



Sicherheitshinweise

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung des Pizzaschiebers sorgfältig durch und bewahren Sie sie für zukünftige Nachschlagezwecke gut auf. Der Pizzaschieber ist für die Zubereitung von Speisen entwickelt worden und sollte nicht als Spielzeug verwendet werden. Halten Sie Kinder und Tiere stets fern und verwenden Sie ihn ausschließlich unter Aufsicht. Überprüfen Sie den Pizzaschieber vor jeder Nutzung auf mögliche Schäden - verwenden Sie ihn nicht, wenn er beschädigt ist. Beachten Sie besondere Vorsicht im Umgang mit Hitze! Der Pizzaschieber kann bei Gebrauch extrem heiß werden. Tragen Sie bei der Nutzung daher stets geeignete Handschuhe und halten Sie ihn ausschließlich am Griff, berühren Sie ihn nicht direkt, wenn er erhitzt ist, um Verbrennungen zu vermeiden. Verwenden Sie den Schieber nur für das Hantieren mit heißen Speisen, nicht zum Schneiden oder Hebeln. Der Griff ist extra lang konstruiert, dennoch sollten Sie immer hitzebeständige Handschuhe tragen, um Verbrennungen durch heiße Oberflächen zu vermeiden. Das Material ist robust, dennoch sollten Sie den Pizzaschieber keinen plötzlichen, extremen Temperaturschwankungen aussetzen. Lassen Sie den Pizzaschieber auf einer geeigneten Unterlage außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren auskühlen. Benutzen Sie den Pizzaschieber mit Vorsicht, insbesondere beim Hantieren mit heißen Lebensmitteln, um Verbrennungen zu vermeiden. Tragen Sie hitzebeständige Handschuhe. Dieser Pizzaschieber ist ausschließlich für den privaten Gebrauch vorgesehen. Um Risiken zu vermeiden, führen Sie keine Modifikationen am Produkt durch.

Reinigung und Pflege

Reinigen Sie den Pizzaschieber nach jeder Verwendung gründlich, um Rückstände und Verunreinigungen zu entfernen. Verwenden Sie hierfür warmes Wasser und mildes Spülmittel. Achten Sie darauf, sowohl die Aluminium-Schaufel als auch den Eichenholz-Griff gründlich abzutrocknen, um Rost und Holzschäden zu vermeiden. Der Pizzaschieber sollte nicht in die Spülmaschine gegeben werden, da dies das Holz und die Beschaffenheit der Materialien beeinträchtigen könnte. Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, um Kratzer auf der Oberfläche der Schaufel zu verhindern.

Lagerung

Lagern Sie den Pizzaschieber an einem trockenen und gut belüfteten Ort, um Materialschäden durch Feuchtigkeit zu vermeiden. Hängen Sie den Schieber idealerweise an einem Haken oder legen Sie ihn flach ab, damit der Eichenholz-Griff nicht unter Druck gerät oder verbiegt. Vermeiden Sie es, schwere Gegenstände auf den Pizzaschieber zu stapeln, da dies die Aluminium-Schaufel beschädigen könnte. Bewahren Sie den Pizzaschieber außerhalb der Reichweite von Kindern auf, um Verletzungen zu verhindern.

Guten Appetit!



PIZZA PEEL CATANIA PR0029137



Safety Instructions

Read these operating instructions carefully before using the pizza peel for the first time and keep them in a safe place for future reference. The pizza peel has been developed for the preparation of food and should not be used as a toy. Keep children and animals away at all times and only use it under supervision. Check the pizza peel for possible damage before each use - do not use it if it is damaged. Take special care when handling heat! The pizza peel can become extremely hot during use. Therefore, always wear suitable gloves when using it and only hold it by the handle; do not touch it directly when it is hot to avoid burns. Only use the pusher for handling hot food, not for cutting or levering. The handle is designed to be extra long, but you should always wear heat-resistant gloves to avoid burns from hot surfaces. The material is robust, but you should not expose the pizza peel to sudden, extreme temperature fluctuations. Allow the pizza peel to cool down on a suitable surface out of the reach of children and animals. Use the pizza peel with care, especially when handling hot food, to avoid burns. Wear heat-resistant gloves. This pizza peel is intended for private use only. To avoid risks, do not make any modifications to the product.

Cleaning and Maintenance

Clean the pizza peel thoroughly after each use to remove residues and soiling. Use warm water and mild washing-up liquid for this. Make sure to dry both the aluminium scoop and the oak handle thoroughly to prevent rust and damage to the wood. The pizza peel should not be put in the dishwasher as this could damage the wood and the texture of the materials. Avoid aggressive cleaning agents or scouring pads to prevent scratches on the surface of the scoop.

Storage

Store the pizza peel in a dry and well-ventilated place to avoid material damage caused by moisture. Ideally, hang the peel on a hook or lay it flat so that the oak handle does not come under pressure or bend. Avoid stacking heavy objects on the pizza peel as this could damage the aluminium peel. Keep the pizza peel out of the reach of children to prevent injury.

Enjoy your meal!



PELLE À PIZZA CATANIA PR0029137



Consignes de sécurité

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser la pelle à pizza pour la première fois et conservez-le dans un endroit sûr pour pouvoir vous y référer ultérieurement. La pelle à pizza a été conçue pour la préparation d'aliments et ne doit pas être utilisée comme un jouet. Tenez les enfants et les animaux à l'écart à tout moment et n'utilisez l'appareil que sous surveillance. Avant chaque utilisation, vérifiez que la pelle à pizza n'est pas endommagée - ne l'utilisez pas si elle l'est. Soyez particulièrement prudent lorsque vous manipulez de la chaleur ! La plaque à pizza peut devenir extrêmement chaude pendant l'utilisation. Par conséquent, portez toujours des gants appropriés lorsque vous l'utilisez et tenez-la uniquement par la poignée ; ne la touchez pas directement lorsqu'elle est chaude afin d'éviter les brûlures. N'utilisez le poussoir que pour manipuler des aliments chauds, et non pour couper ou faire levier. La poignée est conçue pour être très longue, mais vous devez toujours porter des gants résistants à la chaleur pour éviter de vous brûler avec les surfaces chaudes. Le matériau est robuste, mais vous ne devez pas exposer la plaque à pizza à des variations de température soudaines et extrêmes. Laissez-la refroidir sur une surface appropriée, hors de portée des enfants et des animaux. Utilisez la plaque à pizza avec précaution, en particulier lorsque vous manipulez des aliments chauds, afin d'éviter les brûlures. Portez des gants résistants à la chaleur. Cette plaque à pizza est destinée à un usage privé uniquement. Pour éviter tout risque, n'apportez aucune modification au produit.

Nettoyage et entretien

Nettoyez soigneusement la pelle à pizza après chaque utilisation afin d'éliminer les résidus et les impuretés. Utilisez pour cela de l'eau chaude et un produit vaisselle doux. Veillez à bien sécher la pelle en aluminium et le manche en bois de chêne afin d'éviter la rouille et les dommages au bois. La pelle à pizza ne doit pas être mise au lave-vaisselle, car cela pourrait endommager le bois et la texture des matériaux. Évitez les détergents agressifs ou les éponges à récurer pour ne pas rayer la surface de la pelle.

Stockage

Rangez la pelle à pizza dans un endroit sec et bien ventilé afin d'éviter tout dommage matériel dû à l'humidité. Idéalement, suspendez la pelle à un crochet ou posez-la à plat pour éviter que la poignée en chêne ne subisse une pression ou ne se déforme. Évitez d'empiler des objets lourds sur la pelle à pizza, car cela pourrait endommager la pelle en aluminium. Conservez la pelle à pizza hors de portée des enfants afin d'éviter toute blessure.

Bon appétit!



BUCCIA PER PIZZA CATANIA PR0029137



Istruzioni di sicurezza

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso prima di utilizzare la buccia per pizza per la prima volta e conservarle in un luogo sicuro per future consultazioni. La pala per pizza è stata sviluppata per la preparazione di alimenti e non deve essere utilizzata come giocattolo. Tenere sempre lontani bambini e animali e utilizzarla solo sotto sorveglianza. Prima di ogni utilizzo, controllare che la buccia per pizza non sia danneggiata: non utilizzarla se è danneggiata. Prestare particolare attenzione quando si maneggia il calore! La pala per pizza può diventare estremamente calda durante l'uso. Pertanto, indossate sempre guanti adatti quando la utilizzate e tenetela solo per il manico; non toccatela direttamente quando è calda per evitare ustioni. Utilizzare lo spingi-pizza solo per maneggiare alimenti caldi, non per tagliare o fare leva. Il manico è progettato per essere extra lungo, ma è necessario indossare sempre guanti resistenti al calore per evitare ustioni da superfici calde. Il materiale è robusto, ma non bisogna esporre la buccia per pizza a sbalzi di temperatura improvvisi ed estremi. Lasciare raffreddare la buccia per pizza su una superficie adatta, fuori dalla portata di bambini e animali. Usare la buccia per pizza con attenzione, soprattutto quando si maneggiano cibi caldi, per evitare scottature. Indossare guanti resistenti al calore. Questa buccia per pizza è destinata esclusivamente all'uso privato. Per evitare rischi, non apportare modifiche al prodotto.

Pulizia e manutenzione

Pulire accuratamente la buccia della pizza dopo ogni utilizzo per rimuovere residui e sporcizia. Utilizzare acqua tiepida e un detergente delicato. Assicurarsi di asciugare accuratamente sia la paletta in alluminio che il manico in rovere per evitare la ruggine e i danni al legno. La buccia per pizza non deve essere messa in lavastoviglie per non danneggiare il legno e la struttura dei materiali. Evitare l'uso di detersivi aggressivi o di spugne per evitare di graffiare la superficie della paletta.

Conservazione

Conservare la buccia per pizza in un luogo asciutto e ben ventilato per evitare danni materiali causati dall'umidità. L'ideale è appendere la buccia a un gancio o appoggiarla in piano, in modo che il manico in rovere non subisca pressioni o si pieghi. Evitate di impilare oggetti pesanti sulla buccia della pizza per evitare di danneggiare la buccia in alluminio. Tenere la buccia per pizza fuori dalla portata dei bambini per evitare lesioni.

Buon appetito!

