

- Ruokailuvälineet tulee aina säilyttää puhtaina kaikista epäpuhtauksista ja kuivina kaikenlaisesta kosteudesta. Voitele liitokset säännöllisesti sopivalla hyvällä öljyllä (esimerkiksi ampuma-aseiden tai pyörän huoltoa varten tarkoitetulla öljyllä).
- Veitsessä mikrohammastettu terä. Sitä ei tarvitse teroittaa.

SLOVAK

1 - Vidlička | 2 - Lyžica | 3 - Nôž | 4 - Vývrtka | 5 - Otvárač na konzervy | 6 - Otvárač na fľaše

Zaobchádzanie

Prístroje sú magnetizované. Ak ich chcete oddeliť, jednoducho ich od seba odťiahnite. Pre zaistenie spojenia týchto dvoch prvkov a aby ste predišli nebezpečenstvu poranenia, všetky nástroje zložte a spojte dve časti rukoväte spolu tak, aby kolíky (A) zapadli do otvorov (B).

Tipy na používanie

- S prístrojom manipulujte opatrne, dávajte pozor, aby ste sa neporanili.
- Prístroje sa odporúča skladovať v priloženom obale, najmä za účelom ochrany pred poškrábaním a vlhkosťou.
- Nikdy nepoužívajte žiadny z týchto prvkov na vypáčenie, pretože hrozí nebezpečenstvo, že produkt bude nepoužiteľný alebo nebezpečný. Údržba
- Nikdy neumývajte v umývačke riadu. Zabráňte ponoreniu prístrojov, najmä ich spojov. Znečistená časť utrite mierne navlhčenou špongiou alebo handrou. Kovové časti nikdy neotierajte drsnou stranou špongie, mohlo by dôjsť k poškrábaniu ich povrchu.
- Prístroj sa musí vždy skladovať čistý a suchý, zbavený akýchkoľvek nečistôt a vlhkosti. Spojte pravidelne namažte vhodným jemným olejom (napr. olej na údržbu zbraní alebo bicyklov).
- Čepel noža s mikro zubkami. Nie je potrebné ju zaostrovat.

РУССКИЙ

1 - Вилка | 2 - Ложка | 3 - Нож | 4 - Штопор | 5 - Консервный нож | 6 - Открывалка для бутылок

Управление

Столовые приборы скреплены магнитом. Чтобы разъединить их, достаточно отделить их друг от друга.

Для соединения двух приборов отодвиньте все инструменты во избежание любого риска получения случайных травм и соедините обе части рукояток, совместив между собой выступы (А) и отверстия (В)

Советы по использованию

- Обращайтесь со столовым прибором осторожно, чтобы не поранить себя.
- Мы рекомендуем всегда хранить столовые приборы в прилагаемом чехле, особенно в целях защиты от царапин и влаги.
- Никогда не используйте ни один из приборов в качестве рычага, поскольку это несет за собой риск приведения продукта в непригодное состояние, а также опасно.

Уход

- Не подходит для мытья в посудомоечной машине. Избегайте погружения столовых приборов в воду, особенно в области сочленений. Вытирайте грязные приборы губкой или слегка влажной тряпкой. Ни в коем случае не протирайте металлические части жесткой стороной губки, поскольку это может привести к царапинам на поверхности.
- Ваши столовые приборы должны всегда храниться очищенными от любых примесей и высушенными от любой формы влаги. Регулярно смазывайте сочленения тонким слоем подходящего масла (например, маслом для ухода за огнестрельным оружием или для велосипеда).
- Лезвие ножа имеет зазубрины. Заточивать его не требуется.