

## **Herstellereinformationen**

KIHARA Arita yaki Nishimatsuura-gun, 844-0024 Arita-cho Japan - Saga  
<http://e-kihara.co.jp/> /

## **Verantwortliche Person**

ORYOKI, workID Gesellschaft für Communication & Marketing mbH Schäfersteig 37, 78048 Villingen-Schwenningen Germany - Baden-Württemberg oryoki.de / support@oryoki.de

## **Produktsicherheitshinweis**

### **Handhabungshinweise**

1. Verwendung: Die Sushi- und Servierteller aus hochwertigem Porzellan sind perfekt, um Sushi, Sashimi, Sojasauce und andere Beilagen stilvoll zu präsentieren. Reinigen Sie die Teller vor dem ersten Gebrauch gründlich, um Rückstände zu entfernen.
2. Reinigung: Die Porzellanteller sind für die Spülmaschine geeignet, können jedoch auch von Hand mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel gereinigt werden. Vermeiden Sie scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.
3. Trocknung: Trocknen Sie die Teller nach der Reinigung gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden. Vor der Lagerung sollten die Teller vollständig trocken sein.

### **Warnhinweise**

1. Hitzegefahr: Die Teller sind hitzebeständig und für die Mikrowelle geeignet, sollten jedoch nicht in direkten Kontakt mit offenem Feuer oder heißen Herdplatten gebracht werden.
2. Bruchgefahr: Porzellan ist zerbrechlich. Vermeiden Sie Stöße oder Herunterfallen und achten Sie darauf, dass die Teller sicher und stabil auf dem Tisch oder im Regal stehen.
3. Mikrowellen- und Spülmaschineneignung: Die Teller sind für die Mikrowelle und Spülmaschine geeignet. Dennoch empfehlen wir schonende Pflege, um die Lebensdauer zu verlängern.

### **Sicherheitshinweise**

1. Kinder: Halten Sie die Teller von kleinen Kindern fern, um Verletzungen durch zerbrochene Teile zu vermeiden.

2. Beschädigungen: Überprüfen Sie die Teller regelmäßig auf Risse oder Absplitterungen. Verwenden Sie beschädigte Teller nicht weiter, um Verletzungen zu verhindern.
  3. Einzigartigkeit: Die Teller sind handgefertigt, was leichte Variationen in Form oder Farbe zur Folge haben kann. Diese Abweichungen unterstreichen die hohe Qualität und Individualität jedes Tellers.
- 

## English

### Product Safety Notice

#### Handling Instructions

1. Use: The sushi and serving plates made of high-quality porcelain are perfect for stylishly presenting sushi, sashimi, soy sauce, and other side dishes. Clean the plates thoroughly before first use to remove any residues.
2. Cleaning: The porcelain plates are dishwasher safe, but can also be cleaned by hand with warm water and a mild detergent. Avoid using sharp or abrasive cleaning agents to prevent scratches on the surface.
3. Drying: Thoroughly dry the plates after cleaning to avoid water spots. The plates should be completely dry before storage.

#### Warning Notices

1. Heat Hazard: The plates are heat resistant and suitable for the microwave, but should not be brought into direct contact with open flames or hot stove tops.
2. Breakage Hazard: Porcelain is fragile. Avoid impacts or dropping and ensure that the plates are securely and stably placed on the table or shelf.
3. Microwave and Dishwasher Suitability: The plates are suitable for the microwave and dishwasher. However, we recommend gentle care to extend the lifespan.

#### Safety Instructions

1. Children: Keep the plates away from small children to prevent injuries from broken pieces.
2. Damages: Regularly check the plates for cracks or chipping. Do not continue to use damaged plates to prevent injuries.
3. Uniqueness: The plates are handmade, which may result in slight variations in shape or color. These deviations emphasize the high quality and individuality of each plate.

# Français

## Avis de sécurité des produits

### Instructions de manipulation

1. Utilisation : Les assiettes à sushi et de service en porcelaine de haute qualité sont parfaites pour présenter élégamment des sushis, du sashimi, de la sauce soja et d'autres accompagnements. Nettoyez les assiettes soigneusement avant la première utilisation pour éliminer les résidus.
2. Nettoyage : Les assiettes en porcelaine conviennent au lave-vaisselle, mais peuvent également être nettoyées à la main avec de l'eau tiède et un détergent doux. Évitez les produits de nettoyage abrasifs pour éviter les rayures sur la surface.
3. Séchage : Séchez soigneusement les assiettes après le nettoyage pour éviter les traces d'eau. Avant de les ranger, les assiettes doivent être complètement sèches.

### Avertissements

1. Risque de chaleur : Les assiettes sont résistantes à la chaleur et adaptées au micro-ondes, mais ne doivent pas être en contact direct avec le feu ou des plaques de cuisson chaudes.
2. Risque de casse : La porcelaine est fragile. Évitez les chocs ou les chutes et assurez-vous que les assiettes sont bien stables sur la table ou l'étagère.
3. Adaptabilité au micro-ondes et au lave-vaisselle : Les assiettes sont adaptées au micro-ondes et au lave-vaisselle. Cependant, nous recommandons un entretien délicat pour prolonger leur durée de vie.

### Consignes de sécurité

1. Enfants : Gardez les assiettes hors de la portée des jeunes enfants pour éviter les blessures causées par des morceaux cassés.
2. Dommages : Vérifiez régulièrement les assiettes pour détecter les fissures ou les éclats. N'utilisez pas les assiettes endommagées pour éviter les blessures.
3. Unicité : Les assiettes sont fabriquées à la main, ce qui peut entraîner de légères variations de forme ou de couleur. Ces différences soulignent la haute qualité et l'individualité de chaque assiette.

## Nederlands

### Productveiligheidsinstructies

#### Gebruiksaanwijzingen

1. Gebruik: De sushi- en serverborden van hoogwaardig porselein zijn perfect om sushi, sashimi, sojasaus en andere bijgerechten stijlvol te presenteren. Reinig de borden grondig vóór het eerste gebruik om resten te verwijderen.
2. Reiniging: De porseleinen borden zijn vaatwasmachinebestendig, maar kunnen ook met de hand worden gereinigd met warm water en een mild reinigingsmiddel. Vermijd scherpe of schurende reinigingsmiddelen om krassen op het oppervlak te voorkomen.
3. Droging: Droog de borden na het reinigen grondig af om watervlekken te voorkomen. De borden moeten volledig droog zijn voordat ze worden opgeborgen.

#### Waarschuwingen

1. Hittegevaar: De borden zijn hittebestendig en geschikt voor de magnetron, maar mogen niet in direct contact komen met open vuur of hete kookplaten.
2. Breekgevaar: Porselein is breekbaar. Vermijd stoten of vallen en zorg ervoor dat de borden veilig en stabiel op tafel of in de kast staan.
3. Geschiktheid voor magnetron en vaatwasser: De borden zijn geschikt voor de magnetron en vaatwasser. Toch raden we voorzichtige zorg aan om de levensduur te verlengen.

#### Veiligheidsinstructies

1. Kinderen: Houd de borden uit de buurt van kleine kinderen om verwondingen door gebroken stukken te voorkomen.
2. Beschadigingen: Controleer de borden regelmatig op scheuren of afbrokkelingen. Gebruik beschadigde borden niet verder om verwondingen te voorkomen.
3. Unicitéit: De borden zijn handgemaakt, wat lichte variaties in vorm of kleur tot gevolg kan hebben. Deze afwijkingen benadrukken de hoge kwaliteit en individualiteit van elk bord.

## Italiano

### Avviso sulla sicurezza del prodotto

#### Istruzioni per l'uso

1. Utilizzo: I piatti per sushi e da portata in porcellana di alta qualità sono perfetti per presentare in modo elegante sushi, sashimi, salsa di soia e

altri contorni. Pulire accuratamente i piatti prima del primo utilizzo per rimuovere eventuali residui.

2. Pulizia: I piatti in porcellana sono adatti alla lavastoviglie, ma possono anche essere puliti a mano con acqua calda e un detergente delicato. Evitare detersivi abrasivi o corrosivi per evitare graffi sulla superficie.
3. Asciugatura: Asciugare accuratamente i piatti dopo la pulizia per evitare aloni d'acqua. Prima di riporli, i piatti devono essere completamente asciutti.

### **Avvertenze**

1. Pericolo di calore: I piatti sono resistenti al calore e adatti al microonde, ma non devono essere messi in contatto diretto con fiamme aperte o piastre calde.
2. Rischio di rottura: La porcellana è fragile. Evitare urti o cadute e assicurarsi che i piatti siano posizionati in modo sicuro e stabile sul tavolo o sullo scaffale.
3. Adattabilità a microonde e lavastoviglie: I piatti sono adatti al microonde e alla lavastoviglie. Tuttavia, si consiglia una cura delicata per prolungarne la durata.

### **Avvertenze di sicurezza**

1. Bambini: Tenere i piatti lontano dai bambini piccoli per evitare lesioni da pezzi rotti.
2. Danneggiamenti: Controllare regolarmente i piatti per verificare la presenza di crepe o scheggiature. Non utilizzare piatti danneggiati per evitare lesioni.
3. Unicità: I piatti sono fatti a mano, il che può causare leggere variazioni nella forma o nel colore. Queste deviazioni sottolineano l'alta qualità e l'individualità di ciascun piatto.

## **Português**

### **Aviso de segurança do produto**

#### **Instruções de manuseio**

1. Utilização: Os pratos de sushi e de servir em porcelana de alta qualidade são perfeitos para apresentar sushi, sashimi, molho de soja e outros acompanhamentos com estilo. Limpe os pratos cuidadosamente antes do primeiro uso para remover resíduos.
2. Limpeza: Os pratos de porcelana são adequados para máquina de lavar louça, mas também podem ser limpos à mão com água morna e um detergente suave. Evite produtos de limpeza abrasivos para evitar arranhões na superfície.

3. Secagem: Seque os pratos cuidadosamente após a limpeza para evitar manchas de água. Antes de guardar, os pratos devem estar completamente secos.

## **Avisos**

1. Perigo de calor: Os pratos são resistentes ao calor e adequados para micro-ondas, mas não devem entrar em contato direto com fogo aberto ou placas quentes.
2. Perigo de quebra: A porcelana é frágil. Evite impactos ou quedas e certifique-se de que os pratos estejam seguros e estáveis na mesa ou na prateleira.
3. Adequação para micro-ondas e máquina de lavar louça: Os pratos são adequados para micro-ondas e máquina de lavar louça. No entanto, recomendamos cuidados suaves para prolongar a vida útil.

## **Avisos de segurança**

1. Crianças: Mantenha os pratos longe de crianças pequenas para evitar ferimentos causados por peças quebradas.
2. Danos: Verifique regularmente os pratos em busca de rachaduras ou lascas. Não continue a usar pratos danificados para evitar ferimentos.
3. Singularidade: Os pratos são feitos à mão, o que pode resultar em ligeiras variações de forma ou cor. Essas diferenças destacam a alta qualidade e individualidade de cada prato.

## **Lëtzebuergesch**

## **Produktsécherheits-Hinweis**

### **Handhabungshinweis**

1. Verwendung: D'Sushi- an Servierteller aus héichwäertegem Porzellan sinn perfekt fir Sushi, Sashimi, Sojasaus an aner Begleedungen elegant ze presentéieren. Maacht d'Teller virum éischten Gebrauch gründlech sauber, fir Reschter ze eliminéieren.
2. Reiung: D'Porzellanteller sinn fir d'Spillmaschinn geeegent, kënnen awer och mam Handwasser an engem milden Reiungsmëttel gereinegt ginn. Vermeidt scharf oder scheierend Reiungsmëttel, fir Kratzer op der Oberfläch ze vermeiden.
3. Drocknung: Drockent d'Teller no der Reiung gründlech of, fir Waasserflecken ze vermeiden. Virum Lagerung sollen d'Teller komplett dréchen sinn.

## Warnhinweis

1. Hëtzegeféier: D'Teller sinn hitzeresistent an fir d'Mikrowell geeegent, sollen awer net an direkten Kontakt mat offene Feier oder héisse Plaaen bruecht ginn.
2. Bruchgeféier: Porzellan ass zerbreeklech. Vermeidt Stéiss oder Hierofall an acht op, dass d'Teller sécher an stabil op deem Dësch oder am Regal stinn.
3. Mikrowell- an Spillmaschinetauglechkeet: D'Teller sinn fir d'Mikrowell an Spillmaschin geeegent. Trotzdem empfeelen mir schounsamt Pflëge, fir d'Liewensdauer ze verlängeren.

## Sécherheets-Hinweis

1. Kanner: Hält d'Teller vun klengen Kanner ewech, fir Verletzungen duerch zerbréchend Deeler ze vermeiden.
2. Schued: Iwwerpréift d'Teller regelméisseg op Rësser oder Ofsplëtterungen. Benutzt beschuedegte Teller net méi, fir Verletzungen ze verhënneren.
3. Eenzelegkeet: D'Teller sinn handgemat, wat léicht Variatiounen an Form oder Faarf zur Folleg hunn kann. Dës Ofwiichungen ënnersträchen d'haute Qualitéit an Individualitéit vun jedem Teller.

## Suomalainen

## Tuoteturvallisuusohje

### Käyttöohjeet

1. Käyttö: Korkealaatuisesta posliinista valmistetut sushilautaset ja tarjoilulautaset ovat täydellisiä sushin, sashimin, soijakastikkeen ja muiden lisukkeiden tyylikkääseen esillepanoon. Puhdista lautaset perusteellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa poistaaksesi mahdolliset jäämät.
2. Puhdistus: Posliinilautaset sopivat astianpesukoneeseen, mutta niitä voi myös puhdistaa käsin lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella. Vältä teräviä tai hankaavia puhdistusaineita välttääksesi naarmuja pinnalla.
3. Kuivaus: Kuivaa lautaset huolellisesti pesun jälkeen välttääksesi vesijälkiä. Ennen säilytystä lautasten tulee olla täysin kuivia.

### Varoitukset

1. Kuumuusvaara: Lautaset kestävät kuumuutta ja sopivat mikroaaltouuniin, mutta niitä ei tulisi altistaa suoralle kosketukselle avotulen tai kuumien liesilevyjen kanssa.
2. Rikkoutumisvaara: Posliini on haurasta. Vältä iskuja tai putoamisia ja varmista, että lautaset ovat turvallisesti ja vakaasti pöydällä tai hyllyllä.

3. Mikroaaltouuni- ja astianpesukoneliikaa: Lautaset sopivat mikroaaltouuniin ja astianpesukoneeseen. Suosittelemme kuitenkin hellävaraista käsittelyä niiden käyttöään pidentämiseksi.

## **Turvallisuusohjeet**

1. Lapset: Pidä lautaset poissa pienten lasten ulottuvilta välttääksesi vahingoittumisen rikkoutuneiden osien vuoksi.
2. Vauriot: Tarkista lautaset säännöllisesti halkeamien tai lohkeamien varalta. Älä käytä vaurioituneita lautasia jatkossa vahinkojen välttämiseksi.
3. Uniikkius: Lautaset on valmistettu käsityönä, mikä voi aiheuttaa lieviä muoto- tai värieroja. Nämä poikkeamat korostavat jokaisen lautasen korkeaa laatua ja yksilöllisyyttä.

## **Dansk**

### **Produkt sikkerhedsadvarsel**

#### **Håndteringsinstruktioner**

1. Brug: Sushi- og serveringsfade lavet af høj kvalitet porcelæn er perfekte til at præsentere sushi, sashimi, sojasovs og andre tilbehør på en stilfuld måde. Rengør tallerkenerne grundigt inden første brug for at fjerne eventuelle rester.
2. Rengøring: Porcelænstallerkenerne tåler opvaskemaskine, men kan også rengøres i hånden med varmt vand og mildt rengøringsmiddel. Undgå skrappe eller skurende rengøringsmidler for at undgå ridser på overfladen.
3. Tørring: Tør tallerkenerne grundigt af efter rengøring for at undgå vandpletter. Tallerkenerne bør være helt tørre inden opbevaring.

#### **Advarsler**

1. Varme fare: Tallerkenerne er varmebestandige og egnet til mikrobølgeovn, men bør ikke komme i direkte kontakt med åben ild eller varme kogeplader.
2. Brudfare: Porcelæn er skrøbeligt. Undgå stød eller tab og sørg for, at tallerkenerne står sikkert og stabilt på bordet eller i hylden.
3. Mikrobølgeovn og opvaskemaskine egnet: Tallerkenerne er egnet til mikrobølgeovn og opvaskemaskine. Vi anbefaler dog skånsom pleje for at forlænge levetiden.

#### **Sikkerhedsinstruktioner**

1. Børn: Hold tallerkenerne væk fra små børn for at undgå skader fra knuste dele.
2. Skader: Tjek tallerkenerne regelmæssigt for revner eller afskalninger. Brug ikke beskadigede tallerkener for at undgå skader.



3. Unikke egenskaber: Tallerkenene er håndlavede, hvilket kan resultere i lette variationer i form eller farve. Disse afvigelser understreger den høje kvalitet og individualitet af hver tallerken.

## Eesti keel

### Toodete ohutusjuhend

#### Käsitlemise juhised

1. Kasutamine: Kvaliteetsest portselanist sushi- ja serveerimistaldrikud on ideaalsed sushi, sashimi, sojakastme ja muude lisandite stiilsel esitlemisel. Enne esmakordset kasutamist puhastage taldrikud põhjalikult, et eemaldada jäägid.
2. Puhastamine: Portselanist taldrikud sobivad nõudepesumasinas pesemiseks, kuid neid saab puhastada ka käsitsi sooja veega ja õrna puhastusvahendiga. Vältige teravaid või kriimustavaid puhastusvahendeid, et vältida kriimustusi pinnal.
3. Kuivatamine: Pärast puhastamist kuivatage taldrikud põhjalikult, et vältida veepiiskade teket. Enne hoiustamist peaksid taldrikud olema täielikult kuivad.

#### Hoiatused

1. Kuumahoht: Taldrikud on kuumakindlad ja sobivad mikrolaineahjus kasutamiseks, kuid neid ei tohiks otsest kokkupuudet avatud tule ega kuumade pliitidega.
2. Murdumisoht: Portselan on habras. Vältige lööke või kukkumist ning veenduge, et taldrikud seisaksid laual või riulil kindlalt ja stabiilselt.
3. Mikrolaineahju ja nõudepesumasina sobivus: Taldrikud sobivad mikrolaineahju ja nõudepesumasinasse. Siiski soovitame õrna hooldust, et pikendada nende eluiga.

#### Ohutusjuhised

1. Lapsed: Hoidke taldrikud väikeste laste eest eemal, et vältida vigastusi purunenud osade tõttu.
2. Kahjustused: Kontrollige taldrikuid regulaarselt pragude või killustike osas. Ärge kasutage kahjustatud taldrikuid edasi, et vältida vigastusi.
3. Ainulaadsus: Taldrikud on käsitsi valmistatud, mis võib kaasa tuua kerget variatsiooni vormis või värvitoonis. Need erinevused rõhutavad iga taldriku kõrget kvaliteeti ja individuaalsust.

## Svenska

### Produktsäkerhetsanvisning

#### Hanteringsanvisningar

1. Användning: Sushi- och serveringstallrikarna av högkvalitativt porslin är perfekta för att elegant presentera sushi, sashimi, sojasås och andra tillbehör. Rengör tallrikarna noggrant innan första användningen för att avlägsna eventuella rester.
2. Rengöring: Porslintallrikarna tål diskmaskin, men kan också rengöras för hand med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Undvik starka eller repande rengöringsmedel för att undvika repor på ytan.
3. Torkning: Torka tallrikarna noggrant efter rengöring för att undvika vattenfläckar. Innan förvaring bör tallrikarna vara helt torra.

#### Varningsanvisningar

1. Värme: Tallrikarna tål värme och är lämpliga för mikrovågsugn, men bör inte placeras i direkt kontakt med öppen eld eller heta spisplattor.
2. Risk för krossador: Porslin är ömtåligt. Undvik stötar eller att tallrikarna faller och se till att de står säkert och stabilt på bordet eller i hyllan.
3. Lämplighet för mikrovågsugn och diskmaskin: Tallrikarna är lämpliga för mikrovågsugn och diskmaskin. Vi rekommenderar ändå skonsam vård för att förlänga livslängden.

#### Säkerhetsanvisningar

1. Barn: Håll tallrikarna borta från små barn för att undvika skador från krossade delar.
2. Skador: Kontrollera tallrikarna regelbundet för sprickor eller avflagningar. Använd inte skadade tallrikar för att förhindra skador.
3. Unikhet: Tallrikarna är handgjorda, vilket kan leda till lätta variationer i form eller färg. Dessa avvikelser understryker varje tallriks höga kvalitet och individualitet.

## Gaeilge

### Rabhadh Sábháilteachta Táirgí

#### Treoracha Bainistíochta

1. Úsáid: Is iontach na táillí sushi agus freastalaithe de phiorcléir ardchaighdeán chun sushi, sashimi, sóis soya agus béilí eile a thaispeáint go stíleach. Glan na táillí go grinn sula n-úsáidfear iad den chéad uair chun aon fhuilteacha a bhaint amach.

2. Glanadh: Tá na táillí piorcléir oiriúnach don chófra níocháin, ach is féidir iad a ghlanadh freisin le lámh le huisce te agus glantóir bog. Smaoinigh ar aon glantóir greamaithe nó scuabtha chun scartanna a sheachaint ar an dromchla.
3. Tirim: Sábháil na táillí go grinn tar éis glanadh chun fleá a sheachaint. Ba chóir go mbeadh na táillí go hiomlán tirim sula gcoimeádfaí iad.

## Rabhaidh

1. Géartheacht: Tá na táillí in ann teas a sheasamh agus oiriúnach don mhicreathonn, ach ná cuir i dteagmháil díreach le tine oscailte nó le plátaí te.
2. Géaradh: Tá piorcléir frágáil. Smaoinigh ar aon bhuille nó titim agus déan cinnte go bhfuil na táillí sábháilte agus inmharthana ar an mbord nó sa chreos.
3. Oiriúnacht don Mhicreathonn agus don Chófra Níocháin: Tá na táillí oiriúnach don mhicreathonn agus don chófra níocháin. Mar sin féin, moltar aire cneasta a thabhairt orthu chun an saol úsáide a fhorlíonadh.

## Rabhaidh Sábháilteachta

1. Leanaí: Coinnigh na táillí i bhfad ó pháistí beaga chun gortuithe a sheachaint de bharr píosaí briste.
2. Damástíocht: Scrúdaigh na táillí go rialta ar scartaí nó ar bhacáin. Ná úsáid táillí damáiste chun gortuithe a sheachaint.
3. Uathúlacht: Tá na táillí déanta go lámh, rud a d'fhéadfadh beagán athruithe a bheith ann i bhformáid nó i dath. Cuireann na difríochtaí seo béim ar ardchaighdeán agus ar iondividiúlacht gach táille.

---

## Íslenskur

### Vörumerkingar um öryggi vöru

#### Leiðbeiningar um meðhöndlun

1. Notkun: Sushi- og veitingatellur úr hágæða porslíni eru fullkomnir til að bjóða upp á sushi, sashimi, sojasósu og aðrar hliðarrétti á stílhreinan hátt. Hreinsið tellurnar vel áður en þær eru notaðar fyrst til að fjarlægja eftirleifar.
2. Hreinsun: Porslínstellurnar eru hentugar í uppþvottavél, en þær geta einnig verið hreinsaðar með höndum með hlýju vatni og mildum hreinsiefni. Forðistu skorpanði eða gríðarleg hreinsiefni til að koma í veg fyrir rispur á yfirborðinu.

3. Þurrkun: Þurkið tellurnar vel eftir hreinsun til að koma í veg fyrir vatnaflökkum. Áður en tellurnar eru geymdar ættu þær að vera alveg þurrar.

### Varnarvottorð

1. Hiti: Tellurnar eru hitastandandi og hentugar í örbylgjuofn, en þær ættu ekki að koma í beint snertingu við opna eld eða heitar eldavélir.
2. Brotnun: Þorslín er brjósthjúft. Forðistu árekstur eða niðurföll og gættu þess að tellurnar standi öruggt og stöðugt á borðinu eða í hillunni.
3. Hentað fyrir örbylgjuofn og uppþvottavél: Tellurnar eru hentar í örbylgjuofn og uppþvottavél. Þó mælum við með varinni umgjörð til að lengja líftíma þeirra.

### Öryggisvottorð

1. Börn: Haltu tellurnar í burtu frá litlum börnum til að koma í veg fyrir meiðingar vegna brotna hluta.
2. Skemmdir: Athugaðu tellurnar reglulega eftir sprungur eða brot. Notið ekki skemmdar tellur til að koma í veg fyrir meiðingar.
3. Einræði: Tellurnar eru handgerðar, sem getur leitt til smárra breytinga í lögum eða lit. Þessar afbrigðingar leggja áherslu á háa gæði og einstakling hvers tellurs.

## Hrvatski

### Upozorenje o sigurnosti proizvoda

#### Upute za rukovanje

1. Uporaba: Tanjuri za sushi i posluživanje od visokokvalitetnog porculana savršeni su za elegantno posluživanje sushija, sashimija, soja umaka i drugih priloga. Prije prvog korištenja temeljito očistite tanjуре kako biste uklonili ostatke.
2. Čišćenje: Porculanski tanjuri pogodni su za perilicu posuđa, ali ih također možete ručno oprati toplom vodom i blagim deterdžentom. Izbjegavajte oštre ili abrazivne deterdžente kako biste izbjegli ogrebotine na površini.
3. Sušenje: Nakon čišćenja temeljito osušite tanjуре kako biste izbjegli mrlje od vode. Prije pohrane, tanjuri trebaju biti potpuno suhi.

#### Upozorenja

1. Opasnost od topline: Tanjuri su otporni na toplinu i pogodni za mikrovalnu pećnicu, ali ih ne smijete dovesti u izravan kontakt s otvorenim plamenom ili vrućim pločama.
2. Opasnost od lomljenja: Porculan je lomljiv. Izbjegavajte udarce ili padove i pazite da tanjuri sigurno stoje na stolu ili polici.

3. Pogodnost za mikrovalnu pećnicu i perilicu posuđa: Tanjuri su pogodni za mikrovalnu pećnicu i perilicu posuđa. Ipak, preporučujemo nježno održavanje kako biste produžili njihov vijek trajanja.

### **Sigurnosne upute**

1. Djeca: Držite tanjure dalje od male djece kako biste izbjegli ozljede od razbijenih dijelova.
2. Oštećenja: Redovito provjeravajte tanjure na pukotine ili krhotine. Ne koristite oštećene tanjure kako biste spriječili ozljede.
3. Jedinstvenost: Tanjuri su ručno izrađeni, što može rezultirati blagim varijacijama u obliku ili boji. Te razlike ističu visoku kvalitetu i individualnost svakog tanjura.

## **Norsk**

### **Produkt sikkerhetsanvisning**

#### **Håndteringsanvisninger**

1. Bruk: Sushi- og serveringsfatene laget av høykvalitets porselen er perfekte for å presentere sushi, sashimi, soyasaus og andre sideretter på en stilig måte. Rengjør fatene grundig før første gangs bruk for å fjerne eventuelle rester.
2. Rengjøring: Porselenfatene tåler oppvaskmaskin, men kan også rengjøres for hånd med varmt vann og et mildt rengjøringsmiddel. Unngå skarpe eller skurende rengjøringsmidler for å unngå riper på overflaten.
3. Tørking: Tørk fatene grundig etter rengjøring for å unngå vannflekker. Fatene bør være helt tørre før de lagres.

#### **Advarsler**

1. Varme fare: Fatene tåler varme og er egnet for mikrobølgeovn, men bør ikke komme i direkte kontakt med åpen ild eller varme kokeplater.
2. Bruddfare: Porselen er skjørt. Unngå støt eller fall, og sørg for at fatene står sikkert og stabilt på bordet eller i hyllen.
3. Mikrobølgeovn- og oppvaskmaskin-egnethet: Fatene er egnet for mikrobølgeovn og oppvaskmaskin. Likevel anbefaler vi skånsom pleie for å forlenge levetiden.

#### **Sikkerhetsanvisninger**

1. Barn: Hold fatene unna små barn for å unngå skader fra knuste deler.
2. Skader: Sjekk fatene jevnlig for sprekker eller avskallinger. Bruk ikke skadede fat videre for å unngå skader.

3. Unikhet: Fatene er håndlaget, noe som kan føre til lette variasjoner i form eller farge. Disse avvikene understreker den høye kvaliteten og individualiteten til hvert fat.

## čeština

### Upozornění na bezpečnost výrobku

#### Pokyny k obsluze

1. Použití: Sushi a servírovací talíře z kvalitního porcelánu jsou ideální pro stylové podávání sushi, sashimi, sójové omáčky a dalších příloh. Před prvním použitím důkladně očistěte talíře, aby byly odstraněny veškeré zbytky.
2. Čištění: Porcelánové talíře jsou vhodné do myčky na nádobí, ale lze je také ručně čistit teplou vodou a mírným čisticím prostředkem. Vyhněte se ostrým nebo abrazivním čisticím prostředkům, abyste zabránili poškrábání povrchu.
3. Vysoušení: Po čištění důkladně osušte talíře, abyste zabránili vzniku vodních skvrn. Před uložením by měly být talíře zcela suché.

#### Varování

1. Nebezpečí tepla: Talíře jsou odolné vůči teplu a vhodné do mikrovlnné trouby, ale neměly by přijít do přímého kontaktu s otevřeným ohněm nebo horkými plotýnkami.
2. Nebezpečí rozbití: Porcelán je křehký. Vyhněte se nárazům nebo pádům a ujistěte se, že talíře pevně a stabilně stojí na stole nebo v regálu.
3. Vhodnost pro mikrovlnnou troubu a myčku na nádobí: Talíře jsou vhodné do mikrovlnné trouby a myčky na nádobí. Nicméně doporučujeme šetrnou péči, abyste prodloužili jejich životnost.

#### Bezpečnostní pokyny

1. Děti: Udržujte talíře mimo dosah malých dětí, abyste zabránili zraněním způsobeným rozbitými částmi.
2. Poškození: Pravidelně kontrolujte talíře na trhliny nebo odštěpky. Pokud jsou talíře poškozené, nepoužívejte je dále, abyste zabránili zraněním.
3. Jedinečnost: Talíře jsou ručně vyráběné, což může vést k lehkým odchylkám ve tvaru nebo barvě. Tyto odchylky zdůrazňují vysokou kvalitu a individualitu každého talíře.

# Magyar

## Termék biztonsági figyelmeztetés

### Kezelési útmutatók

1. Használat: A magas minőségű porcelánból készült szusi és tálalótálak tökéletesek szuszi, sashimi, szójaszósz és más köretok stílusos bemutatására. Az első használat előtt alaposan tisztítsa meg a tálat, hogy eltávolítsa a maradványokat.
2. Tisztítás: A porcelántálak mosogatógépben is tisztíthatók, de kézzel is meleg vízzel és enyhe tisztítószerrel tisztíthatók. Kerülje a durva vagy súroló tisztítószerkeket, hogy elkerülje a felület karcosodását.
3. Szárítás: A tálakat alaposan szárítsa meg a tisztítás után, hogy elkerülje a vízfoltokat. A tárolás előtt a tálaknak teljesen száraznak kell lenniük.

### Figyelmeztetések

1. Hőveszély: A tálak hőállóak és mikrohullámú sütőben használhatók, de ne érintkezzenek közvetlenül nyílt tűzzel vagy forró tűzhellyel.
2. Törékenységi: A porcelán törékeny. Kerülje a rázásokat vagy leejtéseket, és győződjön meg róla, hogy a tálak biztonságosan és stabilan állnak az asztalon vagy a polcon.
3. Mikrohullámú sütő- és mosogatógép-alkalmasság: A tálak mikrohullámú sütőben és mosogatógépben használhatók. Azonban javasoljuk, hogy óvatosan bánjon velük, hogy meghosszabbítsa az élettartamukat.

### Biztonsági figyelmeztetések

1. Gyermek: Tartsa távol a tálakat a kisgyermektől, hogy elkerülje a sérüléseket a törött darabok miatt.
2. Sérülések: Rendszeresen ellenőrizze a tálakat repedésekre vagy lepattanásokra. Ne használja tovább a sérült tálakat, hogy elkerülje a sérüléseket.
3. Egyediség: A tálak kézzel készültek, ami enyhe formai vagy színbeli változásokat eredményezhet. Ezek a különbségek hangsúlyozzák minden tál minőségét és egyediségét.