

## **Herstellerinformationen**

MARUNAO CO., Ltd. Yada 1662-1, 959-1107 Sanjo Japan - Niigata  
www.marunao.com /

## **Verantwortliche Person**

MARUNAO FRANCE SASU Rue Rousselet 33, 75007 Paris France - /  
marunaoparis@gmail.com

## **Produktsicherheitshinweis**

### **Handhabungshinweise**

1. Verwendung: Das Holzbesteck aus edlem Ebenholz und Rosenholz eignet sich hervorragend für den stilvollen Gebrauch bei Mahlzeiten. Es verleiht Ihrem Tischgedeck eine natürliche Eleganz und ist ideal für Salate, Vorspeisen und leichte Gerichte. Bitte vermeiden Sie den Einsatz mit extrem heißen oder säurehaltigen Speisen, um das Holz zu schonen.
2. Reinigung: Wir empfehlen, das Holzbesteck nach jedem Gebrauch von Hand mit warmem Wasser und mildem Spülmittel zu reinigen. Verwenden Sie dafür einen weichen Schwamm, um Kratzer zu vermeiden. Lassen Sie das Besteck nicht im Wasser liegen, um Verformungen oder Risse zu verhindern.
3. Pflege: Um die Schönheit und Haltbarkeit des Holzes zu erhalten, können Sie das Besteck gelegentlich mit einem lebensmittelechten Holzöl einreiben. Dies schützt das Holz vor dem Austrocknen und bewahrt seine natürliche Farbe und Maserung.

### **Warnhinweise**

1. Feuchtigkeitsempfindlichkeit: Holz ist empfindlich gegenüber Wasser und Feuchtigkeit. Das Holzbesteck ist nicht spülmaschinenfest und sollte nicht in Wasser eingeweicht werden, um Schäden und Verformungen zu vermeiden.
2. Vorsicht bei scharfen Kanten: Da das Besteck aus Holz gefertigt ist, kann es bei unsachgemäßer Handhabung Splitter bekommen. Verwenden Sie keine extrem harten oder besonders widerstandsfähigen Lebensmittel, um Schäden an den Besteckkanten zu vermeiden.
3. Nicht für Kinder unter 3 Jahren geeignet: Kleine Holzteile können bei falscher Handhabung splintern. Halten Sie das Besteck von kleinen Kindern fern, um Verletzungsgefahren zu vermeiden.

## Sicherheitshinweise

1. Regelmäßige Inspektion: Überprüfen Sie das Besteck regelmäßig auf Risse, Absplitterungen oder Verformungen. Verwenden Sie beschädigtes Besteck nicht weiter, um das Risiko von Verletzungen zu vermeiden.
  2. Nachhaltigkeit: Holzbesteck aus natürlichen Materialien wie Ebenholz und Rosenholz ist eine umweltfreundliche Wahl. Es kann bei sorgsamer Pflege lange verwendet werden und trägt so zur Reduzierung von Einwegbesteck bei.
  3. Lagerung: Bewahren Sie das Holzbesteck an einem trockenen, gut belüfteten Ort auf, um es vor Feuchtigkeit und direkter Sonneneinstrahlung zu schützen. Lagern Sie es flach oder stehend, aber nicht unter schweren Gegenständen, um Druckstellen zu vermeiden.
- 

## English

### Product Safety Notice

#### Handling Instructions

1. Use: The wooden cutlery made of fine ebony and rosewood is perfect for stylish use during meals. It adds a natural elegance to your table setting and is ideal for salads, appetizers, and light dishes. Please avoid using it with extremely hot or acidic foods to preserve the wood.
2. Cleaning: We recommend cleaning the wooden cutlery by hand with warm water and mild dish soap after each use. Use a soft sponge to avoid scratches. Do not leave the cutlery soaking in water to prevent deformations or cracks.
3. Care: To maintain the beauty and durability of the wood, you can occasionally rub the cutlery with food-safe wood oil. This protects the wood from drying out and preserves its natural color and grain.

#### Warning Notices

1. Moisture Sensitivity: Wood is sensitive to water and moisture. The wooden cutlery is not dishwasher safe and should not be soaked in water to prevent damage and deformations.
2. Caution with Sharp Edges: Since the cutlery is made of wood, improper handling can cause splinters. Avoid using extremely hard or resistant foods to prevent damage to the cutlery edges.
3. Not Suitable for Children Under 3 Years: Small wooden parts can splinter with improper handling. Keep the cutlery away from small children to avoid the risk of injuries.

## Safety Instructions

1. Regular Inspection: Inspect the cutlery regularly for cracks, splinters, or deformations. Do not continue using damaged cutlery to avoid the risk of injuries.
2. Sustainability: Wooden cutlery made from natural materials like ebony and rosewood is an environmentally friendly choice. With careful maintenance, it can be used for a long time, contributing to the reduction of disposable cutlery.
3. Storage: Store the wooden cutlery in a dry, well-ventilated place to protect it from moisture and direct sunlight. Store it flat or upright, but not under heavy objects to avoid pressure marks.

## Français

### Avis de sécurité du produit

#### Instructions de manipulation

1. Utilisation : Les couverts en bois d'ébène et de bois de rose de qualité conviennent parfaitement pour une utilisation élégante lors des repas. Ils apportent une élégance naturelle à votre table et sont idéaux pour les salades, les entrées et les plats légers. Évitez de les utiliser avec des plats extrêmement chauds ou acides pour préserver le bois.
2. Nettoyage : Nous recommandons de nettoyer les couverts en bois à la main après chaque utilisation avec de l'eau tiède et un détergent doux. Utilisez une éponge douce pour éviter les rayures. Ne laissez pas les couverts tremper dans l'eau pour éviter les déformations ou les fissures.
3. Entretien : Pour préserver la beauté et la durabilité du bois, vous pouvez occasionnellement frotter les couverts avec une huile alimentaire pour bois. Cela protège le bois de l'assèchement et préserve sa couleur et son grain naturels.

#### Avertissements

1. Sensibilité à l'humidité : Le bois est sensible à l'eau et à l'humidité. Les couverts en bois ne sont pas adaptés au lave-vaisselle et ne doivent pas être trempés dans l'eau pour éviter les dommages et les déformations.
2. Attention aux arêtes vives : Comme les couverts sont en bois, une manipulation incorrecte peut entraîner des échardes. Évitez les aliments extrêmement durs ou résistants pour éviter d'endommager les arêtes des couverts.
3. Ne convient pas aux enfants de moins de 3 ans : Les petits morceaux de bois peuvent provoquer des échardes en cas de manipulation incorrecte. Gardez les couverts hors de la portée des jeunes enfants pour éviter les risques de blessures.

## Consignes de sécurité

1. Inspection régulière : Vérifiez régulièrement les couverts pour détecter les fissures, les éclats ou les déformations. Ne continuez pas à utiliser des couverts endommagés pour éviter tout risque de blessure.
2. Durabilité : Les couverts en bois fabriqués à partir de matériaux naturels tels que l'ébène et le bois de rose sont un choix écologique. Avec un entretien soigneux, ils peuvent être utilisés pendant longtemps, contribuant ainsi à réduire l'utilisation de couverts jetables.
3. Stockage : Conservez les couverts en bois dans un endroit sec et bien ventilé pour les protéger de l'humidité et de l'exposition directe au soleil. Stockez-les à plat ou debout, mais pas sous des objets lourds pour éviter les marques de pression.

## Nederlands

### Productveiligheidsinstructies

#### Gebruiksaanwijzingen

1. Gebruik: De houten bestekset van edelhout en palissander is perfect voor stijlvol gebruik tijdens maaltijden. Het geeft uw tafelsetting een natuurlijke elegantie en is ideaal voor salades, voorgerechten en lichte gerechten. Vermijd het gebruik met extreem hete of zuurhoudende voedingsmiddelen om het hout te beschermen.
2. Reiniging: Wij raden aan om het houten bestek na elk gebruik met de hand te reinigen met warm water en mild afwasmiddel. Gebruik een zachte spons om krassen te voorkomen. Laat het bestek niet in water liggen om vervormingen of scheuren te voorkomen.
3. Onderhoud: Om de schoonheid en duurzaamheid van het hout te behouden, kunt u het bestek af en toe inwrijven met een voedselveilige houtolie. Dit beschermt het hout tegen uitdroging en behoudt zijn natuurlijke kleur en nerf.

#### Waarschuwingen

1. Gevoeligheid voor vocht: Hout is gevoelig voor water en vocht. Het houten bestek is niet vaatwasmachinebestendig en mag niet in water worden geweekt om schade en vervorming te voorkomen.
2. Wees voorzichtig met scherpe randen: Omdat het bestek van hout is gemaakt, kan het bij onjuist gebruik splinters krijgen. Gebruik geen extreem harde of bijzonder resistente voedingsmiddelen om schade aan de bestekranden te voorkomen.
3. Niet geschikt voor kinderen onder de 3 jaar: Kleine houten onderdelen kunnen bij verkeerd gebruik splinteren. Houd het bestek uit de buurt van kleine kinderen om verwondingen te voorkomen.

## Veiligheidsinstructies

1. Regelmatige inspectie: Controleer het bestek regelmatig op scheuren, splinters of vervormingen. Gebruik beschadigd bestek niet verder om het risico op verwondingen te voorkomen.
2. Duurzaamheid: Houten bestek gemaakt van natuurlijke materialen zoals edelhout en palissander is een milieuvriendelijke keuze. Met zorgvuldig onderhoud kan het lang worden gebruikt en draagt het bij aan het verminderen van wegwerpbestek.
3. Opslag: Bewaar het houten bestek op een droge, goed geventileerde plaats om het te beschermen tegen vocht en direct zonlicht. Bewaar het plat of rechtop, maar niet onder zware voorwerpen om drukplekken te voorkomen.

## Italiano

### Avviso sulla sicurezza del prodotto

#### Istruzioni per l'uso

1. Utilizzo: Le posate in legno pregiato di ebano e palissandro sono ideali per un utilizzo elegante durante i pasti. Aggiungono un tocco di naturale eleganza al vostro apparecchio da tavola ed sono perfette per insalate, antipasti e piatti leggeri. Si prega di evitare l'uso con cibi estremamente caldi o acidi per preservare il legno.
2. Pulizia: Si consiglia di pulire le posate in legno a mano dopo ogni utilizzo con acqua calda e detersivo delicato. Utilizzare una spugna morbida per evitare graffi. Non lasciare le posate in ammollo per evitare deformazioni o crepe.
3. Cura: Per mantenere la bellezza e la durata del legno, è possibile oliare le posate occasionalmente con un olio per legno alimentare. Questo protegge il legno dall'asciugatura e preserva il suo colore e venatura naturale.

#### Avvertenze

1. Sensibilità all'umidità: Il legno è sensibile all'acqua e all'umidità. Le posate in legno non sono adatte alla lavastoviglie e non devono essere lasciate in ammollo per evitare danni e deformazioni.
2. Attenzione alle punte affilate: Poiché le posate sono realizzate in legno, possono scheggiarsi con un uso improprio. Evitare di utilizzare cibi estremamente duri o particolarmente resistenti per evitare danni ai bordi delle posate.
3. Non adatto a bambini sotto i 3 anni: Piccole parti in legno possono scheggiarsi con un uso improprio. Tenere le posate lontane dai bambini piccoli per evitare rischi di lesioni.

## **Avvertenze di sicurezza**

1. Ispezione regolare: Controllare regolarmente le posate per verificare la presenza di crepe, scheggiature o deformazioni. Non utilizzare posate danneggiate per evitare il rischio di lesioni.
2. Sostenibilità: Le posate in legno realizzate con materiali naturali come ebano e palissandro sono una scelta ecologica. Con una cura attenta, possono essere utilizzate a lungo contribuendo alla riduzione delle posate monouso.
3. Conservazione: Conservare le posate in legno in un luogo asciutto e ben ventilato per proteggerle dall'umidità e dalla luce solare diretta. Conservarle in posizione orizzontale o verticale, evitando di sovraccaricarle per evitare deformazioni.

## **Português**

### **Aviso de segurança do produto**

#### **Instruções de manuseio**

1. Utilização: Os talheres de madeira de ébano e pau-rosa são ideais para uso elegante durante as refeições. Eles conferem uma elegância natural à sua mesa e são perfeitos para saladas, entradas e pratos leves. Evite usar com alimentos extremamente quentes ou ácidos para preservar a madeira.
2. Limpeza: Recomendamos limpar os talheres de madeira à mão após cada uso, com água morna e detergente suave. Use uma esponja macia para evitar arranhões. Não deixe os talheres de molho na água para evitar deformações ou rachaduras.
3. Manutenção: Para manter a beleza e durabilidade da madeira, você pode ocasionalmente aplicar um óleo de madeira seguro para alimentos nos talheres. Isso protege a madeira contra ressecamento e preserva sua cor e padrão naturais.

#### **Avisos**

1. Sensibilidade à umidade: A madeira é sensível à água e umidade. Os talheres de madeira não são adequados para máquina de lavar louça e não devem ser deixados de molho, para evitar danos e deformações.
2. Cuidado com bordas afiadas: Por serem feitos de madeira, os talheres podem lascas com manuseio inadequado. Evite usar alimentos extremamente duros ou resistentes para evitar danos nas bordas dos talheres.
3. Não adequado para crianças menores de 3 anos: Pequenas peças de madeira podem lascas com manuseio incorreto. Mantenha os talheres longe de crianças pequenas para evitar riscos de ferimentos.

## Instruções de segurança

1. Inspeção regular: Verifique os talheres regularmente em busca de rachaduras, lascas ou deformações. Não continue usando talheres danificados para evitar riscos de ferimentos.
2. Sustentabilidade: Talheres de madeira feitos de materiais naturais como ébano e pau-rosa são uma escolha ambientalmente amigável. Com cuidados adequados, podem ser usados por muito tempo, contribuindo para a redução de talheres descartáveis.
3. Armazenamento: Guarde os talheres de madeira em um local seco e bem ventilado, protegendo-os da umidade e da luz solar direta. Armazene-os planos ou em pé, mas não sob objetos pesados para evitar marcas de pressão.

## Lëtzebuergesch

## Produktsécherheits-Hinweis

### Handhabungshinweiser

1. Verwendung: D'Holzbesteck aus edlem Ebenholz an Rosenholz ass ideal fir den eleganten Gebrauch bei Mahlzeiten. Et verléiht Ärem Tëschgedeck eng natierlech Eleganz an ass ideal fir Salater, Virspeisen an léicht Geriichter. Bitte vermeiden Dir den Asaz mat extrem héisse oder säierhaltege Speisen, fir dat Holz ze schonen.
2. Reiung: Mir empfeelen, dat Holzbesteck no jedem Gebrauch mat waarmem Waasser an engem milden Spülmëttel vun Hand ze reien. Benotzt dofir en douce Schwamm, fir Kratzer ze vermeiden. Loosst dat Besteck net am Waasser ligen, fir Verformungen oder Rësser ze verhënneren.
3. Plege: Fir d'Schinnheet an Dauerhaftegkeet vum Holz ze erhalen, kënn Dir dat Besteck vun Zäit zu Zäit mat engem essenssécheren Holzuel anreeben. Dat schützt dat Holz virum Austrocknen an erhalt säi natierleche Faarf an Maserung.

### Warnhinweiser

1. Feuchtigkeitsempfindlechkeet: Holz ass empfindlech géintiwwer Waasser an Feuchtigkeit. Dat Holzbesteck ass net spülmaschinnefest an sollt net am Waasser ageleet ginn, fir Schieden an Verformungen ze vermeiden.
2. Vorsicht bei scharf Kanten: Well dat Besteck aus Holz ass, kann et bei onfachgerechter Handhabung Splëtter kréien. Benotzt keng extrem haart oder besonnesch resistente Liewensmëttel, fir Schieden un den Besteckkanten ze vermeiden.
3. Net fir Kanner ënner 3 Joer geeegent: Kleng Holzdeeler kënnen bei falscher Handhabung Splëtter kréien. Hält dat Besteck vun klengen Kanner ewech, fir Verletzungsgefohren ze vermeiden.

## Sécherheets-Hinweiser

1. Regulär Inspektioun: Iwwerprüft dat Besteck regelméisseg op Rësser, Splëtter oder Verformungen. Benotzt beschuedenes Besteck net weider, fir d'Risiko vu Verletzungen ze vermeiden.
2. Nohaltegkeet: Holzbesteck aus natierleche Materialien wéi Ebenholz an Rosenholz ass eng ëmweltfrëndlech Wahl. Et kann bei sorgfälteger Pflege laang benotzt ginn an drot esou zur Reduzéierung vun Engangsbesteck bäidréien.
3. Lagerung: Bewahrt dat Holzbesteck un engem dréchen, gutt belüftege Plaz op, fir et virun Feuchtigkeit an direkter Sonneneinstrahlung ze schützen. Lagert et flach oder stehend, awer net ënnert schwéiere Géigestänn, fir Dréckspuren ze vermeiden.

## Suomalainen

### Tuoteturvallisuusohje

#### Käyttöohjeet

1. Käyttö: Laadukkaasta eebenpuusta ja ruusupuusta valmistettu puuaterinsetti sopii erinomaisesti tyylikkääseen ruokailuun. Se antaa pöytäkattauksellesi luonnollista eleganssia ja on ihanteellinen salaateille, alkupaloilte ja kevyille ruoille. Vältä käyttöä erittäin kuumien tai happamien ruokien kanssa suojellaksesi puuta.
2. Puhdistus: Suosittelemme puhdistamaan puuaterimet jokaisen käytön jälkeen käsin lämpimällä vedellä ja miedolla astianpesuaineella. Käytä pehmeää sientä välttääksesi naarmuja. Älä jätä aterimia veteen, jotta muodonmuutoksilta ja halkeamilta välttyttäisiin.
3. Hoito: Säilytä puuaterimien kauneus ja kestävyys hieromalla niitä silloin tällöin elintarvikekelpoisella puuöljyllä. Tämä suojaa puuta kuivumiselta ja säilyttää sen luonnollisen värin ja kuvioinnin.

#### Varoitukset

1. Herkkyys kosteudelle: Puu on herkkä vedelle ja kosteudelle. Puuaterimet eivät kestä astianpesukonetta eivätkä niitä tulisi liottaa vedessä vaurioiden ja muodonmuutosten välttämiseksi.
2. Varo teräviä reunoja: Koska aterimet on valmistettu puusta, ne voivat haljeta epäasianmukaisessa käsittelyssä. Vältä erittäin kovia tai erityisen kestäviä elintarvikkeita välttääksesi vaurioita aterinten reunoille.
3. Ei alle 3-vuotiaille lapsille: Pienet puuosat voivat haljeta vääränlaisessa käsittelyssä. Pidä aterimet poissa pienten lasten ulottuvilta välttääksesi loukkaantumisvaarat.



## Turvallisuusohjeet

1. Säännöllinen tarkastus: Tarkista aterimet säännöllisesti halkeamien, lohkeamien tai muodonmuutosten varalta. Älä käytä vaurioitunutta aterimia jatkossa loukkaantumisriskin välttämiseksi.
2. Kestävyys: Luonnonmateriaaleista, kuten eebenpuusta ja ruusuapuusta valmistetut puuaterimet ovat ympäristöystävällinen valinta. Niitä voidaan käyttää pitkään huolellisella hoidolla ja siten edistää kertakäyttöaterimien vähentämistä.
3. Säilytys: Säilytä puuaterimet kuivassa, hyvin ilmastoidussa paikassa suojelaksesi niitä kosteudelta ja suoralta auringonvalolta. Säilytä ne tasaisesti tai pystyasennossa, mutta älä raskaiden esineiden alla välttääksesi painaumia.

## Dansk

### Produkt sikkerhedsadvarsel

#### Brugsanvisninger

1. Brug: Træbestik lavet af ædeltræ som ibenholt og rosen træ er velegnet til stilfuld brug under måltider. Det tilføjer en naturlig elegance til din borddækning og er ideelt til salater, forretter og lette retter. Undgå venligst at bruge det med ekstremt varme eller syreholdige fødevarer for at skåne træet.
2. Rengøring: Vi anbefaler at rengøre træbestikket efter hver brug i hånden med varmt vand og mildt opvaskemiddel. Brug en blød svamp for at undgå ridser. Lad ikke bestikket ligge i vandet for at undgå deformationer eller revner.
3. Pleje: For at bevare træets skønhed og holdbarhed kan du lejlighedsvis smøre bestikket med en fødevarsikker træolie. Dette beskytter træet mod udtørring og bevarer dets naturlige farve og åretegning.

#### Advarsler

1. Følsomhed over for fugtighed: Træ er følsomt over for vand og fugtighed. Træbestikket tåler ikke opvaskemaskine og bør ikke blødlægges i vand for at undgå skader og deformationer.
2. Pas på skarpe kanter: Da bestikket er lavet af træ, kan det få splinter ved forkert håndtering. Undgå at bruge ekstremt hårde eller særligt modstandsdygtige fødevarer for at undgå skader på bestikkets kanter.
3. Ikke egnet til børn under 3 år: Små trædele kan splintre ved forkert håndtering. Hold bestikket væk fra små børn for at undgå risikoen for skader.

## Sikkerhedsanvisninger

1. Regelmæssig inspektion: Tjek bestikket regelmæssigt for revner, splinter eller deformationer. Brug ikke beskadiget bestik for at undgå risikoen for skader.
2. Bæredygtighed: Træbestik lavet af naturlige materialer som ibenholt og rosen træ er et miljøvenligt valg. Ved omhyggelig pleje kan det bruges i lang tid og bidrager dermed til at reducere brugen af engangsbestik.
3. Opbevaring: Opbevar træbestikket et tørt, godt ventileret sted for at beskytte det mod fugt og direkte sollys. Opbevar det fladt eller stående, men ikke under tunge genstande for at undgå trykmærker.

## Eesti keel

### Tooteturvalisuse juhend

#### Käsitlemise juhised

1. Kasutamine: Eriti elegantne eebenipuu ja roosipuu puidust söögiriistad sobivad suurepäraselt stiilseks kasutamiseks söögiaegadel. Need lisavad teie lauakattele loomulikku elegantsi ja sobivad ideaalselt salatite, eelroogade ja kergemate roogade serveerimiseks. Palun vältige nende kasutamist äärmiselt kuumade või happeliste toitudega, et puitu säästa.
2. Puhastamine: Soovitame puidust söögiriistad pärast iga kasutuskorda käsitsi pesta sooja veega ja õrnatoimelise nõudepesuvahendiga. Kasutage selleks pehmet käsn, et vältida kriimustusi. Ärge jätke söögiriistu vette ligunema, et vältida deformatsioone või pragusid.
3. Hooldus: Puidu ilu ja vastupidavuse säilitamiseks võite aeg-ajalt hõõruda söögiriistu toiduohutu puiduõliga. See kaitseb puitu kuivamise eest ja säilitab selle loomuliku värvi ja mustrid.

#### Hoiatused

1. Niiskustundlikkus: Puit on tundlik vee ja niiskuse suhtes. Puidust söögiriistad ei ole nõudepesumasinas pestavad ja neid ei tohiks vees leotada, et vältida kahjustusi ja deformatsioone.
2. Ettevaatust teravate servadega: Kuna söögiriistad on valmistatud puidust, võivad need ebasobiva käsitlemise korral lõhestuda. Vältige äärmiselt kõvasid või eriti vastupidavaid toiduaineid, et vältida kahjustusi söögiriistade servadel.
3. Ei sobi alla 3-aastastele lastele: Väikesed puiduosad võivad ebasobiva käsitlemise korral lõhestuda. Hoidke söögiriistu eemal väikestest lastest, et vältida vigastusohtu.

## Turvajuhised

1. Regulaarne kontroll: Kontrollige söögiriistu regulaarselt pragude, lõhede või deformatsioonide osas. Ärge kasutage kahjustatud söögiriistu edasi, et vältida vigastuste riski.
2. Jätkusuutlikkus: Puidust söögiriistad looduslikest materjalidest nagu eebenipuu ja roosipuu on keskkonnasõbralik valik. Neid saab pikaajalise hoolduse korral pikka aega kasutada, aidates seeläbi vähendada ühekordsete söögiriistade kasutamist.
3. Hoiustamine: Hoidke puidust söögiriistu kuivas, hästi ventileeritavas kohas, et kaitsta neid niiskuse ja otsese päikesevalguse eest. Hoidke neid lamesti või püstiselt, kuid mitte raskete esemete all, et vältida survejälgi.

## Svenska

### Produkt säkerhetsanvisning

#### Hanteringsanvisningar

1. Användning: Träbesticken av ädelträ som ebenholz och rosenträ passar utmärkt för stilfull användning vid måltider. Det ger din bordsduk en naturlig elegans och är perfekt för sallader, förrätter och lätta rätter. Undvik att använda det med extremt heta eller syrahaltiga livsmedel för att skona träet.
2. Rengöring: Vi rekommenderar att rengöra träbesticken för hand med varmt vatten och mildt diskmedel efter varje användning. Använd en mjuk svamp för att undvika repor. Låt inte besticken ligga i vatten för att förhindra deformationer eller sprickor.
3. Skötsel: För att bevara träets skönhet och hållbarhet kan du då och då smörja in besticken med en livsmedelssäker träolja. Detta skyddar träet från att torka ut och bevarar dess naturliga färg och ådring.

#### Varningsanvisningar

1. Känslighet för fukt: Trä är känsligt för vatten och fukt. Träbesticken är inte diskmaskinssäkra och bör inte blötläggas i vatten för att undvika skador och deformationer.
2. Var försiktig med vassa kanter: Eftersom besticken är tillverkade av trä kan de få splinter vid felaktig hantering. Använd inte extremt hårda eller särskilt motståndskraftiga livsmedel för att undvika skador på bestickens kanter.
3. Ej lämplig för barn under 3 år: Små trädelar kan få splinter vid felaktig hantering. Håll besticken borta från små barn för att undvika skaderisk.

## Säkerhetsanvisningar

1. Regelbunden inspektion: Kontrollera besticken regelbundet för sprickor, avspattringar eller deformationer. Använd inte skadade bestick för att undvika skaderisk.
2. Hållbarhet: Träbestick av naturliga material som ebenholz och rosenträ är ett miljövänligt val. Med noggrann skötsel kan det användas länge och bidrar således till att minska användningen av engångsbestick.
3. Förvaring: Förvara träbesticken på en torr, välventilerad plats för att skydda dem mot fukt och direkt solljus. Förvara dem plant eller stående, men inte under tunga föremål för att undvika tryckmärken.

## Gaeilge

### Rabhadh Sábháilteachta Táirgí

#### Treoracha Bainistíochta

1. Úsáid: Is iontach an t-éadach adhmaid as adhmaid ébony agus adhmaid rós do úsáid stíleálta ag béilí. Cuirfidh sé grá agus nádúrtha ar do bhord agus is iontach é do shalaithe, do phréacháin agus do bhéilí éadrom. Moltar díriú ar an éadach a chosaint ó bhia an- te agus aigéadach chun an adhmaid a chaomhnú.
2. Glanadh: Moltar an t-éadach adhmaid a ghlanadh lámhach le huisce te agus fainneáin bog i ndiaidh gach úsáide. Bain úsáid as spúinse bog chun scrátaí a sheachaint. Ná fág an t-éadach sa t-uisce, chun déformáilte nó sciorrú a sheachaint.
3. Cúram: Chun áilleacht agus fadaíocht an adhmaid a chaomhnú, is féidir an t-éadach a ola le ola adhmaid atá sábháilte le haghaidh bia uaireanta. Cosnaíonn sé an adhmaid ó aistriú agus coimeádann sé a dhath nádúrtha agus a mhaisiú.

#### Rabhaidh

1. Géarchéimíocht le fuchtú: Tá an adhmaid géarchéimíochta in aghaidh uisce agus fuchtú. Níl an t-éadach adhmaid oiriúnach do chófraí ná le haghaidh fuchtú sa t-uisce chun damáiste agus déformáilte a sheachaint.
2. Cúram le haghaidh gairdíní gear: Toisc go bhfuil an t-éadach as adhmaid déanta, is féidir leis sciorrú a fháil le mí-úsáid. Ná bain úsáid as bia an-crua ná go háirithe atá in aghaidh an éadach chun damáiste a sheachaint.
3. Ní oiriúnach do pháistí faoi bhun 3 bliana: Is féidir le píosaí beaga adhmaid sciorrú a fháil le mí-úsáid. Coinnigh an t-éadach i bhfad ó pháistí beaga chun an tionchar a sheachaint.

## Rabhaidh Sábháilteachta

1. Scrúdú Rialta: Scrúdaigh an t-éadach go rialta le haghaidh sciorrú, sciorrú nó déformáilte. Ná bain úsáid as an t-éadach damáiste le haghaidh tionchar a sheachaint.
2. Inbhuanaitheacht: Is rogha éadroma éadroma adhmaid as ábhar nádúrtha cosúil le ébony agus rós. Is féidir é a úsáid ar feadh tamaill fada le cúram cúramach agus is féidir leis cabhrú le laghdú ar éadach aon úsáide.
3. Stóráil: Coinnigh an t-éadach adhmaid i áit tirim, maith agus gothaithe chun é a chosaint ó fuchtú agus soilsíú díreach na gréine. Stóráil é go plódaithe nó ina sheasamh, ach ná stóráil faoi chúlta nó faoi bhun ábhar trom chun brúscar a sheachaint.

## Íslenskur

### Vörumerkingar um öryggi vöru

#### Leiðbeiningar um meðhöndlun

1. Notkun: Viðskiptið úr fínu ebenholti og rósatré er frábært fyrir stílhreinan notkun við máltíðir. Það gefur borðbúnaðinum þínum náttúrulega fínhæð og er ítarlegt fyrir salöt, forréttir og léttar réttir. Vinsamlegast forðistu notkun við mjög heita eða súr mat til að varðveita viðinn.
2. Hreinsun: Við mælum með því að hreinsa viðskiptið eftir hverja notkun með hendi, varmu vatni og mildu uppþvottavökva. Notið mjúkan svamp til að koma í veg fyrir skröpur. Ekki látið viðskiptið liggja í vatni til að koma í veg fyrir að það þeytist eða springi.
3. Umönnun: Til að varðveita fegurð og varanleika viðarins getur þú smurt viðskiptið þínu stundum með matvælaöryggisviðarolíu. Þetta verndar viðinn fyrir þurrk og varðveitir náttúrulega lit og áferð þess.

#### Varnarviðvörðun

1. Viðkvæmni fyrir rakamælingu: Viður er viðkvæmur fyrir vatni og rakamælingu. Viðskiptið er ekki örbylgjufast og ætti ekki að vera í vatni til að koma í veg fyrir skaða og þeytingar.
2. Varúð við skörpum kantum: Þar sem viðskiptið er úr viði getur það fengið skröpur við ólögumætri meðhöndlun. Notið ekki mjög harða eða sérlega mótsæt matvæli til að koma í veg fyrir skaða á kantum viðskiptisins.
3. Ekki hentugt fyrir börn yngri en 3 ára: Smá viðarhlutar geta skorpist við rangri meðhöndlun. Haltu viðskiptinu í burtu frá litlum börnum til að koma í veg fyrir hættu á meiðslum.

## Öryggisviðvörðun

1. Regluleg skoðun: Athugaðu viðskiptið reglulega eftir sprungur, skröpur eða þeytingar. Notið ekki skemmt viðskipti til að koma í veg fyrir hættu á meiðslum.
2. Sjálfbærni: Viðskiptið úr náttúrulegum efnum eins og ebenholti og rósatré er umhverfisvænlegur valkostur. Það getur verið notað lengi með réttri umönnun og hjálpar þannig til við að minnka notkun á einnota viðskipti.
3. Geymsla: Geymið viðskiptið á þurru, vel lofðri stað til að vernda það fyrir rakamælingu og beinum sólarljósi. Geymið það liggjandi eða stendur, en ekki undir þungum hlutum til að koma í veg fyrir þrýstingsspörkum.

## Hrvatski

### Upozorenje o sigurnosti proizvoda

#### Upute za upotrebu

1. Upotreba: Drveni pribor od plemenitog ebanovine i ružinog drveta idealan je za elegantnu upotrebu tijekom obroka. Daje vašem stolu prirodnu eleganciju i idealan je za salate, predjela i lagana jela. Molimo izbjegavajte korištenje s ekstremno vrućim ili kiselim jelima kako biste sačuvali drvo.
2. Čišćenje: Preporučujemo da drveni pribor nakon svake upotrebe operete ručno toplom vodom i blagim deterdžentom. Koristite mekanu spužvu kako biste izbjegli ogrebotine. Ne ostavljajte pribor u vodi kako biste spriječili deformacije ili pukotine.
3. Održavanje: Kako biste sačuvali ljepotu i trajnost drva, povremeno možete namazati pribor prehranbenim drvenim uljem. To će zaštititi drvo od isušivanja i sačuvati njegovu prirodnu boju i žilavost.

#### Upozorenja

1. Osjetljivost na vlagu: Drvo je osjetljivo na vodu i vlagu. Drveni pribor nije prikladan za perilicu posuđa i ne bi trebao biti potopljen u vodi kako bi se izbjegle štete i deformacije.
2. Opasnost od oštrih rubova: Budući da je pribor izrađen od drva, može dobiti trunke prilikom nepravilnog rukovanja. Ne koristite izuzetno tvrde ili otporne namirnice kako biste izbjegli oštećenja rubova pribora.
3. Nije prikladno za djecu mlađu od 3 godine: Male drvene dijelove mogu se raspasti prilikom nepravilnog rukovanja. Držite pribor dalje od male djece kako biste izbjegli opasnost od ozljeda.

#### Sigurnosne upute

1. Redovita inspekcija: Redovito pregledavajte pribor na pukotine, trunke ili deformacije. Ne koristite oštećeni pribor kako biste izbjegli rizik od

ozljeda.

2. Održivost: Drveni pribor od prirodnih materijala poput ebanovine i ružinog drveta je ekološki prihvatljiv izbor. Može se dugo koristiti uz pažljivu njegu i tako doprinosi smanjenju jednokratnog pribora.
3. Pohrana: Čuvajte drveni pribor na suhom, dobro prozračenom mjestu kako biste ga zaštitili od vlage i izravne sunčeve svjetlosti. Čuvajte ga vodoravno ili uspravno, ali ne ispod teških predmeta kako biste izbjegli pritisak.

## Norsk

### Produkttrygghetsanvisning

#### Hanteringsanvisningar

1. Användning: Träbesticken av ädel ebenholz och rosenträ är utmärkta för stilfull användning vid måltider. De ger en naturlig elegans till din bordsdukning och är idealiska för sallader, förrätter och lätta rätter. Undvik att använda dem med extremt heta eller syrahaltiga livsmedel för att skona träet.
2. Rengöring: Vi rekommenderar att du rengör träbesticken för hand med varmt vatten och mildt diskmedel efter varje användning. Använd en mjuk svamp för att undvika repor. Låt inte besticken ligga i vatten för att förhindra deformationer eller sprickor.
3. Skötsel: För att bevara träets skönhet och hållbarhet kan du då och då smörja in besticken med en livsmedelssäker träolja. Detta skyddar träet från att torka ut och bevarar dess naturliga färg och ådring.

#### Varningsanvisningar

1. Känslighet för fukt: Trä är känsligt för vatten och fukt. Träbesticken är inte diskmaskinssäkra och bör inte blötläggas i vatten för att undvika skador och deformationer.
2. Försiktighet med vassa kanter: Eftersom besticken är tillverkade av trä kan de få splinter vid felaktig hantering. Använd inte extremt hårda eller särskilt motståndskraftiga livsmedel för att undvika skador på bestickens kanter.
3. Ej lämpligt för barn under 3 år: Små trädelar kan få splinter vid felaktig hantering. Håll besticken borta från små barn för att undvika skaderisk.

#### Säkerhetsanvisningar

1. Regelbunden inspektion: Kontrollera besticken regelbundet för sprickor, splinter eller deformationer. Använd inte skadade bestick för att undvika skaderisk.

2. Hållbarhet: Träbestick av naturliga material som ebenholz och rosenträ är ett miljövänligt val. Med noggrann skötsel kan de användas länge och bidra till att minska användningen av engångsbestick.
3. Förvaring: Förvara träbesticken på en torr, välventilerad plats för att skydda dem mot fukt och direkt solljus. Förvara dem plant eller stående, men inte under tunga föremål för att undvika tryckmärken.

## čeština

### Upozornění na bezpečnost výrobku

#### Pokyny k použití

1. Použití: Dřevěné příbory z ušlechtilé ebenové a růžové dřeviny jsou skvělou volbou pro stylové použití při jídle. Dodají vašemu stolování přirozenou eleganci a jsou ideální pro saláty, předkrmy a lehká jídla. Prosím, vyhněte se použití s extrémně horkými nebo kyselými jídlami, abyste šetřili dřevo.
2. Čištění: Doporučujeme po každém použití dřevěné příbory ručně očistit teplou vodou a mírným saponátem. Použijte měkkou houbu, abyste zabránili poškrábání. Neponechávejte příbory ve vodě, abyste zabránili deformacím nebo prasklinám.
3. Údržba: Pro zachování krásy a odolnosti dřeva můžete příbory občas natřít potravinovým olejem pro dřevo. Tímto způsobem chráníte dřevo před vysycháním a zachovávejte jeho přirozenou barvu a kresbu.

#### Varování

1. Citlivost na vlhkost: Dřevo je citlivé na vodu a vlhkost. Dřevěné příbory nejsou vhodné do myčky na nádobí a neměly by být namáčeny ve vodě, abyste zabránili poškození a deformacím.
2. Opatrnost při ostrých hranách: Protože jsou příbory vyrobeny z dřeva, mohou se při nesprávném zacházení rozštěpit. Nepoužívejte extrémně tvrdé nebo odolné potraviny, abyste zabránili poškození hran příborů.
3. Není vhodné pro děti do 3 let: Malé dřevěné části se mohou při nesprávném zacházení rozštěpit. Udržujte příbory mimo dosah malých dětí, abyste zabránili riziku zranění.

#### Bezpečnostní pokyny

1. Pravidelná kontrola: Pravidelně kontrolujte příbory na trhliny, odštěpky nebo deformace. Pokud jsou příbory poškozené, nepoužívejte je dále, abyste zabránili riziku zranění.
2. Udržitelnost: Dřevěné příbory z přírodních materiálů jako je ebenové a růžové dřevo jsou ekologickou volbou. Při pečlivé péči mohou být dlouho používány a přispívají tak k redukci jednorázových příborů.



3. Skladování: Skladujte dřevěné příbory na suchém, dobře větraném místě, abyste je chránili před vlhkostí a přímým slunečním zářením. Skladujte je vodorovně nebo svisle, ale ne pod těžkými předměty, abyste zabránili otiskům.

## Magyar

### Termék biztonsági figyelmeztetés

#### Használati útmutató

1. Használat: Az elegáns ebenfa és rózsafa evőeszközök kiválóan alkalmasak stílusos használatra étkezések során. Természetes eleganciát kölcsönöz az asztali terítéknek, és ideális salátákhoz, előételekhez és könnyű ételekhez. Kérjük, kerülje a nagyon forró vagy savas ételekkel való érintkezést a fa megóvása érdekében.
2. Tisztítás: Javasoljuk, hogy minden használat után langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel kézzel mossuk meg az evőeszközöket. Használjon ehhez puha szivacsot, hogy elkerülje a karcolásokat. Ne hagyja az evőeszközöket a vízben állni, hogy elkerülje a deformációkat vagy repedéseket.
3. Ápolás: A fa szépségének és tartósságának megőrzése érdekében időnként élelmiszerbiztos faolajjal dörzsölje be az evőeszközöket. Ez megvédi a fát az kiszáradástól, és megőrzi természetes színét és erezetét.

#### Figyelmeztetések

1. Nedvességérzékenység: A fa érzékeny a vízre és nedvességre. Az evőeszközök nem mosogatógépben moshatók, és nem szabad vízbe áztatni őket, hogy elkerüljük a károsodást és deformációt.
2. Vigyázat éles élekkel: Mivel az evőeszközök fából készültek, helytelen kezelés esetén szálkásodhatnak. Ne használjon nagyon kemény vagy különösen ellenálló ételleket az evőeszköz éleinek károsodásának elkerülése érdekében.
3. Nem alkalmas 3 évesnél fiatalabb gyermekek számára: A kis faelemek szálkásodhatnak helytelen kezelés esetén. Tartsa távol a kisgyermektől az evőeszközöket, hogy elkerülje a sérülésveszélyt.

#### Biztonsági figyelmeztetések

1. Rendszeres ellenőrzés: Rendszeresen ellenőrizze az evőeszközöket repedésekre, szálkákra vagy deformációkra. Ne használja tovább a sérült evőeszközöket, hogy elkerülje a sérülés kockázatát.
2. Fenntarthatóság: Az ebenfa és rózsafa evőeszközök természetes anyagokból készültek, és környezetbarát választás. Gondos ápolás esetén hosszú

ideig használhatók, hozzájárulva ezzel az egyszer használatos evőeszközök csökkentéséhez.

3. Tárolás: Tartsa az evőeszközöket száraz, jól szellőző helyen, hogy megvédje őket a nedvességtől és közvetlen napsugárzástól. Tárolja őket laposan vagy állva, de ne nehezék alatt, hogy elkerülje a nyomásnyomokat.