalne.

8. Naturalne cechy kamienia

- Kamienne produkty mogą posiadać naturalne nierówności, takie jak wgłębienia, żyłki czy przebarwienia, które są efektem naturalnego procesu powstawania materiału.
- Te cechy nadają produktom unikalny charakter i nie wpływają na ich funkcjonalność. Nie stanowią podstawy do reklamacji.

9. Podsumowanie

Produkty z kamienia, łupka i marmuru to nie tylko praktyczne akcesoria kuchenne, ale również wyjątkowe elementy dekoracyjne. Przestrzeganie zasad użytkowania i pielęgnacji pozwoli cieszyć się ich trwałością i pięknem przez długie lata.

Produkt spełnia normy UE dotyczące kontaktu z żywnością.

EN Instructions for Safe Use of Stone, Slate, and Marble Products

1. Introduction

Products made of natural stone, slate, and marble are elegant and functional accessories, perfect for use in the kitchen, dining area, or as decorative elements. Their unique thermal properties, durability, and aesthetics make them ideal for serving, food preparation, and interior decoration. To maintain their beauty and longevity, it is essential to follow proper usage and care instructions.

2. Before First Use

- **Cleaning:** Wash the product by hand in lukewarm water with mild detergent and dry it with a soft cloth before the first use.
- **Impregnation:** To protect the surface from stains and enhance the natural shine of the stone, apply a light coating of vegetable oil.
- **Inspection:** Ensure the product has no cracks or chips that could affect its safe use.

3. Usage

- **Thermal Properties:**
 - Stone products can be chilled in the refrigerator or gently warmed in the oven (up to a maximum of 150°C, as per the manufacturer's **instructions** - – **note only after removing the rubber or felt feet, if the product is stuck to them**
 - Avoid sudden temperature changes, such as placing a cold product in a hot oven, to prevent cracking.
 - Do not expose to direct open flame.
- **Applications:**
 - **Cutting Boards:** Rotate the board regularly to evenly wear both sides. Use wooden or plastic tools to avoid scratching.
 - **Mortars:** Avoid grinding ingredients harder than the material itself (e.g., large salt crystals without prior crushing) to prevent chipping.
 - **Serving Trays:** Ideal for serving both cold and hot dishes.
- **Types of Food for Serving:**
 - Stone and marble surfaces may absorb fats or dyes from food (e.g., beets, wine). Use a protective layer (e.g., parchment paper) when serving foods that can stain.
- **Avoid:**
 - Contact with acids (e.g., lemon, vinegar), which can cause discoloration or surface damage.
 - Prolonged soaking in water, which may lead to discoloration and structural weakening.
 - Placing the product on unstable surfaces that could cause tipping or breakage.

4. Care

- **Cleaning:** Wash products by hand with warm water and mild detergent. Avoid using dishwashers, which can damage the surface or alter the stone's color.
- **Impregnation:** Regularly apply a light coat of vegetable oil to protect against stains and maintain an attractive appearance.
- **Drying:** Thoroughly dry the product after washing to prevent moisture buildup and the development of mold.
- **Removing Stubborn Stains:** For tough stains, gently scrub the surface with a soft brush using a mix of water and mild detergent.
- **Refreshing Appearance:**
 - Refresh marble with a paste made from baking soda and water to gently remove dirt without damaging the surface.
 - Clean slate products with a solution of water and vinegar (1:3) to preserve their deep color and prevent dulling.



5. Moisture Protection

- In humid environments (e.g., kitchens without proper ventilation), stone products may be prone to mold on the surface. Store them in a dry place and clean them regularly.

6. Long-Term Storage

- When storing for extended periods, place soft protective layers (e.g., cloths) between products to prevent scratches, especially for marble items stacked on one another.

7. Eco-Friendly Approach

- Stone products are a natural choice for environmentally conscious individuals. They are durable, reusable, and fully biodegradable.

8. Natural Characteristics of Stone

- Stone products may have natural irregularities, such as indentations, veins, or color variations, which result from the natural formation process of the material.
- These characteristics give the products their unique charm and do not affect their functionality. They are not grounds for complaints.

9. Summary

Stone, slate, and marble products are not only practical kitchen accessories but also unique decorative elements. Adhering to usage and care instructions will allow you to enjoy their durability and beauty for many years.

This product complies with EU standards for food contact safety.

EE Kivi-, kiltkivi- ja marmorist toodete ohutu kasutamise juhised

1. Sissejuhatus

Looduskivist, kiltkivist ja marmorist valmistatud tooted on elegantsed ja funktsionaalsed aksessuaarid, mis sobivad ideaalselt kööki, söögituppa või dekoratiivseks elemendiks. Nende ainulaadsed soojusomadused, vastupidavus ja esteetilisus teevad neist ideaalsed valikud serveerimiseks, toidu valmistamiseks ja interjööri kaunistamiseks. Nende ilu ja vastupidavuse säilitamiseks on oluline järgida õigeid kasutus- ja hooldusjuhiseid.

2. Enne esimest kasutuskorda

- **Puhastamine:** Enne esimest kasutuskorda pese toode käsitsi leiges vees, kasutades pehmet puhastusvahendit, ning kuivata see pehme lapiga.
- **Impregneerimine:** Kaitsmaks pinda plekkide eest ja esile tuues kivi loomulikku läiget, soovitatakse kanda pinnale õhuke kiht taimeõli.
- **Kontroll:** Veendu, et tootel ei oleks pragusid ega täkkeid, mis võivad ohutust mõjutada.

3. Kasutamine

- **Soojusomadused:**
 - Kivitooteid võib jahutada külmikus või kergelt soojendada ahjus (kuni maksimaalselt 150°C, vastavalt tootja juhistele – **märkige alles pärast kummi- või viltjalgade eemaldamist, kui toode on nende külge kinni jäänud**
 - Vältida tuleks järske temperatuurimuutusi, näiteks külma toote asetamist kuuma ahju, kuna see võib põhjustada pragusid.
 - Ära aseta toodet otsese tule alla.
- **Kasutusvaldkonnad:**
 - **Lõikelauad:** Kasuta regulaarselt lõikelaua pööramist, et mõlemad pooled kuluksid ühtlaselt. Kasuta puidust või plastist tööriistu, et vältida kriimustusi.
 - **Uhmrid:** Et vältida täkkeid, ära purusta koostisosi, mis on materjalist kõvemad (nt suured soolakristallid ilma eelneva purustamiseta).
 - **Alused:** Sobivad ideaalselt nii külmade kui ka kuumade toitade serveerimiseks.
- **Toidutüüp serveerimiseks:**
 - Kivi- ja marmorpinnad võivad imada rasvu või värvaineid toidust (nt peet, vein). Kasuta tugevalt värvivate toodete puhul kaitsekihti (nt küpsetuspaberit).
- **Välidi:**
 - Kontakti hapetega (nt sidrun, äädikas), mis võivad põhjustada värvimuutusi või pinnakahjustusi.
 - Pikaajalist vees leotamist, mis võib viia värvimuutuste ja struktuuri nõrgenemiseni.
 - Toote asetamist ebastabiilsetele pindadele, mis võivad põhjustada toote ümberkukkumist või kahjustumist.

4. Hooldus

- **Puhastamine:** Pese tooteid käsitsi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Vältida nõudepesumasina kasutamist, mis võib kahjustada pinda või muuta kivi värvi.
- **Impregneerimine:** Impregneeri pinda regulaarselt taimeõliga, et kaitsta seda plekkide eest ja säilitada atraktiivne välimus.
- **Kuivatamine:** Kuivata toode pärast igat pesukorda hoolikalt, et vältida niiskuse kogunemist ja hallituse teket.
- **Raskete plekkide eemaldamine:** Raskete plekkide puhul hõõru pinda õrnalt pehme harja ja vee ning õrna puhastusvahendi seguga.
- **Välimuse värskendamine:**
 - Marmorit võib värskendada söögisooda ja vee pastaga, mis aitab õrnalt eemaldada mustust ilma pinda kahjustamata.



- Kiltkivitooted võib puhastada vee ja äädika lahusega (1:3), et säilitada nende sügav värv ja vältida tuhmumist.

5. Kaitse niiskuse eest

- Niisketes ruumides (nt ventilatsioonita köökides) võivad kivist tooted olla hallituse tekkele vastuvõtlikud. Soovitatav on hoida neid kuivas kohas ja regulaarselt puhastada.

6. Pikemaajaline hoiustamine

- Pikemaks hoiustamiseks paiguta toodete vahele pehmed kaitsekihid (nt riie), et vältida kriimustusi, eriti marmorist esemete puhul, mis on üksteise peale laotud.

7. Keskkonnasõbralik lähenemine

- Kivitooted on loomulik valik keskkonnateadlikele inimestele. Need on vastupidavad, korduvkasutatavad ja täielikult biolagunevad.

8. Kivi loomulikud omadused

- Kivitoodetel võivad esineda loomulikud ebatasasused, nagu lohud, sooned või värvimuutused, mis on materjali loomuliku moodustumisprotsessi tulemus.
- Need omadused annavad toodetele ainulaadse iseloomu ega mõjuta nende funktsionaalsust. Need ei ole pretensiooni aluseks.

9. Kokkuvõte

Kivi-, kiltkivi- ja marmorist tooted on mitte ainult praktilised köögitarvikud, vaid ka ainulaadsed dekoratiivsed elemendid. Kasutus- ja hooldusjuhiste järgimine võimaldab nautida nende vastupidavust ja ilu paljude aastate jooksul.

See toode vastab EL-i toiduohutuse standarditele.

LT

Instrukcijos dėl saugaus akmens, skalūno ir marmuro gaminių naudojimo

1. Įvadas

Natūralaus akmens, skalūno ir marmuro gaminiai yra elegantiški ir funkcionalūs aksesuarai, puikiai tinkantys virtuvei, valgomajam arba dekoratyvinėms reikmėms. Dėl savo unikalių šiluminių savybių, patvarumo ir estetikos jie puikiai tinka serviravimui, maisto ruošimui ir interjero puošimui. Norint išlaikyti jų grožį ir ilgaamžiškumą, būtina laikytis tinkamų naudojimo ir priežiūros taisyklių.

2. Prieš pirmąjį naudojimą

- **Valymas:** Prieš pirmąjį naudojimą nuplaukite gaminį rankomis šiltu vandeniu su švelniu plovikliu ir nusauskite minkštu audiniu.
- **Impregnavimas:** Kad paviršius būtų apsaugotas nuo dėmių ir atsiskleistų natūralus akmens blizgesys, rekomenduojama lengvai padengti paviršių augaliniu aliejumi.
- **Patikrinimas:** Įsitikinkite, kad gaminys neturi įtrūkimų ar atplaišų, kurios galėtų turėti įtakos saugiam naudojimui.

3. Naudojimas

- **Šiluminės savybės:**
 - Akmens gaminius galima atšaldyti šaldytuve arba švelniai pašildyti orkaitėje (iki 150°C, pagal gamintojo rekomendacijas – **atkreipkite dėmesį tik nuėmus gumines ar veltnio kojeles, jei prie jų prilipo gaminys**
 - Venkite staigių temperatūros pokyčių, pvz., šalto gaminio dėjimo į karštą orkaitę, nes tai gali sukelti įtrūkimus.
 - Negalima dėti gaminių ant atviros ugnies.
- **Pritaikymas:**
 - **Pjaustymo lentelės:** Reguliariai keiskite lentelės puses, kad abi jos dėvėtųsi tolygiai. Naudokite medinius arba plastikinius įrankius, kad išvengtumėte įbrėžimų.
 - **Grūstuvės:** Kad išvengtumėte atplaišų, nemalkite kietesnių nei pats akmuo produktų (pvz., didelių druskos kristalų be išankstinio susmulkinimo).
 - **Serviravimo padėklai:** Puikiai tinka tiek šaltų, tiek karštų patiekalų serviravimui.
- **Maisto tipai serviravimui:**
 - Akmens ir marmuro paviršiai gali sugerti riebalus ar dažiklius iš maisto (pvz., burokėlių, vyno). Serviruojant dažančius produktus, naudokite apsauginį sluoksnį (pvz., kepimo popierių).
- **Venkite:**
 - Kontakto su rūgštimis (pvz., citrinų sultimis, actu), kurios gali sukelti spalvos pokyčius arba paviršiaus pažeidimus.
 - Ilgalaikio mirkymo vandenyje, kuris gali sukelti spalvos pakitimus ir struktūrinį susilpnėjimą.
 - Padėjimo ant nestabilių paviršių, kurie gali sukelti gaminio apvirtimą ar sugadinimą.

4. Priežiūra

- **Valymas:** Gaminiai turi būti plaunami rankomis šiltu vandeniu ir švelniu plovikliu. Venkite indaplovių naudojimo, nes jos gali pažeisti paviršių arba pakeisti akmens spalvą.
- **Impregnavimas:** Reguliariai tepkite paviršių augaliniu aliejumi, kad jis būtų apsaugotas nuo dėmių ir išlaikytų patrauklią išvaizdą.
- **Džiovinimas:** Po kiekvieno plovimo kruopščiai nusauskite gaminį, kad išvengtumėte drėgmės kaupimosi ir pelėsio atsiradimo.
- **Sunkiai pašalinamų dėmių valymas:** Naudokite minkštą šepetėlį ir vandens bei švelnaus ploviklio mišinį.
- **Išvaizdos atnaujinimas:**



- Marmurą galima atnaujinti pasta iš valgomosios sodos ir vandens, kuri švelniai pašalina nešvarumus, nepažeidžiant paviršiaus.
- Skalūno gaminius galima valyti vandens ir acto tirpalu (1:3), kad išlaikytumėte jų spalvą ir išvengtumėte matinio paviršiaus.

5. Apsauga nuo drėgmės

- Drėgnose patalpose (pvz., blogai vėdinamose virtuvėse) akmens gaminiai gali būti linkę į pelėsio atsiradimą ant paviršiaus. Laikykite juos sausoje vietoje ir reguliariai valykite.

6. Ilgalaikis laikymas

- Ilgalaikiam laikymui naudokite minkštus apsauginius sluoksnius (pvz., audinius) tarp gaminių, kad išvengtumėte įbrėžimų, ypač kai marmuro gaminiai dedami vienas ant kito.

7. Ekologiškas požiūris

- Akmens gaminiai yra natūralus pasirinkimas žmonėms, kurie rūpinasi aplinka. Jie yra patvarūs, daugkartinio naudojimo ir visiškai biologiškai suyrantys.

8. Natūralios akmens savybės

- Akmens gaminiai gali turėti natūralių nelygumų, tokių kaip įdubimai, gyslos ar spalvų pokyčiai, kurie atsiranda dėl natūralaus medžiagos susidarymo proceso.
- Šios savybės suteikia gaminiams unikalų charakterį ir neturi įtakos jų funkcionalumui. Tai nėra pagrindas pretenzijoms.

9. Santrauka

Akmens, skalūno ir marmuro gaminiai yra ne tik praktiški virtuvės reikmenys, bet ir unikalūs dekoratyviniai elementai. Naudojimo ir priežiūros taisyklių laikymasis leis daugelį metų džiaugtis jų ilgaamžiškumu ir grožiu.

Šis gaminytis atitinka ES maisto saugos standartus.

LV Norādījumi par akmens, šifera un marmora izstrādājumu drošu lietošanu

1. Ievads

Dabīgā akmens, šifera un marmora izstrādājumi ir eleganti un funkcionāli aksesuāri, kas lieliski piemēroti virtuvei, ēdamistabai vai dekoratīviem nolūkiem. Pateicoties unikālajām siltuma īpašībām, izturībai un estētikai, tie ir ideāli piemēroti pasniegšanai, ēdiena gatavošanai un interjera dekorēšanai. Lai saglabātu šo izstrādājumu skaistumu un ilgmūžību, ir svarīgi ievērot pareizas lietošanas un kopšanas instrukcijas.

2. Pirms pirmās lietošanas

- **Tīrīšana:** Pirms pirmās lietošanas nomazgājiet izstrādājumu ar rokām siltā ūdenī, izmantojot maigu tīrīšanas līdzekli, un nosusiniet to ar mīkstu drānu.
- **Impregnēšana:** Lai pasargātu virsmu no traipiem un izceltu dabīgo akmens spīdumu, ieteicams viegli pārklāt virsmu ar augu eļļu.
- **Pārbaude:** Pārliecinieties, ka uz izstrādājuma nav plaisu vai šķembu, kas varētu ietekmēt drošu lietošanu.

3. Lietošana

- **Siltuma īpašības:**
 - Akmens izstrādājumus var atdzēsēt ledusskapī vai viegli uzsildīt cepeškrāsnī (līdz 150°C, saskaņā ar ražotāja norādījumiem – **ņemiet vērā tikai pēc gumijas vai filca pēdu noņemšanas, ja produkts ir pielipis pie tām**
 - Izvairieties no pēkšņām temperatūras izmaiņām, piemēram, auksta izstrādājuma ievietošanas karstā cepeškrāsnī, jo tas var izraisīt plaisas.
 - Neizvietojiet izstrādājumus tiešā saskarē ar atklātu liesmu.
- **Pielietojums:**
 - **Griešanas dēļi:** Regulāri mainiet dēļa puses, lai nodrošinātu vienmērīgu nolietošanos. Lietojiet koka vai plastmasas instrumentus, lai izvairītos no skrāpējumiem.
 - **Piestavas:** Lai izvairītos no šķembu rašanās, nesasmalciniet produktus, kas ir cietāki par pašu materiālu (piemēram, lielus sāls kristālus bez iepriekšējas sasmalcināšanas).
 - **Servēšanas paplātes:** Piemērotas gan aukstu, gan karstu ēdienu pasniegšanai.
- **Pārtikas veidi pasniegšanai:**
 - Akmens un marmora virsmas var absorbēt taukus vai krāsvielas no pārtikas (piemēram, bietēm, vīna). Pasniedzot krāsojošus produktus, izmantojiet aizsargkārtu (piemēram, cepamo papīru).
- **Izvairieties no:**
 - Saskares ar skābēm (piemēram, citrona sulu, etiķi), kas var izraisīt krāsas izmaiņas vai virsmas bojājumus.
 - Ilgstošas mērcēšanas ūdenī, kas var izraisīt krāsas izmaiņas un struktūras vājumu.
 - Izvietošanas uz nestabilām virsmām, kas var izraisīt izstrādājuma apgāšanos vai bojājumus.

4. Kopšana

- **Tīrīšana:** Izstrādājumus mazgājiet ar rokām, izmantojot siltu ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli. Izvairieties no trauku mazgājamās mašīnas izmantošanas, jo tā var sabojāt virsmu vai mainīt akmens krāsu.
- **Impregnēšana:** Regulāri apstrādājiet virsmu ar augu eļļu, lai aizsargātu no traipiem un saglabātu pievilcīgu izskatu.
- **Žāvēšana:** Pēc katras mazgāšanas rūpīgi nosusiniet izstrādājumu, lai izvairītos no mitruma uzkrāšanās un pelējuma veidošanās.
- **Grūti tīrāmu traipu noņemšana:** Lietojiet mīkstu birstīti un ūdens un maiga tīrīšanas līdzekļa maisījumu.
- **Izskata atjaunošana:**
 - Marmoru var atjaunot ar pastu, kas izgatavota no cepamās sodas un ūdens, lai viegli noņemtu netīrumus, nesabojājot virsmu.

- Šīfera izstrādājumus var tīrīt ar ūdens un etiķa šķīdumu (1:3), lai saglabātu to dziļo krāsu un novērstu virsmas matēšanu.

5. Aizsardzība pret mitrumu

- Mitrās telpās (piemēram, virtuvēs bez pienācīgas ventilācijas) akmens izstrādājumi var būt pakļauti pelējuma veidošanai uz virsmas. Glabājiet tos sausā vietā un regulāri tīriet.

6. Ilgstoša uzglabāšana

- Ilgstošai uzglabāšanai izmantojiet mīkstus aizsargmateriālus (piemēram, audumu) starp izstrādājumiem, lai izvairītos no skrāpējumiem, īpaši marmora priekšmetu gadījumā, kas tiek uzglabāti viens uz otra.

7. Videi draudzīga pieceja

- Akmens izstrādājumi ir dabiska izvēle videi draudzīgiem cilvēkiem. Tie ir izturīgi, atkārtoti lietojami un pilnībā bioloģiski noārdāmi.

8. Akmens dabiskās īpašības

- Akmens izstrādājumiem var būt dabiskas nevienmērības, piemēram, ieplakas, dzīslas vai krāsu izmaiņas, kas rodas materiāla dabiskās veidošanās procesa rezultātā.
- Šīs īpašības piešķir izstrādājumiem unikālu raksturu un neietekmē to funkcionalitāti. Tās nav pamats sūdzībai.

9. Kopsavilkums

Akmens, šīfera un marmora izstrādājumi ir ne tikai praktiski virtuves piederumi, bet arī unikāli dekoratīvi elementi. Lietošanas un kopšanas noteikumu ievērošana ļaus daudzus gadus baudīt to izturību un skaistumu.

Šis produkts atbilst ES pārtikas nekaitīguma standartiem.

CS

Návod na bezpečné používání výrobků z kamene, břidlice a mramoru

1. Úvod

Výrobky z přírodního kamene, břidlice a mramoru jsou elegantní a funkční doplňky, které jsou ideální do kuchyně, jídelny nebo jako dekorativní prvky. Díky svým jedinečným tepelným vlastnostem, odolnosti a estetice jsou vhodné pro servírování, přípravu pokrmů i zdobení interiéru. Aby si tyto výrobky uchovaly svůj vzhled a životnost, je důležité dodržovat správné pokyny pro jejich používání a údržbu.

2. Před prvním použitím

- **Čištění:** Před prvním použitím umyjte výrobek ručně v teplé vodě s jemným čisticím prostředkem a osušte měkkým hadříkem.
- **Impregnace:** Pro ochranu povrchu před skvrnami a zvýraznění přirozeného lesku kamene doporučujeme lehce ošetřit povrch rostlinným olejem.
- **Kontrola:** Zkontrolujte, zda výrobek nemá praskliny nebo odštěpky, které by mohly ovlivnit jeho bezpečné použití.

3. Používání

- **Tepelné vlastnosti:**
 - Výrobky z kamene lze chladit v lednici nebo mírně ohřívat v troubě (maximálně do 150 °C, podle pokynů výrobce – **povšimněte si pouze po odstranění pryžových nebo plstěných nožiček, pokud je na nich výrobek přilepen**
 - Vyvarujte se náhlých změn teploty, jako je umístění studeného výrobku do horké trouby, protože by mohlo dojít k prasknutí.
 - Nepokládejte výrobky přímo na otevřený oheň.
- **Použití:**
 - **Krájecí desky:** Pravidelně otáčejte desku, aby se rovnoměrně opotřebovávaly obě strany. Používejte dřevěné nebo plastové nástroje, abyste zabránili poškrábání.
 - **Hmoždíře:** Abyste zabránili odštípnutí materiálu, nemelte suroviny tvrdší než samotný kámen (např. velké krystaly soli bez předchozího rozdrcení).
 - **Servírovací podnosy:** Ideální pro podávání studených i teplých jídel.
- **Druhy potravin pro servírování:**
 - Kamenné a mramorové povrchy mohou absorbovat tuky nebo barviva z potravin (např. řepa, víno). Při servírování zbarvujících potravin používejte ochrannou vrstvu (např. pečicí papír).
- **Vyvarujte se:**
 - Kontaktů s kyselinami (např. citronová šťáva, ocet), které mohou způsobit zbarvení nebo poškození povrchu.
 - Dlouhodobého namáčení ve vodě, což by mohlo vést ke změnám barvy a oslabení struktury.
 - Umístění na nestabilní povrchy, které by mohly způsobit převrácení nebo poškození výrobku.

4. Údržba

- **Čištění:** Výrobky myjte ručně v teplé vodě s jemným čisticím prostředkem. Nepoužívejte myčku nádobí, která by mohla poškodit povrch nebo změnit barvu kamene.
- **Impregnace:** Pravidelně ošetřujte povrch rostlinným olejem, aby byl chráněn před skvrnami a zachoval si atraktivní vzhled.
- **Sušení:** Po každém mytí výrobek důkladně osušte, abyste zabránili hromadění vlhkosti a vzniku plísní.
- **Odstranění odolných skvrn:** Použijte měkký kartáč a směs vody a jemného čisticího prostředku.
- **Obnova vzhledu:**
 - Mramor lze obnovit pastou z jedlé sody a vody, která jemně odstraní nečistoty, aniž by poškodila povrch.



- Břidlicové výrobky lze otírat roztokem vody a octa (1:3), aby si zachovaly svou hlubokou barvu a zabránilo se zmatnění povrchu.

5. Ochrana před vlhkostí

- Ve vlhkých prostorách (např. kuchyních bez odpovídající ventilace) mohou být kamenné výrobky náchylné k tvorbě plísní na povrchu. Skladujte je na suchém místě a pravidelně čistěte.

6. Dlouhodobé skladování

- Při dlouhodobém skladování používejte mezi výrobky měkké ochranné vrstvy (např. látku), abyste zabránili poškrábání, zejména u mramorových výrobků, které jsou naskládány na sebe.

7. Ekologický přístup

- Kamenné výrobky jsou přirozenou volbou pro ekologicky smýšlející osoby. Jsou odolné, opakovaně použitelné a zcela biologicky rozložitelné.

8. Přirozené vlastnosti kamene

- Kamenné výrobky mohou mít přirozené nerovnosti, jako jsou prohlubně, žíly nebo barevné změny, které vznikají během přirozeného procesu tvorby materiálu.
- Tyto vlastnosti dodávají výrobkům jedinečný charakter a nemají vliv na jejich funkčnost. Nejsou důvodem k reklamaci.

9. Shrnutí

Výrobky z kamene, břidlice a mramoru nejsou jen praktické kuchyňské doplňky, ale také jedinečné dekorativní prvky. Dodržování pokynů pro používání a údržbu vám umožní užívat si jejich odolnosti a krásy po mnoho let.

Tento výrobek splňuje normy EU pro bezpečnost potravin.

SK

Návod na bezpečné používanie výrobkov z kameňa, bridlice a mramoru

1. Úvod

Výrobky z prírodného kameňa, bridlice a mramoru sú elegantné a funkčné doplnky, ktoré sa dokonale hodia do kuchyne, jedálne alebo ako dekoratívne prvky. Vďaka svojim jedinečným tepelným vlastnostiam, odolnosti a estetike sú ideálne na servírovanie, prípravu jedál a zdobenie interiéru. Na zachovanie ich krásy a životnosti je dôležité dodržiavať správne pokyny na používanie a údržbu.

2. Pred prvým použitím

- **Čistenie:** Pred prvým použitím umyte výrobok ručne v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom a osušte mäkkou handričkou.
- **Impregnácia:** Na ochranu povrchu pred škvrnami a zvýraznenie prirodzeného lesku kameňa odporúčame ľahko ošetriť povrch rastlinným olejom.
- **Kontrola:** Skontrolujte, či výrobok nemá praskliny alebo odštiepky, ktoré by mohli ovplyvniť jeho bezpečné používanie.

3. Používanie

- **Tepelné vlastnosti:**
 - Výrobky z kameňa je možné ochladiť v chladničke alebo mierne ohriať v rúre (maximálne do 150 °C, podľa pokynov výrobcu – **všimnite si až po odstránení gumených alebo plstených nožičiek, ak je na nich výrobok prilepený**
 - Vyhnite sa náhlym zmenám teploty, ako je umiestnenie studeného výrobku do horúcej rúry, pretože to môže spôsobiť praskliny.
 - Nepokladajte výrobky priamo na otvorený plameň.
- **Použitie:**
 - **Krájacie dosky:** Pravidelne otáčajte dosku, aby sa rovnomerne opotrebovali obe strany. Používajte drevené alebo plastové nástroje, aby ste zabránili poškrabaniu.
 - **Mažiara:** Aby ste predišli odštiepkom, nepoužívajte na drvenie suroviny tvrdšie ako samotný materiál (napr. veľké kryštály soli bez predchádzajúceho rozdrvenia).
 - **Servírovacie podnosy:** Ideálne na podávanie studených aj teplých jedál.
- **Druhy jedál na servírovanie:**
 - Kamenné a mramorové povrchy môžu absorbovať tuky alebo farbivá z potravín (napr. repa, víno). Pri servírovaní farbiacich potravín použite ochrannú vrstvu (napr. papier na pečenie).
- **Vyhnite sa:**
 - Kontaktom s kyselinami (napr. citrónová šťava, ocot), ktoré môžu spôsobiť zmenu farby alebo poškodenie povrchu.
 - Dlhodobému namáčaniu vo vode, ktoré môže spôsobiť zmenu farby a oslabenie štruktúry.
 - Umiestneniu na nestabilné povrchy, ktoré môžu spôsobiť prevrátenie alebo poškodenie výrobku.

4. Údržba

- **Čistenie:** Výrobky umývajte ručne v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Vyhnite sa používaniu umývačky riadu, ktorá by mohla poškodiť povrch alebo zmeniť farbu kameňa.
- **Impregnácia:** Pravidelne ošetrte povrch rastlinným olejom, aby bol chránený pred škvrnami a zachoval si atraktívny vzhľad.
- **Sušenie:** Po každom umytí výrobok dôkladne osušte, aby ste zabránili hromadeniu vlhkosti a vzniku plesní.
- **Odstraňovanie odolných škvŕn:** Použite mäkkú kefu a zmes vody a jemného čistiaceho prostriedku.
- **Obnova vzhľadu:**
 - Mramor je možné obnoviť pastou z jedlej sódy a vody, ktorá jemne odstráni nečistoty bez poškodenia povrchu.



- Bridlicové výrobky možno čistiť roztokom vody a octu (1:3), aby si zachovali svoju hlbokú farbu a zabránilo sa matovaniu povrchu.

5. Ochrana pred vlhkosťou

- Vo vlhkých priestoroch (napr. kuchyne bez vhodného vetrania) môžu byť kamenné výrobky náchylné na vznik plesní na povrchu. Skladujte ich na suchom mieste a pravidelne ich čistite.

6. Dlhodobé skladovanie

- Pri dlhodobom skladovaní používajte medzi výrobkami mäkké ochranné vrstvy (napr. textílie), aby ste zabránili poškriabaniu, najmä pri mramorových výrobkoch, ktoré sú uložené na sebe.

7. Ekologický prístup

- Kamenné výrobky sú prirodzenou voľbou pre ekologicky zmýšľajúcich ľudí. Sú odolné, opakovane použiteľné a úplne biologicky odbúrateľné.

8. Prirodzené vlastnosti kameňa

- Kamenné výrobky môžu mať prirodzené nerovnosti, ako sú priehlbiny, žily alebo farebné zmeny, ktoré vznikajú počas prirodzeného procesu tvorby materiálu.
- Tieto vlastnosti dodávajú výrobkom jedinečný charakter a nemajú vplyv na ich funkčnosť. Nie sú dôvodom na reklamáciu.

9. Zhrnutie

Výrobky z kameňa, bridlice a mramoru nie sú len praktickými kuchynskými doplnkami, ale aj jedinečnými dekoratívnymi prvkami. Dodržiavanie pokynov na používanie a údržbu vám umožní užívať si ich odolnosť a krásu po mnoho rokov.

Tento výrobok spĺňa normy EÚ pre bezpečnosť potravín.

DE Anleitung für die sichere Verwendung von Produkten aus Stein, Schiefer und Marmor

1. Einführung

Produkte aus Naturstein, Schiefer und Marmor sind elegante und funktionale Accessoires, die sich ideal für die Küche, das Esszimmer oder als dekorative Elemente eignen. Dank ihrer einzigartigen thermischen Eigenschaften, Langlebigkeit und Ästhetik sind sie perfekt zum Servieren, zur Zubereitung von Speisen und zur Dekoration von Innenräumen. Um ihre Schönheit und Langlebigkeit zu erhalten, ist es wichtig, die richtigen Nutzungs- und Pflegehinweise zu beachten.

2. Vor der ersten Verwendung

- **Reinigung:** Vor der ersten Verwendung waschen Sie das Produkt von Hand mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel und trocknen Sie es mit einem weichen Tuch ab.
- **Imprägnierung:** Um die Oberfläche vor Flecken zu schützen und den natürlichen Glanz des Steins hervorzuheben, empfehlen wir, die Oberfläche leicht mit Pflanzenöl zu behandeln.
- **Überprüfung:** Stellen Sie sicher, dass das Produkt keine Risse oder Absplitterungen aufweist, die die sichere Verwendung beeinträchtigen könnten.

3. Verwendung

- **Thermische Eigenschaften:**
 - Steinprodukte können im Kühlschrank gekühlt oder im Backofen leicht erwärmt werden (bis maximal 150 °C, gemäß den Herstellerangaben – **Beachten Sie erst nach dem Entfernen der Gummi- oder Filzfüße, ob das Produkt daran festklebt**
 - Vermeiden Sie plötzliche Temperaturschwankungen, wie das Platzieren eines kalten Produkts in einen heißen Ofen, da dies Risse verursachen könnte.
 - Platzieren Sie die Produkte nicht direkt über offener Flamme.
- **Anwendungen:**
 - **Schneidebretter:** Drehen Sie das Brett regelmäßig um, damit beide Seiten gleichmäßig abgenutzt werden. Verwenden Sie Holz- oder Kunststoffwerkzeuge, um Kratzer zu vermeiden.
 - **Mörser:** Um Absplitterungen zu vermeiden, zerkleinern Sie keine Zutaten, die härter als das Material selbst sind (z. B. große Salzkristalle ohne vorheriges Zerkleinern).
 - **Servierplatten:** Ideal zum Servieren von kalten und warmen Speisen.
- **Lebensmittelarten zum Servieren:**
 - Stein- und Marmoroberflächen können Fette oder Farbstoffe aus Lebensmitteln aufnehmen (z. B. Rote Bete, Wein). Verwenden Sie eine Schutzschicht (z. B. Backpapier), wenn Sie färbende Lebensmittel servieren.
- **Vermeiden Sie:**
 - Den Kontakt mit Säuren (z. B. Zitronensaft, Essig), da diese Verfärbungen oder Oberflächenschäden verursachen können.
 - Längeres Einweichen in Wasser, was zu Farbveränderungen und einer Schwächung der Struktur führen könnte.
 - Das Platzieren auf instabilen Oberflächen, die ein Umkippen oder Beschädigen des Produkts verursachen könnten.

4. Pflege

- **Reinigung:** Reinigen Sie die Produkte von Hand mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Vermeiden Sie die Verwendung von Geschirrspülern, da diese die Oberfläche beschädigen oder die Farbe des Steins verändern könnten.
- **Imprägnierung:** Behandeln Sie die Oberfläche regelmäßig mit Pflanzenöl, um sie vor Flecken zu schützen und ein ansprechendes Aussehen zu bewahren.
- **Trocknung:** Trocknen Sie das Produkt nach jeder Reinigung gründlich ab, um Feuchtigkeitsansammlungen und Schimmelbildung zu vermeiden.



- **Entfernung von hartnäckigen Flecken:** Verwenden Sie eine weiche Bürste und eine Mischung aus Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- **Auffrischung des Aussehens:**
 - Marmor kann mit einer Paste aus Backpulver und Wasser aufgefrischt werden, die Schmutz sanft entfernt, ohne die Oberfläche zu beschädigen.
 - Schieferprodukte können mit einer Lösung aus Wasser und Essig (1:3) gereinigt werden, um ihre tiefe Farbe zu erhalten und ein Mattwerden der Oberfläche zu verhindern.

5. Schutz vor Feuchtigkeit

- In feuchten Räumen (z. B. Küchen ohne ausreichende Belüftung) können Steinprodukte anfällig für Schimmelbildung auf der Oberfläche sein. Lagern Sie sie an einem trockenen Ort und reinigen Sie sie regelmäßig.

6. Langfristige Lagerung

- Verwenden Sie bei langfristiger Lagerung weiche Schutzschichten (z. B. Stoff) zwischen den Produkten, um Kratzer zu vermeiden, insbesondere bei Marmorprodukten, die aufeinander gestapelt werden.

7. Umweltfreundlicher Ansatz

- Steinprodukte sind eine natürliche Wahl für umweltbewusste Menschen. Sie sind langlebig, wiederverwendbar und vollständig biologisch abbaubar.

8. Natürliche Eigenschaften des Steins

- Steinprodukte können natürliche Unebenheiten wie Vertiefungen, Adern oder Farbveränderungen aufweisen, die während des natürlichen Entstehungsprozesses des Materials entstehen.
- Diese Eigenschaften verleihen den Produkten ihren einzigartigen Charakter und beeinträchtigen nicht ihre Funktionalität. Sie stellen keinen Grund zur Reklamation dar.

9. Zusammenfassung

Produkte aus Stein, Schiefer und Marmor sind nicht nur praktische Küchenaccessoires, sondern auch einzigartige dekorative Elemente. Das Befolgen der Anweisungen zur Verwendung und Pflege ermöglicht es Ihnen, ihre Langlebigkeit und Schönheit über viele Jahre hinweg zu genießen.

Dieses Produkt entspricht den EU-Standards für Lebensmittelsicherheit.



FI Ohjeet kivistä, liuskekivistä ja marmorista valmistettujen tuotteiden turvalliseen käyttöön

1. Johdanto

Luonnonkivistä, liuskekivistä ja marmorista valmistetut tuotteet ovat tyylikkäitä ja käytännöllisiä lisävarusteita, jotka sopivat täydellisesti keittiöön, ruokailutilaan tai koriste-elementeiksi. Näiden ainutlaatuiset lämpöominaisuudet, kestävyys ja esteettisyys tekevät niistä ihanteellisia tarjoiluun, ruoanvalmistukseen ja sisustukseen. Kauneuden ja pitkäikäisyyden säilyttämiseksi on tärkeää noudattaa oikeita käyttö- ja hoito-ohjeita.

2. Ennen ensimmäistä käyttöä

- **Puhdistus:** Pese tuote käsin lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella ennen ensimmäistä käyttöä. Kuivaa pehmeällä liinalla.
- **Käsittely:** Suojaa pinta tahroilta ja korosta kiven luonnollista kiiltoa levittämällä ohut kerros kasviöljyä.
- **Tarkastus:** Varmista, ettei tuotteessa ole halkeamia tai lohkeamia, jotka voivat vaikuttaa turvalliseen käyttöön.

3. Käyttö

- **Lämpöominaisuudet:**
 - Kivituotteita voidaan jäähdyttää jääkaapissa tai lämmittää varovasti uunissa (enintään 150 °C valmistajan ohjeiden mukaan – huomioi vasta kumi- tai huopajalkojen poistamisen jälkeen, jos tuote on juuttunut niihin)
 - Vältä äkillisiä lämpötilan muutoksia, kuten kylmän tuotteen sijoittamista kuumaan uuniin, sillä tämä voi aiheuttaa halkeamia.
 - Älä aseta tuotteita suoraan avotulelle.
- **Käyttötarkoitukset:**
 - **Leikkuulaudat:** Käännä leikkuulauta säännöllisesti, jotta molemmat puolet kuluvat tasaisesti. Käytä puusta tai muovista valmistettuja työkaluja naarmujen välttämiseksi.
 - **Morttelit:** Vältä kovempien aineiden, kuten suurten suolakiteiden, murskaamista ilman niiden esikäsittelyä. Tämä estää lohkeilun.
 - **Tarjoilualustat:** Sopivat sekä kylmien että kuumien ruokien tarjoiluun.
- **Ruokatyyppit tarjoiluun:**
 - Kiven ja marmorin pinnat voivat imeä rasvoja tai väriaineita ruoasta (esimerkiksi punajuuri, viini). Käytä värjääviä tuotteita tarjoillessasi suojakerrosta, kuten leivinpaperia.
- **Vältä:**
 - Kosketusta happojen (esim. sitruunamehu, etikka) kanssa, sillä ne voivat aiheuttaa värimuutoksia tai pintavaurioita.
 - Pitkäaikaista liottamista vedessä, joka voi aiheuttaa värimuutoksia ja rakenteen heikkenemistä.
 - Tuotteen sijoittamista epävakaille pinnoille, jotka voivat aiheuttaa kaatumista tai vaurioita.

4. Hoito

- **Puhdistus:** Pese tuotteet käsin lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella. Älä käytä astianpesukonetta, sillä se voi vahingoittaa pintaa tai muuttaa kiven väriä.
- **Käsittely:** Käsittele pinta säännöllisesti kasviöljyllä suojataksesi sen tahroilta ja säilyttääksesi houkuttelevan ulkonäön.
- **Kuivaus:** Kuivaa tuote huolellisesti jokaisen pesun jälkeen kosteuden kertymisen ja homeen muodostumisen estämiseksi.
- **Vaikeiden tahrojen poisto:** Käytä pehmeää harjaa ja veden sekä miedon pesuaineen seosta.
- **Ulkonäön virkistäminen:**
 - Marmorin ulkonäköä voi elvyttää ruokasoodasta ja vedestä valmistetulla tahnalla, joka poistaa varovasti likaa vahingoittamatta pintaa.
 - Liuskekivituotteet voi pyyhkiä vedestä ja etikasta valmistetulla liuoksella (1:3) syvän värin säilyttämiseksi ja pinnan mattapintaisuuden estämiseksi.



5. Suojaus kosteudelta

- Kosteissa tiloissa (esimerkiksi keittiöissä, joissa ei ole riittävää ilmanvaihtoa) kivit tuotteet voivat olla alttiita pinnan homehtumiselle. Säilytä tuotteet kuivassa paikassa ja puhdisti säännöllisesti.

6. Pitkääikainen säilytys

- Pitkääikaista säilytystä varten aseta tuotteiden väliin pehmeitä suojakerroksia (esim. kangasta), jotta vältetään naarmuuntuminen, erityisesti marmoriesineissä, jotka on pinottu päällekkäin.

7. Ekologinen lähestymistapa

- Kivit tuotteet ovat luonnollinen valinta ympäristötietoisille ihmisille. Ne ovat kestäviä, uudelleenkäytettäviä ja täysin biohajoavia.

8. Kiven luonnolliset ominaisuudet

- Kivit tuotteissa voi esiintyä luonnollisia epätasaisuuksia, kuten kuoppia, suonia tai värimuutoksia, jotka johtuvat materiaalin luonnollisesta muodostumisprosessista.
- Nämä ominaisuudet antavat tuotteille niiden ainutlaatuisen luonteen eivätkä vaikuta niiden toimivuuteen. Ne eivät ole reklamaation peruste.

9. Yhteenveto

Kivistä, liuskekivistä ja marmorista valmistetut tuotteet eivät ole vain käytännöllisiä keittiötarvikkeita, vaan myös ainutlaatuisia koriste-elementtejä. Käyttö- ja hoito-ohjeiden noudattaminen mahdollistaa niiden kestävyuden ja kauneuden nauttimisen monien vuosien ajan.

Tämä tuote täyttää EU:n elintarviketurvallisuusstandardit.

SV Instruktioner för säker användning av produkter i sten, skiffer och marmor

1. Introduktion

Produkter tillverkade av natursten, skiffer och marmor är eleganta och funktionella tillbehör som passar perfekt i kök, matsal eller som dekorativa element. Deras unika värmeegenskaper, hållbarhet och estetik gör dem idealiska för servering, matlagning och inredning. För att bevara deras skönhet och livslängd är det viktigt att följa rätt användnings- och skötselanvisningar.

2. Innan första användningen

- **Rengöring:** Tvätta produkten för hand i ljummet vatten med ett mildt rengöringsmedel före första användningen. Torka av med en mjuk trasa.
- **Impregnering:** För att skydda ytan mot fläckar och framhäva stenens naturliga glans rekommenderas att applicera ett tunt lager vegetabilisk olja.
- **Kontrollera:** Kontrollera att produkten inte har några sprickor eller flisor som kan påverka säkerheten vid användning.

3. Användning

- **Värmeegenskaper:**
 - Stenprodukter kan kylas i kylskåp eller försiktigt värmas i ugn (upp till 150 °C enligt tillverkarens instruktioner – notera först efter att gummi- eller filtfötterna har tagits bort, om produkten har fastnat på dem)
 - Undvik plötsliga temperaturförändringar, som att placera en kall produkt i en varm ugn, då detta kan orsaka sprickor.
 - Placera inte produkterna direkt på öppen låga.
- **Användningsområden:**
 - **Skärbrädor:** Vänd regelbundet på skärbrädan för att säkerställa jämnt slitage på båda sidorna. Använd trä- eller plastverktyg för att undvika repor.
 - **Mortlar:** Undvik att krossa material som är hårdare än själva stenen (t.ex. stora saltkristaller utan föregående krossning) för att förhindra flisor.
 - **Serveringsbrickor:** Perfekt för att servera både kalla och varma rätter.
- **Livsmedelstyper för servering:**
 - Sten- och marmorytor kan absorbera fett eller färgämnen från mat (t.ex. rödbetor, vin). Använd ett skyddande lager (t.ex. bakplåtspapper) vid servering av färgstarka livsmedel.
- **Undvik:**
 - Kontakt med syror (t.ex. citronsaft, vinäger) som kan orsaka missfärgning eller skador på ytan.
 - Långvarig blötläggning i vatten, vilket kan leda till missfärgning och försämring av strukturen.
 - Placering på instabila ytor som kan orsaka att produkten välter eller skadas.

4. Skötsel

- **Rengöring:** Tvätta produkterna för hand i varmt vatten med ett mildt rengöringsmedel. Undvik att använda diskmaskin, eftersom detta kan skada ytan eller ändra stenens färg.
- **Impregnering:** Behandla ytan regelbundet med vegetabilisk olja för att skydda mot fläckar och bibehålla ett attraktivt utseende.
- **Torkning:** Torka produkten noggrant efter varje tvätt för att undvika fuktansamling och mögeltillväxt.
- **Borttagning av envisa fläckar:** Använd en mjuk borste och en blandning av vatten och mildt rengöringsmedel.
- **Uppfräschning av utseendet:**
 - Marmor kan fräschas upp med en pasta av bakpulver och vatten, som försiktigt tar bort smuts utan att skada ytan.
 - Skifferprodukter kan torkas av med en lösning av vatten och vinäger (1:3) för att bevara dess djupa färg och förhindra matthet i ytan.



5. Skydd mot fukt

- I fuktiga miljöer (t.ex. kök utan tillräcklig ventilation) kan stenprodukter vara mottagliga för mögeltillväxt på ytan. Förvara dem på en torr plats och rengör regelbundet.

6. Långtidsförvaring

- Vid långtidsförvaring, placera mjuka skyddslager (t.ex. tyg) mellan produkterna för att undvika repor, särskilt för marmorprodukter som staplas på varandra.

7. Miljövänlig lösning

- Stenprodukter är ett naturligt val för miljömedvetna personer. De är hållbara, återanvändbara och helt biologiskt nedbrytbara.

8. Naturliga egenskaper hos sten

- Stenprodukter kan ha naturliga ojämnheter, såsom gropar, ådror eller färgvariationer som uppstår under materialets naturliga bildningsprocess.
- Dessa egenskaper ger produkterna en unik karaktär och påverkar inte deras funktionalitet. De är inte grund för reklamation.

9. Sammanfattning

Produkter av sten, skiffer och marmor är inte bara praktiska köksredskap utan också unika dekorativa element. Att följa instruktioner för användning och skötsel gör att du kan njuta av deras hållbarhet och skönhet under många år.

Denna produkt uppfyller EU:s standarder för livsmedelssäkerhet.

NL Instructies voor het veilig gebruik van producten van steen, leisteen en marmer

1. Inleiding

Producten gemaakt van natuursteen, leisteen en marmer zijn elegante en functionele accessoires die perfect passen in de keuken, eetkamer of als decoratieve elementen. Door hun unieke thermische eigenschappen, duurzaamheid en esthetiek zijn ze ideaal voor serveren, voedselbereiding en interieurdecoratie. Om hun schoonheid en levensduur te behouden, is het belangrijk om de juiste gebruiks- en onderhoudsinstructies te volgen.

2. Voor het eerste gebruik

- **Reiniging:** Was het product vóór het eerste gebruik met de hand in lauwwarm water en een mild reinigingsmiddel. Droog het af met een zachte doek.
- **Impregnatie:** Om het oppervlak te beschermen tegen vlekken en de natuurlijke glans van de steen te benadrukken, wordt aanbevolen het oppervlak licht in te wrijven met plantaardige olie.
- **Controle:** Controleer of het product geen scheuren of schilfers heeft die de veiligheid van het gebruik kunnen beïnvloeden.

3. Gebruik

- **Thermische eigenschappen:**
 - Steenproducten kunnen in de koelkast worden gekoeld of voorzichtig in de oven worden verwarmd (tot maximaal 150 °C, volgens de aanwijzingen van de fabrikant – **let pas op als het product eraan vastzit nadat u de rubberen of vilten voetjes hebt verwijderd**
 - Vermijd plotselinge temperatuurveranderingen, zoals het plaatsen van een koud product in een hete oven, omdat dit scheuren kan veroorzaken.
 - Plaats de producten niet direct op een open vlam.
- **Toepassingen:**
 - **Snijplanken:** Draai de snijplank regelmatig om ervoor te zorgen dat beide zijden gelijkmatig slijten. Gebruik houten of plastic gereedschap om krassen te voorkomen.
 - **Vijzels:** Vermijd het malen van ingrediënten die harder zijn dan het materiaal zelf (bijvoorbeeld grote zoutkristallen zonder ze vooraf te breken), om beschadiging te voorkomen.
 - **Serveerschalen:** Geschikt voor het serveren van zowel koude als warme gerechten.
- **Soorten voedsel voor serveren:**
 - Steen- en marmeren oppervlakken kunnen vetten of kleurstoffen uit voedsel absorberen (bijvoorbeeld bieten, wijn). Gebruik een beschermlaag (bijvoorbeeld bakpapier) bij het serveren van sterk gekleurde producten.
- **Vermijd:**
 - Contact met zuren (bijvoorbeeld citroensap, azijn), omdat deze verkleuring of schade aan het oppervlak kunnen veroorzaken.
 - Langdurig weken in water, wat kan leiden tot verkleuring en verzwakking van de structuur.
 - Plaatsen op instabiele oppervlakken, die omvallen of beschadiging van het product kunnen veroorzaken.

4. Onderhoud

- **Reiniging:** Reinig de producten met de hand in warm water en een mild reinigingsmiddel. Vermijd het gebruik van een vaatwasser, omdat dit het oppervlak kan beschadigen of de kleur van de steen kan veranderen.
- **Impregnatie:** Behandel het oppervlak regelmatig met plantaardige olie om het te beschermen tegen vlekken en een aantrekkelijke uitstraling te behouden.
- **Drogen:** Droog het product grondig af na elke reiniging om vochtophoping en schimmelvorming te voorkomen.
- **Verwijderen van hardnekkige vlekken:** Gebruik een zachte borstel en een mengsel van water en mild reinigingsmiddel.
- **Vernieuwen van het uiterlijk:**



- Marmer kan worden opgefrist met een pasta van bakpoeder en water, die voorzichtig vuil verwijdt zonder het oppervlak te beschadigen.
- Leisteenproducten kunnen worden gereinigd met een oplossing van water en azijn (1:3) om de diepe kleur te behouden en glansverlies te voorkomen.

5. Bescherming tegen vocht

- In vochtige ruimtes (bijvoorbeeld keukens zonder voldoende ventilatie) kunnen steenproducten gevoelig zijn voor schimmelvorming op het oppervlak. Bewaar ze op een droge plaats en maak ze regelmatig schoon.

6. Langdurige opslag

- Gebruik bij langdurige opslag zachte bescherm lagen (bijvoorbeeld textiel) tussen de producten om krassen te voorkomen, vooral bij marmeren producten die op elkaar worden gestapeld.

7. Milieuvriendelijke benadering

- Steenproducten zijn een natuurlijke keuze voor milieubewuste mensen. Ze zijn duurzaam, herbruikbaar en volledig biologisch afbreekbaar.

8. Natuurlijke eigenschappen van steen

- Steenproducten kunnen natuurlijke onregelmatigheden hebben, zoals deuken, aders of kleurvariaties, die ontstaan tijdens het natuurlijke vormingsproces van het materiaal.
- Deze eigenschappen geven de producten een uniek karakter en hebben geen invloed op hun functionaliteit. Ze vormen geen reden voor klachten.

9. Samenvatting

Producten van steen, leisteen en marmer zijn niet alleen praktische keukenaccessoires, maar ook unieke decoratieve elementen. Door de instructies voor gebruik en onderhoud te volgen, kunt u jarenlang genieten van hun duurzaamheid en schoonheid.

Dit product voldoet aan de EU-normen voor voedselveiligheid.

RO Instrucțiuni pentru utilizarea în siguranță a produselor din piatră, ardezie și marmură

1. Introducere

Produsele realizate din piatră naturală, ardezie și marmură sunt accesorii elegante și funcționale, ideale pentru bucătărie, sufragerie sau ca elemente decorative. Proprietățile lor termice unice, durabilitatea și estetica le fac perfecte pentru servire, prepararea alimentelor și decorarea interioară. Pentru a menține frumusețea și durabilitatea acestora, este important să urmați corect instrucțiunile de utilizare și întreținere.

2. Înainte de prima utilizare

- **Curățare:** Spălați produsul manual cu apă caldă și detergent delicat înainte de prima utilizare. Uscați-l cu o cârpă moale.
- **Impregnare:** Pentru a proteja suprafața împotriva petelor și pentru a evidenția luciul natural al pietrei, se recomandă aplicarea unui strat subțire de ulei vegetal.
- **Verificare:** Asigurați-vă că produsul nu prezintă fisuri sau ciobituri care ar putea afecta siguranța utilizării.

3. Utilizare

- **Proprietăți termice:**
 - Produsele din piatră pot fi răcite în frigider sau încălzite ușor în cuptor (până la maximum 150 °C, conform indicațiilor producătorului – rețineți numai după îndepărtarea picioarelor de cauciuc sau pâslă, dacă produsul este lipit de acestea
 - Evitați schimbările bruște de temperatură, cum ar fi plasarea unui produs rece într-un cuptor fierbinte, deoarece acest lucru poate provoca fisuri.
 - Nu plasați produsele direct pe flacără deschisă.
- **Aplicații:**
 - **Tocătoare:** Întoarceți tocătorul regulat pentru a asigura o uzură uniformă pe ambele părți. Folosiți unelte din lemn sau plastic pentru a evita zgârieturile.
 - **Mojoare:** Pentru a evita ciobirea, nu zdrobiți ingrediente mai dure decât materialul (de exemplu, cristale mari de sare fără zdrobirea prealabilă).
 - **Platouri de servire:** Sunt ideale pentru servirea atât a preparatelor reci, cât și a celor calde.
- **Tipuri de alimente pentru servire:**
 - Suprafețele din piatră și marmură pot absorbi grăsimi sau coloranți din alimente (de exemplu, sfeclă, vin). Folosiți un strat de protecție (de exemplu, hârtie de copt) atunci când serviți produse care pot păta.
- **Evitați:**
 - Contactul cu acizi (de exemplu, suc de lămâie, oțet), care pot provoca decolorări sau deteriorarea suprafeței.
 - Imersarea prelungită în apă, care poate duce la decolorare și slăbirea structurii.
 - Plasarea produsului pe suprafețe instabile, care pot provoca răsturnarea sau deteriorarea acestuia.

4. Întreținere

- **Curățare:** Spălați produsele manual cu apă caldă și detergent delicat. Evitați utilizarea mașinii de spălat vase, deoarece aceasta poate deteriora suprafața sau schimba culoarea pietrei.
- **Impregnare:** Tratați suprafața în mod regulat cu ulei vegetal pentru a o proteja împotriva petelor și pentru a menține un aspect atractiv.
- **Uscare:** Uscați produsul bine după fiecare spălare pentru a preveni acumularea de umiditate și formarea mușgaiului.
- **Îndepărtarea petelor persistente:** Folosiți o perie moale și un amestec de apă și detergent delicat.
- **Reîmprospătarea aspectului:**
 - Marmura poate fi reîmprospătată cu o pastă realizată din bicarbonat de sodiu și apă, care îndepărtează murdăria fără a deteriora suprafața.

- Produsele din ardezie pot fi șterse cu o soluție de apă și oțet (1:3) pentru a păstra culoarea intensă și a preveni matifierea suprafeței.

5. Protecție împotriva umezelii

- În spațiile umede (de exemplu, bucătării fără ventilație adecvată), produsele din piatră pot fi predispuse la apariția mușgaiului pe suprafață. Depozitați-le într-un loc uscat și curățați-le regulat.

6. Depozitare pe termen lung

- Pentru depozitarea pe termen lung, folosiți straturi de protecție moi (de exemplu, textile) între produse pentru a evita zgârieturile, în special în cazul produselor din marmură stivuite.

7. Abordare ecologică

- Produsele din piatră sunt o alegere naturală pentru persoanele preocupate de mediu. Sunt durabile, reutilizabile și complet biodegradabile.

8. Caracteristicile naturale ale pietrei

- Produsele din piatră pot prezenta neregularități naturale, cum ar fi adâncituri, vene sau variații de culoare, care apar în timpul procesului natural de formare a materialului.
- Aceste caracteristici conferă produselor un caracter unic și nu afectează funcționalitatea acestora. Ele nu constituie un motiv de reclamație.

9. Concluzie

Produsele din piatră, ardezie și marmură nu sunt doar accesorii de bucătărie practice, ci și elemente decorative unice. Respectarea instrucțiunilor de utilizare și întreținere vă va permite să vă bucurați de durabilitatea și frumusețea acestora timp de mulți ani.

Acest produs respectă standardele UE privind siguranța alimentelor.

HR Upute za sigurno korištenje proizvoda od kamena, škriljevca i mramora

1. Uvod

Proizvodi od prirodnog kamena, škriljevca i mramora elegantni su i funkcionalni dodaci koji su idealni za kuhinju, blagovaonicu ili kao dekorativni elementi. Njihova jedinstvena toplinska svojstva, trajnost i estetika čine ih savršenima za posluživanje, pripremu hrane i uređenje interijera. Za očuvanje njihove ljepote i dugovječnosti važno je slijediti pravilne upute za korištenje i održavanje.

2. Prije prve upotrebe

- **Čišćenje:** Prije prve upotrebe operite proizvod ručno u mlakoj vodi s blagim deterdžentom. Osušite ga mekom krpom.
- **Impregnacija:** Kako biste zaštitili površinu od mrlja i istaknuli prirodni sjaj kamena, preporučuje se lagano premazivanje površine biljnim uljem.
- **Provjera:** Provjerite je li proizvod bez pukotina ili oštećenja koja bi mogla utjecati na sigurnost korištenja.

3. Korištenje

- **Toplinska svojstva:**
 - Proizvode od kamena možete rashladiti u hladnjaku ili lagano zagrijati u pećnici (do maksimalno 150 °C prema uputama proizvođača – **obratite pozornost samo nakon uklanjanja gumenih ili filcanih stopa, ako je proizvod zalijepljen za njih**
 - Izbjegavajte nagle promjene temperature, poput stavljanja hladnog proizvoda u vruću pećnicu, jer to može uzrokovati pukotine.
 - Nemojte stavljati proizvode izravno na otvoreni plamen.
- **Namjena:**
 - **Daske za rezanje:** Redovito okrećite dasku kako bi se obje strane ravnomjerno trošile. Koristite drvene ili plastične alate kako biste izbjegli ogrebotine.
 - **Žbuke:** Izbjegavajte drobljenje sastojaka koji su tvrdi od samog materijala (npr. veliki kristali soli bez prethodnog drobljenja) kako biste spriječili oštećenja.
 - **Poslužavni pladnjevi:** Idealni za posluživanje hladnih i toplih jela.
- **Vrste hrane za posluživanje:**
 - Površine od kamena i mramora mogu apsorbirati masnoće ili boje iz hrane (npr. cikla, vino). Pri posluživanju namirnica koje ostavljaju tragove koristite zaštitni sloj (npr. papir za pečenje).
- **Izbjegavajte:**
 - Kontakt s kiselinama (npr. sok od limuna, ocat), koje mogu uzrokovati promjenu boje ili oštećenje površine.
 - Dugotrajno namakanje u vodi, što može dovesti do promjene boje i slabljenja strukture.
 - Stavljanje proizvoda na nestabilne površine koje mogu uzrokovati prevrtanje ili oštećenje proizvoda.

4. Održavanje

- **Čišćenje:** Proizvode čistite ručno u toploj vodi s blagim deterdžentom. Izbjegavajte upotrebu perilice posuđa, koja može oštetiti površinu ili promijeniti boju kamena.
- **Impregnacija:** Redovito tretirajte površinu biljnim uljem kako biste je zaštitili od mrlja i očuvali privlačan izgled.
- **Sušenje:** Nakon svakog pranja temeljito osušite proizvod kako biste spriječili nakupljanje vlage i razvoj plijesni.
- **Uklanjanje tvrdokornih mrlja:** Koristite meku četku i mješavinu vode i blagog deterdženta.
- **Osvježavanje izgleda:**
 - Mramor možete osvježiti pastom od sode bikarbone i vode koja nježno uklanja prljavštinu bez oštećenja površine.



- Produkty ze szkle mogą być czyszczone wodą i octem (1:3) aby je zachować. Ich kolor i matowienie powierzchni.

5. Ochrona przed wilgocią

- W wilgotnych pomieszczeniach (np. kuchni bez odpowiedniej wentylacji) produkty z kamienia mogą być podatne na rozwój pleśni na powierzchni. Przechowuj je w suchym miejscu i regularnie czyść.

6. Długoterminowe przechowywanie

- W celu długoterminowego przechowywania między produktami postaw miękkie ochronne warstwy (np. tkaniny) aby ich nie poškodować, szczególnie w przypadku produktów z kamienia które się do siebie przylegają.

7. Ekologiczny wybór

- Produkty z kamienia naturalnego są dobrą opcją dla ekologicznie świadomych osób. Są trwałe, mogą być wielokrotnie używane i są 100% przyjazne dla środowiska.

8. Naturalne właściwości kamienia

- Produkty z kamienia mogą mieć naturalne niedoskonałości takie jak wgłębienia, żyły czy zmiany koloru które powstają podczas naturalnego procesu formowania materiału.
- Te cechy nadają produktom unikalny charakter i nie wpływają na ich funkcjonalność. Nie stanowią one podstawy do reklamacji.

9. Podsumowanie

Produkty z kamienia, szkle i marmuru nie są tylko praktycznymi kuchennymi dodatkami, ale i unikalnymi dekoracyjnymi elementami. Dzięki odpowiedniemu użytkowaniu i konserwacji możecie cieszyć się ich pięknem przez wiele lat.

Ten produkt spełnia standardy UE dotyczące bezpieczeństwa żywności.

IT Istruzioni per l'uso sicuro di prodotti in pietra, ardesia e marmo

1. Introduzione

I prodotti realizzati in pietra naturale, ardesia e marmo sono accessori eleganti e funzionali, ideali per la cucina, la sala da pranzo o come elementi decorativi. Grazie alle loro proprietà termiche uniche, alla durata e all'estetica, sono perfetti per il servizio, la preparazione dei cibi e l'arredamento. Per preservare la loro bellezza e longevità, è importante seguire le istruzioni corrette per l'uso e la manutenzione.

2. Prima del primo utilizzo

- **Pulizia:** Lavare il prodotto a mano con acqua tiepida e un detergente delicato prima del primo utilizzo. Asciugarlo con un panno morbido.
- **Impregnazione:** Per proteggere la superficie dalle macchie e valorizzare la naturale lucentezza della pietra, si consiglia di applicare un leggero strato di olio vegetale.
- **Controllo:** Assicurarsi che il prodotto non presenti crepe o scheggiature che possano comprometterne l'uso sicuro.

3. Uso

- **Proprietà termiche:**
 - I prodotti in pietra possono essere raffreddati in frigorifero o riscaldati delicatamente in forno (fino a un massimo di 150 °C, secondo le indicazioni del produttore – **notare solo dopo aver rimosso i piedini in gomma o feltro, se il prodotto è attaccato ad essi**
 - Evitare cambiamenti di temperatura improvvisi, come posizionare un prodotto freddo in un forno caldo, per prevenire crepe.
 - Non collocare i prodotti direttamente su una fiamma aperta.
- **Applicazioni:**
 - **Taglieri:** Girare regolarmente il tagliere per garantire un'usura uniforme su entrambi i lati. Utilizzare utensili in legno o plastica per evitare graffi.
 - **Mortai:** Per evitare scheggiature, non frantumare ingredienti più duri del materiale stesso (ad esempio, cristalli di sale grossi senza una precedente lavorazione).
 - **Vassoi da portata:** Ideali per servire sia piatti freddi che caldi.
- **Tipologie di alimenti da servire:**
 - Le superfici in pietra e marmo possono assorbire grassi o coloranti dagli alimenti (ad esempio, barbabietole, vino). Utilizzare uno strato protettivo (come carta da forno) quando si servono prodotti altamente coloranti.
- **Evitare:**
 - Il contatto con acidi (ad esempio, succo di limone, aceto), che possono causare scolorimenti o danni alla superficie.
 - L'immersione prolungata in acqua, che può causare scolorimenti e indebolimento della struttura.
 - Il posizionamento su superfici instabili che possono provocare il ribaltamento o il danneggiamento del prodotto.

4. Manutenzione

- **Pulizia:** Lavare i prodotti a mano con acqua calda e un detergente delicato. Evitare l'uso della lavastoviglie, che potrebbe danneggiare la superficie o alterare il colore della pietra.
- **Impregnazione:** Trattare regolarmente la superficie con olio vegetale per proteggerla dalle macchie e mantenere un aspetto attraente.
- **Asciugatura:** Asciugare accuratamente il prodotto dopo ogni lavaggio per prevenire l'accumulo di umidità e la formazione di muffe.



- **Rimozione di macchie ostinate:** Utilizzare una spazzola morbida e una miscela di acqua e detergente delicato.
- **Rinnovamento dell'aspetto:**
 - Il marmo può essere rinnovato con una pasta di bicarbonato di sodio e acqua, che rimuove delicatamente lo sporco senza danneggiare la superficie.
 - I prodotti in ardesia possono essere puliti con una soluzione di acqua e aceto (1:3) per preservarne il colore intenso e prevenire l'opacità della superficie.

5. Protezione dall'umidità

- In ambienti umidi (ad esempio, cucine senza adeguata ventilazione), i prodotti in pietra possono essere soggetti alla formazione di muffa sulla superficie. Conservarli in un luogo asciutto e pulirli regolarmente.

6. Conservazione a lungo termine

- Per la conservazione a lungo termine, posizionare strati protettivi morbidi (ad esempio, tessuti) tra i prodotti per evitare graffi, soprattutto per i prodotti in marmo impilati uno sull'altro.

7. Approccio ecologico

- I prodotti in pietra sono una scelta naturale per le persone attente all'ambiente. Sono durevoli, riutilizzabili e completamente biodegradabili.

8. Caratteristiche naturali della pietra

- I prodotti in pietra possono presentare irregolarità naturali, come avvallamenti, venature o variazioni di colore, che si formano durante il processo naturale di formazione del materiale.
- Queste caratteristiche conferiscono ai prodotti un carattere unico e non ne compromettono la funzionalità. Non costituiscono motivo di reclamo.

9. Conclusione

I prodotti in pietra, ardesia e marmo non sono solo pratici accessori da cucina, ma anche elementi decorativi unici. Il rispetto delle istruzioni per l'uso e la manutenzione consente di godere della loro durata e bellezza per molti anni.

Questo prodotto è conforme agli standard UE per la sicurezza alimentare.

HU Használati útmutató kőből, pala- és márványból készült termékekhez

1. Bevezetés

A természetes kőből, palából és márványból készült termékek elegáns és funkcionális kiegészítők, amelyek ideálisak a konyhába, az étkezőbe vagy dekorációs elemként. Egyedi hővezető tulajdonságaik, tartósságuk és esztétikájuk miatt tökéletesek tálaláshoz, ételek elkészítéséhez és belső tér dekorálásához. A szépségük és tartósságuk megőrzése érdekében fontos betartani a helyes használati és karbantartási utasításokat.

2. Az első használat előtt

- **Tisztítás:** Az első használat előtt mossa el a terméket kézzel, langyos vízben, enyhe tisztítószerrel. Szárítsa meg puha kendővel.
- **Impregnálás:** A felület védelme érdekében javasolt vékony réteg növényi olajjal kezelni, hogy megóvja a foltoktól és kiemelje a kő természetes fényét.
- **Ellenőrzés:** Győződjön meg arról, hogy a terméken nincs repedés vagy sérülés, ami befolyásolhatja a biztonságos használatot.

3. Használat

- **Hővezető tulajdonságok:**
 - A kőből készült termékek hűthetők hűtőszekrényben vagy óvatosan melegíthetők sütőben (maximum 150 °C-ig a gyártó utasításai szerint – **csak a gumi vagy filctalp eltávolítása után vegye figyelembe, ha a termék hozzáragadt**
 - Kerülje a hirtelen hőmérséklet-változásokat, például hideg termék forró sütőbe helyezését, mert ez repedéseket okozhat.
 - Ne helyezze a termékeket közvetlen nyílt lángra.
- **Felhasználási területek:**
 - **Vágódeszkák:** Rendszeresen fordítsa meg a deszkát, hogy mindkét oldal egyenletesen kopjon. Használjon fa- vagy műanyag eszközöket, hogy elkerülje a karcosodást.
 - **Mozsarak:** Ne zúzzon olyan anyagokat, amelyek keményebbek, mint maga az anyag (pl. nagy sókristályok előzetes törés nélkül), hogy elkerülje a lepattogzást.
 - **Tálalótálcák:** Alkalmasak hideg és meleg ételek tálalására is.
- **Tálaláshoz ajánlott ételek:**
 - A kő- és márványfelületek felszívhatják a zsírokat vagy színezékeket (pl. cékla, bor). Használjon védőréteget (pl. sütőpapírt) színező ételek tálalásakor.
- **Kerülendő:**
 - A savakkal (pl. citromlé, ecet) való érintkezést, mert ezek elszíneződést vagy felületi károsodást okozhatnak.
 - Hosszan tartó vízben áztatást, ami elszíneződést és szerkezeti gyengülést eredményezhet.
 - Instabil felületekre helyezést, amelyek felborulást vagy a termék sérülését okozhatják.

4. Karbantartás

- **Tisztítás:** A termékeket kézzel, meleg vízben, enyhe tisztítószerrel mossa el. Kerülje a mosogatógép használatát, amely károsíthatja a felületet vagy megváltoztathatja a kő színét.
- **Impregnálás:** Kezelje a felületet rendszeresen növényi olajjal, hogy megvédje a foltoktól és megőrizze vonzó megjelenését.
- **Szárítás:** Minden tisztítás után alaposan szárítsa meg a terméket, hogy elkerülje a nedvesség felhalmozódását és a penészképződést.
- **Makacs foltok eltávolítása:** Használjon puha kefért és vízből, valamint enyhe tisztítószerből készült keveréket.



- **A megjelenés frissítése:**

- A márvány megjelenése szódabikarbónából és vízből készült pasztával frissíthető, amely óvatosan távolítja el a szennyeződések a felület károsítása nélkül.
- A palatermékeket víz és ecet oldatával (1:3) törölheti le, hogy megőrizze mély színüket és elkerülje a mattulást.

5. Védelem nedvesség ellen

- Nedves helyiségekben (pl. szellőzés nélküli konyhákban) a kőtermékek hajlamosak lehetnek felületi penészképződésre. Tárolja őket száraz helyen, és tisztítsa rendszeresen.

6. Hosszú távú tárolás

- Hosszú távú tároláshoz használjon puha védőrétegeket (pl. textíliát) a termékek között, hogy elkerülje a karcolásokat, különösen a halmozott márványtermékeknél.

7. Környezetbarát megoldás

- A kőtermékek természetes választást jelentenek a környezettudatos emberek számára. Tartósak, újrafelhasználhatók és teljesen biológiailag lebomlók.

8. A kő természetes tulajdonságai

- A kőtermékek természetes egyenetlenségeket, például mélyedéseket, erezetet vagy színváltozásokat mutathatnak, amelyek az anyag természetes kialakulási folyamata során keletkeznek.
- Ezek a tulajdonságok egyedi karaktert kölcsönöznek a termékeknek, és nem befolyásolják a funkcionalitásukat. Nem képezik reklamáció alapját.

9. Összegzés

A kőből, palából és márványból készült termékek nemcsak praktikus konyhai kiegészítők, hanem egyedi dekoratív elemek is. Az utasítások betartásával sok éven át élvezheti azok tartósságát és szépségét.

Ez a termék megfelel az EU élelmiszerbiztonsági előírásainak.