

Herstellerinformationen

Yoshinobu Shibata Ltd. Onari-cho 2-15-28, 17017-0044 Odate-shi Japan -
[http://magewappa.com/ /](http://magewappa.com/)

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: Hangiri: Wird verwendet, um Sushi-Reis zu kühlen und zu würzen. Füllen Sie den Hangiri mit warmem Reis und rühren Sie ihn vorsichtig um. Ohitsu: Wird zur Aufbewahrung und zum Servieren von Reis verwendet. Bewahren Sie gekochten Reis darin auf, um ihn warm zu halten. Bentoboxen: Verwenden Sie sie zur Aufbewahrung und zum Transport von Mahlzeiten, insbesondere Reis und Beilagen.
2. Reinigung: Vermeiden Sie den Kontakt mit Backpulver, Bleichmittel und auch neutralen Reinigungsmitteln. Gießen Sie nach dem Gebrauch heißes oder kaltes Wasser in den Behälter und lassen sie es kurze Zeit einwirken, damit sich Essenreste leichter lösen. Waschen Sie den Behälter vorsichtig mit einer weichen Bürste.
3. Pflege: Trocknen Sie alle Holzprodukte gründlich an der Luft, um Schimmelbildung zu vermeiden. Bewahren Sie sie an einem trockenen Ort auf. Nach dem Waschen dauert es ungefähr einen Tag, bis die unbehandelten Holzprodukte vollständig getrocknet sind. Die Produkte sollten in dieser Zeit an der Luft bleiben. Wir empfehlen, dem Produkt einen Tag Ruhe zu gönnen und sie nur jeden zweiten Tag zu benutzen. Die fortgesetzte Verwendung dieses Produkts, wenn es nicht vollständig getrocknet ist, führt zur Verdunkelung des Holzes. Falls Ihr Produkt nach längerem Gebrauch nicht mehr gefällt, können Sie die Außenseite auch mit geeignetem Lack lackieren. Durch anschließendes, vorsichtiges Polieren der Oberfläche, kann eine sehr schöne Oberfläche erzeugt werden.

Warnhinweise

1. Empfindlichkeit: Holzprodukte sind empfindlich gegenüber Feuchtigkeit und extremen Temperaturen. Vermeiden Sie starke Stöße und unsachgemäße Handhabung. Aufgrund der Eigenschaften von unbehandelten Holzprodukten ist das Auftreten einer Verdunkelung des Holzes unter

bestimmten Bedingungen unvermeidbar. Dies betrachten wir als Reifeprozess.

2. Nicht für Mikrowelle und Spülmaschine geeignet: Holzprodukte sind nicht für die Mikrowelle oder Spülmaschine geeignet. Kunststoff-Bentoboxen sollten gemäß den Herstellerangaben verwendet werden.
3. Lebensmittelsicherheit: Lagern Sie keine heißen Speisen in den Boxen, die nicht dafür ausgelegt sind, um Verformungen und Schäden zu vermeiden.

Sicherheitshinweise

1. Regelmäßige Inspektion: Überprüfen Sie alle Produkte regelmäßig auf Risse oder andere Beschädigungen. Verwenden Sie beschädigte Produkte nicht weiter.
 2. Materialschutz: Vermeiden Sie den Kontakt der Produkte mit scharfen Gegenständen oder Reinigungsmitteln, um die Materialien nicht zu beschädigen. Befeuchten Sie die Oberfläche der Innenseite des Produktes jedes Mal leicht, bevor Sie Lebensmittel in das Magewappa geben und wischen Sie es mit einem sauberen Handtuch ab, diese Vorbereitung vermindert die Bildung von Flecken und unerwünschten Gerüchen.
 3. Schonende Behandlung: Gehen Sie beim Umgang mit den Produkten sorgsam um, um deren Struktur und Funktionalität zu erhalten.
-

English

Product Safety Notice

Handling Instructions

1. Use: Hangiri: Used to cool and season sushi rice. Fill the Hangiri with warm rice and gently stir it. Ohitsu: Used for storing and serving rice. Keep cooked rice in it to keep it warm. Bentoboxes: Use them for storing and transporting meals, especially rice and side dishes.
2. Cleaning: Avoid contact with baking soda, bleach, and neutral cleaning agents. Pour hot or cold water into the container after use and let it sit for a short time to help loosen food residue. Wash the container gently with a soft brush.
3. Care: Thoroughly air dry all wooden products to prevent mold formation. Store them in a dry place. After washing, untreated wooden products take about a day to fully dry. The products should be left to air dry during this time. We recommend giving the product a day of rest and using it only every other day. Continued use of this product when not fully dried will result in darkening of the wood. If you no longer like your product after extended use, you can also paint the exterior with suitable varnish.

By subsequently gently polishing the surface, a very nice finish can be achieved.

Warning Notices

1. Sensitivity: Wooden products are sensitive to moisture and extreme temperatures. Avoid strong impacts and improper handling. Due to the characteristics of untreated wooden products, darkening of the wood under certain conditions is unavoidable. We consider this a natural aging process.
2. Not suitable for microwave and dishwasher: Wooden products are not suitable for the microwave or dishwasher. Plastic Bentoboxes should be used according to the manufacturer's instructions.
3. Food Safety: Do not store hot foods in boxes not designed for it to avoid deformations and damages.

Safety Instructions

1. Regular Inspection: Regularly check all products for cracks or other damages. Do not continue using damaged products.
2. Material Protection: Avoid contact of the products with sharp objects or cleaning agents to prevent damage to the materials. Lightly moisten the surface of the inside of the product each time before placing food in the Magewappa and wipe it with a clean towel, this preparation reduces the formation of stains and unwanted odors.
3. Gentle Treatment: Handle the products carefully to maintain their structure and functionality.

Français

Avis de sécurité des produits

Instructions de manipulation

1. Utilisation : Hangiri : Utilisé pour refroidir et assaisonner le riz à sushi. Remplissez le Hangiri de riz chaud et remuez doucement. Ohitsu : Utilisé pour conserver et servir du riz. Conservez le riz cuit à l'intérieur pour le maintenir chaud. Bentobox : Utilisez-les pour stocker et transporter des repas, en particulier du riz et des accompagnements.
2. Nettoyage : Évitez le contact avec la levure chimique, l'eau de Javel et les produits de nettoyage neutres. Versez de l'eau chaude ou froide dans le conteneur après utilisation et laissez agir un court instant pour faciliter le détachement des résidus alimentaires. Lavez le conteneur délicatement avec une brosse douce.
3. Entretien : Séchez soigneusement tous les produits en bois à l'air libre pour éviter la formation de moisissure. Conservez-les dans un endroit sec. Après

le lavage, il faut environ un jour pour que les produits en bois non traités sèchent complètement. Les produits doivent rester à l'air libre pendant cette période. Nous recommandons de laisser reposer le produit un jour et de ne l'utiliser que tous les deux jours. Une utilisation continue du produit lorsqu'il n'est pas complètement sec entraînera un assombrissement du bois. Si votre produit ne vous plaît plus après une utilisation prolongée, vous pouvez également le peindre à l'extérieur avec un vernis approprié. En polissant ensuite délicatement la surface, une très belle finition peut être obtenue.

Avertissements

1. Sensibilité : Les produits en bois sont sensibles à l'humidité et aux températures extrêmes. Évitez les chocs violents et une manipulation inappropriée. En raison des caractéristiques des produits en bois non traités, un assombrissement du bois est inévitable dans certaines conditions. Nous considérons cela comme un processus de maturation.
2. Non adapté au micro-ondes et au lave-vaisselle : Les produits en bois ne conviennent pas au micro-ondes ni au lave-vaisselle. Les bentobox en plastique doivent être utilisés conformément aux instructions du fabricant.
3. Sécurité alimentaire : Ne stockez pas de plats chauds dans les boîtes qui ne sont pas conçues à cet effet pour éviter les déformations et les dommages.

Consignes de sécurité

1. Inspection régulière : Vérifiez régulièrement tous les produits pour détecter les fissures ou autres dommages. N'utilisez pas les produits endommagés.
2. Protection des matériaux : Évitez le contact des produits avec des objets tranchants ou des produits de nettoyage pour ne pas endommager les matériaux. Humidifiez légèrement la surface intérieure du produit à chaque fois avant d'y mettre des aliments et essuyez-la avec un torchon propre, cette préparation réduit la formation de taches et d'odeurs indésirables.
3. Manipulation délicate : Manipulez les produits avec précaution pour préserver leur structure et leur fonctionnalité.

Nederlands

Productveiligheidsinstructies

Gebruiksaanwijzing

1. Gebruik: Hangiri: Wordt gebruikt om sushi-rijst af te koelen en op smaak te brengen. Vul de Hangiri met warme rijst en roer voorzichtig. Ohitsu: Wordt gebruikt voor het bewaren en serveren van rijst. Bewaar gekookte

- rijst erin om het warm te houden. Bentoboxen: Gebruik ze voor het bewaren en transporteren van maaltijden, vooral rijst en bijgerechten.
2. Reiniging: Vermijd contact met bakpoeder, bleekmiddel en ook neutrale reinigingsmiddelen. Giet na gebruik heet of koud water in de container en laat het kort inwerken zodat voedselresten gemakkelijker loskomen. Was de container voorzichtig met een zachte borstel.
 3. Onderhoud: Droog alle houten producten grondig aan de lucht om schimmelvorming te voorkomen. Bewaar ze op een droge plaats. Na het wassen duurt het ongeveer een dag voordat de onbehandelde houten producten volledig droog zijn. De producten moeten in deze tijd aan de lucht blijven. We raden aan het product een dag rust te geven en het slechts om de dag te gebruiken. Voortdurend gebruik van dit product wanneer het niet volledig droog is, leidt tot verdonkering van het hout. Als uw product na langdurig gebruik niet meer bevalt, kunt u de buitenkant ook verven met geschikte lak. Door vervolgens voorzichtig te polijsten, kan een zeer mooie afwerking worden verkregen.

Waarschuwingen

1. Gevoeligheid: Houten producten zijn gevoelig voor vocht en extreme temperaturen. Vermijd harde stoten en onjuist gebruik. Vanwege de eigenschappen van onbehandelde houten producten is verdonkering van het hout onder bepaalde omstandigheden onvermijdelijk. Dit beschouwen wij als een rijpingsproces.
2. Niet geschikt voor magnetron en vaatwasser: Houten producten zijn niet geschikt voor de magnetron of vaatwasser. Kunststof Bentoboxen moeten volgens de instructies van de fabrikant worden gebruikt.
3. Voedselveiligheid: Bewaar geen hete gerechten in de dozen die daar niet voor bedoeld zijn om vervormingen en schade te voorkomen.

Veiligheidsinstructies

1. Regelmatige inspectie: Controleer alle producten regelmatig op scheuren of andere beschadigingen. Gebruik beschadigde producten niet verder.
2. Materiaalbescherming: Vermijd contact van de producten met scherpe voorwerpen of reinigingsmiddelen om de materialen niet te beschadigen. Bevochtig lichtjes het oppervlak aan de binnenkant van het product elke keer voordat u voedsel in de Magewappa plaatst en veeg het af met een schoon doek, deze voorbereiding vermindert de vorming van vlekken en ongewenste geuren.
3. Voorzichtige behandeling: Behandel de producten voorzichtig om hun structuur en functionaliteit te behouden.

Italiano

Avviso sulla sicurezza del prodotto

Istruzioni per l'uso

1. Utilizzo: Hangiri: Utilizzato per raffreddare e condire il riso per sushi. Riempire l'Hangiri con riso caldo e mescolare delicatamente. Ohitsu: Utilizzato per conservare e servire il riso. Conservare il riso cotto al suo interno per mantenerlo caldo. Bentobox: Utilizzarle per conservare e trasportare pasti, in particolare riso e contorni.
2. Pulizia: Evitare il contatto con bicarbonato di sodio, candeggina e detergenti neutri. Dopo l'uso, versare acqua calda o fredda nel contenitore e lasciarla agire per un po' per facilitare il distacco dei residui alimentari. Lavare il contenitore delicatamente con una spazzola morbida.
3. Cura: Asciugare accuratamente tutti i prodotti in legno all'aria per evitare la formazione di muffa. Conservarli in un luogo asciutto. Dopo il lavaggio, ci vorrà circa un giorno affinché i prodotti in legno non trattato si asciughino completamente. I prodotti dovrebbero rimanere all'aria in questo periodo. Si consiglia di lasciare riposare il prodotto per un giorno e di usarlo solo ogni due giorni. Continuare a utilizzare questo prodotto se non è completamente asciutto porterà ad un'oscuramento del legno. Se il prodotto non piace più dopo un uso prolungato, è possibile verniciarne l'esterno con una vernice adatta. Successivamente, lucidando delicatamente la superficie, si può ottenere una superficie molto bella.

Avvertenze

1. Sensibilità: I prodotti in legno sono sensibili all'umidità e alle temperature estreme. Evitare forti urti e un uso improprio. A causa delle caratteristiche dei prodotti in legno non trattato, è inevitabile che il legno si scurisca in determinate condizioni. Questo è considerato un processo di maturazione.
2. Non adatto a microonde e lavastoviglie: I prodotti in legno non sono adatti per microonde o lavastoviglie. Le bentobox in plastica dovrebbero essere utilizzate secondo le indicazioni del produttore.
3. Sicurezza alimentare: Non conservare cibi caldi nelle scatole non progettate per questo scopo, per evitare deformazioni e danni.

Avvertenze di sicurezza

1. Ispezione regolare: Controllare regolarmente tutti i prodotti per verificare la presenza di crepe o altri danni. Non utilizzare prodotti danneggiati.
2. Protezione dei materiali: Evitare il contatto dei prodotti con oggetti appuntiti o detergenti per non danneggiare i materiali. Bagnare leggermente la superficie interna del prodotto ogni volta prima di mettere il cibo nel Magewappa e pulirla con un panno pulito, questa preparazione riduce la

formazione di macchie e odori indesiderati.

3. Trattamento delicato: Trattare i prodotti con cura per preservarne la struttura e la funzionalità.

Português

Aviso de segurança do produto

Instruções de manuseio

1. Utilização: Hangiri: Utilizado para resfriar e temperar o arroz de sushi. Encha o Hangiri com arroz quente e mexa delicadamente. Ohitsu: Utilizado para armazenar e servir arroz. Mantenha o arroz cozido nele para mantê-lo aquecido. Bentoboxes: Utilize para armazenar e transportar refeições, especialmente arroz e acompanhamentos.
2. Limpeza: Evite o contato com bicarbonato de sódio, alvejante e também produtos de limpeza neutros. Após o uso, despeje água quente ou fria no recipiente e deixe agir por um curto período para facilitar a remoção de resíduos de comida. Lave o recipiente cuidadosamente com uma escova macia.
3. Cuidados: Seque completamente todos os produtos de madeira ao ar para evitar mofo. Guarde-os em um local seco. Após a lavagem, leve cerca de um dia para que os produtos de madeira não tratados sequem completamente. Os produtos devem permanecer ao ar livre durante esse tempo. Recomendamos dar um dia de descanso ao produto e usá-lo apenas a cada dois dias. O uso contínuo deste produto quando não estiver completamente seco resultará no escurecimento da madeira. Se não gostar mais do seu produto após um longo uso, você também pode pintar o exterior com um verniz adequado. Polindo cuidadosamente a superfície posteriormente, uma bela superfície pode ser obtida.

Avisos

1. Sensibilidade: Produtos de madeira são sensíveis à umidade e temperaturas extremas. Evite impactos fortes e manuseio inadequado. Devido às características dos produtos de madeira não tratados, o escurecimento da madeira em certas condições é inevitável. Consideramos isso como um processo natural de envelhecimento.
2. Não adequado para micro-ondas e máquina de lavar louça: Produtos de madeira não são adequados para micro-ondas ou máquina de lavar louça. Bentoboxes de plástico devem ser usados de acordo com as instruções do fabricante.
3. Segurança alimentar: Não armazene alimentos quentes nas caixas que não são destinadas para isso, para evitar deformações e danos.

Instruções de segurança

1. Inspeção regular: Verifique regularmente todos os produtos em busca de rachaduras ou outros danos. Não continue usando produtos danificados.
2. Proteção do material: Evite o contato dos produtos com objetos afiados ou produtos de limpeza para não danificar os materiais. Umideça levemente a superfície interna do produto antes de colocar alimentos no Magewappa e limpe com uma toalha limpa, essa preparação reduz a formação de manchas e odores indesejados.
3. Tratamento cuidadoso: Manuseie os produtos com cuidado para preservar sua estrutura e funcionalidade.

Lëtzebuergesch

Produktsécherheits-Hinweis

Handhabungshinweis

1. Verwendung: Hangiri: Wäert benotzt fir Sushi-Rees ze kühlen an ze wärzen. Fëllt den Hangiri mat waarmem Rees an rëhrt en behaartlech ëm. Ohitsu: Wäert fir d'Aufbewahrung an d'Servéieren vum Rees benotzt. Bewahrt gekachte Rees dran op, fir en waarm ze halen. Bentoboxen: Benotzt se fir d'Aufbewahrung an den Transport vu Mahlzeiten, speziell Rees an Zousätz.
2. Reiwegung: Vermeidt den Kontakt mat Backpulver, Bleichmëttel an och neutralen Reiwegungsmëttel. Géist no der Benotzung waarm oder kaltes Waasser an de Behälter an lasst et e kuerze Zäit agewierken, fir datt d'Essensreste méi einfach lass ginn. Wäsch den Behälter behaartlech mat engem doucem Bürsch.
3. Plege: Dréit all Holzprodukt grëndlech un der Loft, fir Schimmelbildung ze vermeiden. Bewahrt se un engem drëchen Oart op. Nodeems Dir se gewäscht hutt, dauert et ongeféier en Dag, bis d'onbehandelte Holzprodukte vollstänneg gedréint sinn. D'Produkter sollt an dëser Zäit un der Loft bleiwen. Mir recommandéieren, dem Produkt en Dag Rast ze ginn an et nëmmen all zweeten Dag ze benotzen. D'weider Benotzung vun dësem Produkt, wann et net vollstänneg gedréint ass, féiert zu enger Verdunklung vum Holz. Falls Äert Produkt no laanger Benotzung net méi gefält, kënnt Dir d'Ausseseite och mat engem passenden Lack lackéieren. Duerch dobauscht, behaartlecht Polieren vun der Oberfläch, kann en ganz schéin Oberfläch erzielt ginn.

Warnhinweis

1. Empfindlichkeit: Holzprodukter sinn empfindlech géintiwwer Feuchtigkeit an extremen Temperaturen. Vermeidt staark Steiss an onsachgeméisst Handhabung. Wéinst den Eegeschafte vu ongebehandelte Holzprodukter

ass d'Verdunklung vum Holz ënner beschtemnten Bedingungen unvermeidbar. Dëst betruechten mir als Reifeprozess.

2. Net fir Mikrowell an Spülmaschinn gëeegent: Holzprodukter sinn net fir d'Mikrowell oder Spülmaschinn gëeegent. Plastik-Bentoboxen sollt no den Härestellerangaben benotzt ginn.
3. Liewensméttelsécherheet: Lagert keng heescht Speisen an de Boxen, déi net dofir ausgeluecht sinn, fir Verformungen an Schieden ze vermeiden.

Sécherheets-Hinweis

1. Regulär Inspektioun: Iwwerprüeft all Produkter regelméisseg op Rësser oder aner Schieden. Benotzt beschätegt Produkter net weider.
2. Materialschutz: Vermeidt den Kontakt vun de Produkter mat scharf Géigestänn oder Reiwegungsméttel, fir d'Materialien net ze beschuedegen. Feucht d'Oberfläch vun der Inneseite vum Produkt bei jiddwer Benotzung léicht, ier Dir Liewensméttel an d'Magewappa gitt an wësst et mat engem sauberen Handtuch of, dës Virbereedung reduzéiert d'Bildung vu Flecken an onerwünschten Gerüchter.
3. Schonsam Behandlung: Gitt behaartlech mat de Produkter ëm, fir hir Struktur an Funktionalitéit ze erhalen.

Suomalainen

Tuoteturvallisuusohje

Käyttöohjeet

1. Käyttö: Hangiri: Käytetään sushiriisin jäädyttämiseen ja maustamiseen. Täytä Hangiri lämpimällä riisillä ja sekoita varovasti. Ohitsu: Käytetään riisin säilyttämiseen ja tarjoiluun. Säilytä siinä keitettyä riisiä lämpimänä. Bentoboxit: Käytä niitä ruokien säilyttämiseen ja kuljettamiseen, erityisesti riisiin ja lisukkeiden.
2. Puhdistus: Vältä kosketusta leivinjauheen, valkaisuaineen ja myös neutraalien puhdistusaineiden kanssa. Kaada käytön jälkeen kuumaa tai kylmää vettä astiaan ja anna sen vaikuttaa hetken, jotta ruoantähteet irtoavat helpommin. Pese astia varovasti pehmeällä harjalla.
3. Hoito: Kuivaa kaikki puutuotteet perusteellisesti ilmastavasti homeen muodostumisen välttämiseksi. Säilytä ne kuivassa paikassa. Pesun jälkeen kestää noin päivä, ennen kuin käsittelemättömät puutuotteet ovat täysin kuivuneet. Tuotteiden tulisi olla tässä ajassa ilmassa. Suosittelemme antamaan tuotteelle päivän lepoa ja käyttämään niitä vain joka toinen päivä. Jatkuva käyttö tämän tuotteen ollessa vielä kostea johtaa puun tummumiseen. Jos tuotteesi ei enää miellytä pitkän käytön jälkeen, voit maalata ulkopinnan sopivalla lakalla. Seuraavaksi varovainen kiillotus pinnalle voi tuottaa erittäin kauniin pinnan.

Varoitukses

1. Herkkyys: Puutuottees ovat herkkiä kosteudelle ja äärimmäisille lämpötiloille. Vältä voimakkaita iskuja ja epäasianmukaista käsittelyä. Käsittelemättömien puutuotteiden ominaisuuksien vuoksi puun tummuminen tietyissä olosuhteissa on välttämätöntä. Tämän näemme kypsyyssprosessina.
2. Ei sovellu mikroaaltouuniin eikä astianpesukoneeseen: Puutuottees eivät sovellu mikroaaltouuniin tai astianpesukoneeseen. Muoviset Bentoboxit tulisi käyttää valmistajan ohjeiden mukaisesti.
3. Elintarviketurvallisuus: Älä säilytä kuumia ruokia laatikoissa, jotka eivät ole tarkoitettu siihen, välttääksesi muodonmuutoksia ja vaurioita.

Turvallisuusohjees

1. Säännöllinen tarkastus: Tarkista kaikki tuottees säännöllisesti halkeamien tai muiden vaurioiden varalta. Älä käytä vaurioituneita tuotteita enää.
2. Materiaalinsuojaus: Vältä tuotteiden kosketusta terävien esineiden tai puhdistusaineiden kanssa, jotta materiaalit eivät vahingoitu. Kostuta tuotteen sisäpinnan pintaa kevyesti joka kerta ennen ruoan laittamista Magewappaan ja pyyhi se puhtaalla pyyhkeellä, tämä valmistelu vähentää tahrojen ja ei-toivottujen hajujen muodostumista.
3. Hellävarainen käsittely: Käsittele tuotteita varovasti niiden rakenteen ja toiminnallisuuden säilyttämiseksi.

Dansk

Produkt sikkerhedsadvarsel

Håndteringsinstruktioner

1. Brug: Hangiri: Bruges til at afkøle og krydre sushi ris. Fyld Hangiri med varm ris og rør forsigtigt rundt. Ohitsu: Bruges til opbevaring og servering af ris. Opbevar kogt ris deri for at holde det varmt. Bentoboxe: Brug dem til opbevaring og transport af måltider, især ris og tilbehør.
2. Rengøring: Undgå kontakt med bagepulver, blegemiddel og også neutrale rengøringsmidler. Hæld varmt eller koldt vand i beholderen efter brug og lad det virke i kort tid for at løsne madrester lettere. Vask beholderen forsigtigt med en blød børste.
3. Pleje: Tør alle træprodukter grundigt af i luften for at undgå skimmel. Opbevar dem et tørt sted. Efter vask tager det cirka en dag for de ubehandlede træprodukter at tørre helt. Produkterne bør forblive i luften i denne tid. Vi anbefaler at lade produktet hvile en dag og kun bruge det hver anden dag. Vedvarende brug af dette produkt, når det ikke er helt tørt, vil medføre mørkning af træet. Hvis dit produkt ikke længere behager dig efter længere tids brug, kan du også male ydersiden med egnet

lak. Ved efterfølgende forsigtig polering af overfladen kan en meget smuk overflade opnås.

Advarsler

1. Følsomhed: Træprodukter er følsomme over for fugtighed og ekstreme temperaturer. Undgå kraftige stød og uhensigtsmæssig håndtering. På grund af egenskaberne ved ubehandlede træprodukter er mørkning af træet under visse betingelser uundgåelig. Dette betragter vi som en modningsproces.
2. Ikke egnet til mikrobølgeovn og opvaskemaskine: Træprodukter er ikke egnet til mikrobølgeovn eller opvaskemaskine. Plastik Bentoboxe bør bruges i overensstemmelse med producentens anvisninger.
3. Fødevarerikkerhed: Opbevar ikke varme retter i boksene, der ikke er beregnet til det, for at undgå deformationer og skader.

Sikkerhedsinstruktioner

1. Regelmæssig inspektion: Inspektion af alle produkter regelmæssigt for revner eller andre skader. Brug ikke beskadigede produkter videre.
2. Materialebeskyttelse: Undgå kontakt mellem produkter og skarpe genstande eller rengøringsmidler for at undgå beskadigelse af materialerne. Fugt let overfladen indvendigt i produktet hver gang, før du lægger mad i Magewappa og tør det af med et rent håndklæde, denne forberedelse mindsker dannelse af pletter og uønskede lugte.
3. Skånsom behandling: Behandl produkterne omhyggeligt for at bevare deres struktur og funktionalitet.

Eesti keel

Toodete ohutusjuhised

Käsitlemise juhised

1. Kasutamine: Hangiri: Kasutatakse sushi riisi jahutamiseks ja maitsetamiseks. Täitke hangiri sooja riisiga ja segage seda õrnalt. Ohitsu: Kasutatakse riisi säilitamiseks ja serveerimiseks. Hoidke selles keedetud riisi, et see soojas püsiks. Bentoboxid: Kasutage neid toiduainete, eriti riisi ja lisandite, säilitamiseks ja transportimiseks.
2. Puhastamine: Vältige kokkupuudet söögisooda, pleegitava aine ja ka neutraalsete puhastusvahenditega. Pärast kasutamist valage anumasse kuuma või külma vett ja laske sellel mõnda aega mõjuda, et toidujäägid kergemini lahti saaksid. Puhastage anumad õrnalt pehme harjaga.
3. Hooldus: Kuivatage kõik puidust tooted põhjalikult õhus, et hallituse teket vältida. Hoidke neid kuivas kohas. Pärast pesemist kulub töötlemata

puidust toodete täielikuks kuivamiseks umbes üks päev. Tooteid tuleks sel ajal õhus hoida. Soovitame tootele päeva puhkust anda ja seda kasutada ainult iga teine päev. Töötlemata toote jätkuv kasutamine, kui see pole täielikult kuivanud, põhjustab puidu tumenemist. Kui teie toode pikaajalise kasutamise järel enam ei meeldi, võite välispinna ka sobiva lakiga üle värvida. Pärast pinda õrnalt poleerides saab luua väga ilusa pinna.

Hoiatused

1. Tundlikkus: Puidust tooted on tundlikud niiskuse ja äärmuslike temperatuuride suhtes. Vältige tugevaid lööke ja ebasobivat käsitlemist. Töötlemata puidust toodete tumenemine teatud tingimustel on vältimatu. Seda peame küpsemisprotsessiks.
2. Ei sobi mikrolaineahjule ega nõudepesumasinale: Puidust tooted ei sobi mikrolaineahjule ega nõudepesumasinale. Plastikust bentoboxe tuleks kasutada vastavalt tootja juhisteile.
3. Toiduohutus: Ärge hoidke kuumi toite karpides, mis selleks ette nähtud pole, et vältida deformatsioone ja kahjustusi.

Turvajuhised

1. Regulaarne kontroll: Kontrollige regulaarselt kõiki tooteid pragude või muude kahjustuste suhtes. Ärge kasutage kahjustatud tooteid edasi.
2. Materjali kaitse: Vältige toodete kokkupuudet teravate esemete või puhastusvahenditega, et mitte kahjustada materjale. Niisutage iga kord enne toidu asetamist Magewappa sisse kergelt selle sisepinna pinda ja pühkige see puhta rätikuga, see ettevalmistus vähendab plekkide ja soovimatute lõhnade teket.
3. Õrn kohtlemine: Käsitsege tooteid õrnalt, et säilitada nende struktuur ja funktsionaalsus.

Svenska

Produktsäkerhetsanvisning

Hanteringsanvisningar

1. Användning: Hangiri: Används för att kyla och smaksätta sushiris. Fyll Hangiri med varmt ris och rör försiktigt om. Ohitsu: Används för att förvara och servera ris. Förvara kokt ris i den för att hålla det varmt. Bentoboxar: Använd dem för att förvara och transportera måltider, särskilt ris och tillbehör.
2. Rengöring: Undvik kontakt med bakpulver, blekmedel och även neutrala rengöringsmedel. Håll varmt eller kallt vatten i behållaren efter användning

och låt det verka en stund för att matrester ska lossna lättare. Tvätta behållaren försiktigt med en mjuk borste.

3. Skötsel: Torka alla träprodukter ordentligt i luften för att undvika mögelbildning. Förvara dem på en torr plats. Efter tvätt tar det ungefär en dag för de obehandlade träprodukterna att torka helt. Produkterna bör stå i luften under denna tid. Vi rekommenderar att ge produkten en dags vila och endast använda den varannan dag. Fortsatt användning av produkten när den inte är helt torr leder till att träet mörknar. Om din produkt inte längre är tilltalande efter långvarig användning kan du även lacka utsidan med lämplig lack. Genom försiktig polering av ytan kan en mycket vacker yta uppnås.

Varningar

1. Känslighet: Träprodukter är känsliga för fuktighet och extrema temperaturer. Undvik kraftiga stötar och felaktig hantering. På grund av egenskaperna hos obehandlade träprodukter är förekomsten av mörkning av träet under vissa förhållanden oundviklig. Detta betraktar vi som en mognadsprocess.
2. Ej lämplig för mikrovågsugn och diskmaskin: Träprodukter är inte lämpliga för mikrovågsugn eller diskmaskin. Plastbentoboxar bör användas enligt tillverkarens anvisningar.
3. Livsmedelssäkerhet: Förvara inte varma rätter i lådorna som inte är avsedda för detta för att undvika deformationer och skador.

Säkerhetsanvisningar

1. Reguljär inspektion: Kontrollera regelbundet alla produkter för sprickor eller andra skador. Använd inte skadade produkter vidare.
2. Materialskydd: Undvik kontakt mellan produkterna och vassa föremål eller rengöringsmedel för att inte skada materialen. Fukta lätt ytan på insidan av produkten varje gång innan du lägger mat i Magewappa och torka av den med en ren handduk, denna förberedelse minskar bildandet av fläckar och oönskade lukter.
3. Skonsam behandling: Hantera produkterna varsamt för att behålla deras struktur och funktionalitet.

Gaeilge

Rabhadh Sábháilteachta Táirgí

Treoracha Bainistíochta

1. Úsáid: Hangiri: Úsáidtear é chun rís sushi a ghlanadh agus a spíosadh. Líon an Hangiri le rís te agus measc go cúramach é. Ohitsu: Úsáidtear é

chun rís a stóráil agus a sholáthar. Coinnigh an rís cóirithe ann chun é a chothú. Bentoboxen: Úsáid iad chun béilí a stóráil agus a iompar, go háirithe rís agus béilí eile.

2. Glantachán: Smaoinigh ar an gcaidreamh a sheachaint le salann cócaireachta, blichéad agus glantóirí neodracha. Cuir uisce te nó fuar isteach sa chontúirt tar éis úsáid agus lig dó doimhneacht a fháil ar feadh tamaill, chun éascaíocht a dhéanamh ar fhágáil bia. Glan an contúirt go cúramach le scuab bog.
3. Cúram: Sábháil gach táirge adhmaid go cúramach sa aer chun fás míolaithe a sheachaint. Coinnigh iad i áit tirim. Tar éis glanadh, tógfaidh sé lá amháin go dtí go bhfuil na táirgí adhmaid neamhchothaithe go hiomlán tirim. Ba chóir do na táirgí fanacht sa aer le linn an ama sin. Mholaimid suaimhneas a thabhairt don táirge lá sa tseachtain agus iad a úsáid ach gach dara lá. Má leanann tú ag úsáid an táirge seo gan é a bheith tirim go hiomlán, déanfaidh sé an dathadh den adhmaid. Má thaitníonn do táirge níos lú leat tar éis úsáid fada, is féidir leat an taobh amuigh a phéinteáil le laga oiriúnach. Trí bheith ag baint anois, agus ag polladh go cúramach an dromchla, is féidir dromchla an-ghleoite a chruthú.

Rabhadh

1. Cineálacht: Tá táirgí adhmaid casta i gcoinne fuisce agus teochtaí éagsúla. Sheachain buille láidir agus bainistíocht mícheart. Mar gheall ar na gnéithe atá ag táirgí adhmaid neamhchothaithe, is é an dathadh den adhmaid a tharlaíonn faoi shaincheisteanna áirithe mar phróiseas fásaithe againn.
2. Ní oiriúnach do Mhicreascóp agus do Chófra Níl táirgí adhmaid oiriúnach do Mhicreascóp nó do Chófra. Ba chóir úsáid a bhaint as Bentoboxen plaisteach de réir treoracha an mhonaróra.
3. Sábháilteacht Bia: Ná stóráil béilí te i mboscaí nach bhfuil deartha orthu chun déformáilte agus damáiste a sheachaint.

Rabhaidh Sábháilteachta

1. Scrúdú Rialta: Scrúdaigh gach táirge go rialta ar ghrianghraif nó ar dhíobháil eile. Ná úsáid táirgí a bhfuil damáiste déanta orthu.
2. Cosaint Ábhair: Sheachain teagmháil na táirgí le huirlisí géara nó le glantóirí chun na hábhair a chosaint. Bíodh an dromchla inmheánach den táirge fliuch gach uair sula gcuirtear bia isteach sa Mhagewappa agus glantú é le tuáille glan, laghdaíonn an réamhphríomhú seo an fhoirmiú de bhlaganna agus boladhanna míchoitianta.
3. Bainistíocht Cineálaithe: Bíodh cúramach agat agus tú ag déileáil leis na táirgí chun a struchtúr agus a chumas a choinneáil.

Íslenskur

Öryggisupplýsingar um vörurnar

Leiðbeiningar um hvernig á að nota

1. Notkun: Hangiri: Notað til að kæla og krydda sushi hrís. Fyllið Hangirið með heitu hrísi og blandaðu því varlega saman. Ohitsu: Notað til að geyma og veita hrís. Geymið eldaða hrísinn í því til að halda því heitu. Bentoboxar: Notaðu þær til að geyma og flytja máltíðir, sérstaklega hrís og hliðarrétti.
2. Hreinsun: Forðastu snertingu við bikarsteinn, bleikiefni og jafnvel sýrusteina hreinsiefni. Helltu heitu eða kalt vatn í skálina eftir notkun og leyfðu því að sitja í stuttan tíma til að leysa upp matleifar auðveldar. Hreinsaðu skálina varlega með mjúkri búrstu.
3. Umönnun: Þurrkaðu allar viðarvörur vel á lofti til að koma í veg fyrir myglu. Geymið þær á þurru stað. Eftir þvott þarf um ólakkadar viðarvörur að þurrka í um þann tíma að þær verða fullkomlega þurrar. Vörurnar ættu að vera á lofti á meðan þær þorna. Við mælum með því að leyfa vörunni að hvílast í einn dag og nota hana aðeins annan hvern dag. Viðhald á þessari vöru án þess að hún sé fullkomlega þurr mun leiða til myrkurs viðarins. Ef þér líkar ekki við vöruna eftir langan notkun, getur þú líka málað ytra hliðina með viðeigandi lakk. Með því að pólíera yfirborðið varlega eftir það, er hægt að fá mjög fallegt yfirborð.

Viðvörðunarkerki

1. Viðkvæmni: Viðarvörur eru viðkvæmar fyrir rakamengun og öruggum hitastigi. Forðastu mikla áreksur og óviðeigandi meðferð. Vegna eiginleika ólakkadra viðarvöru er myrkun viðarins óhjákvæmileg undir ákveðnum aðstæðum. Við sjáum þetta sem þroskun ferli.
2. Ekki hentugt fyrir örbylgjuofn og uppþvottavél: Viðarvörur eru ekki hentugar fyrir örbylgjuofn eða uppþvottavél. Plastbentoboxar ættu að vera notuð samkvæmt leiðbeiningum framleiðandans.
3. Matvælaöryggi: Ekki geymið heitar rétti í skálum sem ekki eru hannaðar fyrir það til að koma í veg fyrir misþrýsting og skaða.

Öryggisupplýsingar

1. Regluleg skoðun: Athugaðu allar vörur reglulega eftir sprungur eða aðrar skaðar. Notaðu ekki skemmdar vörur lengur.
2. Vernd við efni: Forðastu snertingu við skörp hluti eða hreinsiefni til að koma í veg fyrir skaða á efnum. Fleygðu yfirborðið á innanveru vörunnar létt hverja sinni áður en þú setur mat í Magewappa og þurrkaðu það með hreinu handklæði, þessi undirbúningur minnkar myndun blettanna og óæskilegra lykt.

3. Hænsnisleg meðferð: Hafðu góðan umgang við vörurnar til að viðhalda þeirra byggingu og virkni.

Hrvatski

Upozorenje o sigurnosti proizvoda

Upute za rukovanje

1. Korištenje: Hangiri: Koristi se za hlađenje i začinjavanje sushija. Napunite Hangiri toplim rižom i nježno promiješajte. Ohitsu: Koristi se za čuvanje i posluživanje riže. Čuvajte u njemu kuhani rižu kako bi ostala topla. Bentoboxovi: Koristite ih za čuvanje i prijenos obroka, posebno riže i priloga.
2. Čišćenje: Izbjegavajte kontakt s praškom za pecivo, izbjeljivačem i neutralnim sredstvima za čišćenje. Nakon upotrebe, ulijte vruću ili hladnu vodu u spremnik i ostavite da djeluje kratko vrijeme kako bi se ostaci hrane lakše uklonili. Spremnik nježno operite mekom četkom.
3. Održavanje: Temeljito osušite sve drvene proizvode na zraku kako biste spriječili pojavu plijesni. Čuvajte ih na suhom mjestu. Nakon pranja, trebat će oko jedan dan da se neobrađeni drveni proizvodi potpuno osuše. Proizvodi bi trebali ostati na zraku tijekom tog vremena. Preporučujemo da proizvodu date dan odmora i koristite ga samo svaki drugi dan. Nastavak korištenja ovog proizvoda ako nije potpuno suh dovodi do potamnjenja drva. Ako vam se proizvod nakon dugotrajne upotrebe više ne sviđa, možete vanjsku stranu lakirati odgovarajućim lakom. Nakon toga, nježnim poliranjem površine može se postići vrlo lijepa površina.

Upozorenja

1. Osjetljivost: Drveni proizvodi su osjetljivi na vlagu i ekstremne temperature. Izbjegavajte snažne udarce i nepravilno rukovanje. Zbog svojstava neobrađenih drvenih proizvoda, tamnjenje drva u određenim uvjetima je neizbježno. To smatramo procesom sazrijevanja.
2. Nije prikladno za mikrovalnu pećnicu i perilicu posuđa: Drveni proizvodi nisu prikladni za mikrovalnu pećnicu ili perilicu posuđa. Plastični Bentoboxovi trebaju se koristiti prema uputama proizvođača.
3. Sigurnost hrane: Ne čuvajte vruće obroke u kutijama koje nisu namijenjene za to kako biste izbjegli deformacije i oštećenja.

Sigurnosna upozorenja

1. Redovita inspekcija: Redovito pregledavajte sve proizvode na pukotine ili druge oštećenja. Ne koristite oštećene proizvode dalje.

2. Zaštita materijala: Izbjegavajte kontakt proizvoda s oštrim predmetima ili sredstvima za čišćenje kako biste izbjegli oštećenje materijala. Lagano navlažite površinu unutrašnjosti proizvoda prije svakog stavljanja hrane u Magewappa i obrišite je čistim ručnikom, ovaj postupak smanjuje nastanak mrlja i neželjenih mirisa.
3. Pažljivo rukovanje: Pažljivo rukujte proizvodima kako biste očuvali njihovu strukturu i funkcionalnost.

Norsk

Produkttrygghetsanvisning

Bruksanvisning

1. Bruk: Hangiri: Brukes til å avkjøle og smake til sushiris. Fyll Hangiri med varm ris og rør forsiktig. Ohitsu: Brukes til oppbevaring og servering av ris. Oppbevar kokt ris i den for å holde den varm. Bentoboxer: Bruk dem til oppbevaring og transport av måltider, spesielt ris og tilbehør.
2. Rengjøring: Unngå kontakt med bakepulver, blekemiddel og nøytrale rengjøringsmidler. Hell varmt eller kaldt vann i beholderen etter bruk og la det virke en stund for å løsne matrester lettere. Vask beholderen forsiktig med en myk børste.
3. Vedlikehold: Tørk grundig alle treprodukter i luften for å unngå mugg. Oppbevar dem på et tørt sted. Etter vask tar det omtrent en dag for de ubehandlede treproduktene å tørke helt. Produktene bør være i luften i denne tiden. Vi anbefaler å la produktet hvile en dag og bare bruke det annenhver dag. Fortsatt bruk av dette produktet når det ikke er helt tørt, vil føre til at treverket blir mørkere. Hvis du ikke liker produktet etter langvarig bruk, kan du også male utsiden med egnet lakk. Ved forsiktig polering av overflaten etterpå, kan en veldig fin overflate oppnås.

Advarsler

1. Følsomhet: Treprodukter er følsomme for fuktighet og ekstreme temperaturer. Unngå kraftige støt og feilaktig håndtering. På grunn av egenskapene til ubehandlede treprodukter, er mørkningen av treverket under visse forhold uunngåelig. Dette betraktes som en modningsprosess.
2. Ikke egnet for mikrobølgeovn og oppvaskmaskin: Treprodukter er ikke egnet for mikrobølgeovn eller oppvaskmaskin. Plastbentoboxer bør brukes i henhold til produsentens anvisninger.
3. Mattrygghet: Ikke oppbevar varme retter i boksene som ikke er beregnet for det, for å unngå deformasjoner og skader.

Sikkerhetsanvisninger

1. Regelmessig inspeksjon: Sjekk alle produkter jevnlig for sprekker eller andre skader. Bruk ikke skadede produkter videre.
2. Materialebeskyttelse: Unngå kontakt mellom produktene og skarpe gjenstander eller rengjøringsmidler for å unngå skade på materialene. Fukt lett overflaten på innsiden av produktet hver gang før du legger mat i Magewappa og tørk den av med et rent håndkle, denne forberedelsen reduserer dannelse av flekker og uønskede lukter.
3. Skånsom behandling: Behandle produktene forsiktig for å opprettholde strukturen og funksjonaliteten deres.

čeština

Upozornění na bezpečnost výrobku

Pokyny k použití

1. Použití: Hangiri: Používá se k ochlazení a dochucování sushi rýže. Naplňte Hangiri teplou rýží a opatrně ji promíchejte. Ohitsu: Používá se k uchování a servírování rýže. Uchovávejte v něm vařenou rýži, aby zůstala teplá. Bentoboxy: Používejte je k uchování a přepravě jídel, zejména rýže a příloh.
2. Čištění: Vyhněte se kontaktu s jedlou sodou, bělidlem a také neutrálními čisticími prostředky. Po použití nalijte do nádoby horkou nebo studenou vodu a nechte ji chvíli působit, aby se zbytky jídla snáze uvolnily. Nádobu opláchněte opatrně měkkým kartáčem.
3. Údržba: Dřevěné výrobky důkladně usušte na vzduchu, abyste zabránili vzniku plísní. Uchovávejte je na suchém místě. Po umytí trvá asi jeden den, než se neupravené dřevěné výrobky zcela vyschnou. V této době by měly být výrobky ponechány na vzduchu. Doporučujeme výrobku dát den odpočinku a používat je pouze každý druhý den. Pokračující používání tohoto výrobku, pokud není zcela suchý, vede k ztmavnutí dřeva. Pokud se vám po delším používání výrobek nelíbí, můžete také vnější stranu natřít vhodným lakem. Následným opatrným leštěním povrchu lze dosáhnout velmi pěkného vzhledu.

Varování

1. Citlivost: Dřevěné výrobky jsou citlivé na vlhkost a extrémní teploty. Vyhněte se silným nárazům a nesprávné manipulaci. Vzhledem k vlastnostem neupravených dřevěných výrobků je ztmavnutí dřeva za určitých podmínek nevyhnutelné. Považujeme to za proces zrání.
2. Není vhodné pro mikrovlnnou troubu a myčku nádobí: Dřevěné výrobky nejsou vhodné pro mikrovlnnou troubu ani myčku nádobí. Plastové Bentoboxy by měly být používány podle pokynů výrobce.

3. Bezpečnost potravin: Neuchovávejte horká jídla v krabicích, které nejsou určeny k tomu, aby se zabránilo deformacím a poškození.

Bezpečnostní pokyny

1. Pravidelná kontrola: Pravidelně kontrolujte všechny výrobky na trhliny nebo jiná poškození. Poškozené výrobky nepoužívejte dále.
2. Ochrana materiálu: Vyhněte se kontaktu výrobků se špičatými předměty nebo čistícími prostředky, abyste nepoškodili materiály. Povrch vnitřní strany výrobku mírně navlhčete před každým použitím potravin do Magewappy a setřete ho čistým hadříkem, tato příprava snižuje vznik skvrn a nežádoucích zápachů.
3. Šetrné zacházení: Při manipulaci s výrobky zacházejte opatrně, abyste zachovali jejich strukturu a funkčnost.

Magyar

Termék biztonsági figyelmeztetés

Kezelési útmutatók

1. Használat: Hangiri: A sushi rizs hűtésére és fűszerezésére használják. Töltsd meg a Hangirit meleg rizzsel, majd óvatosan keverd össze. Ohítsu: A rizs tárolására és tálalására szolgál. Tartsd benne a főtt rizst, hogy melegen maradjon. Bentoboxok: Használd az étkezések tárolására és szállítására, különösen rizzsel és köretekkel.
2. Tisztítás: Kerüld a kapcsolatot a szódabikarbónával, fehérítővel és semleges tisztítószerekkel. Használat után önts forró vagy hideg vizet a tárolóba, hagyd hatni rövid ideig, hogy könnyebben lejjöjjenek az ételmaradékok. Óvatosan mosd el a tárolót egy puha kefével.
3. Ápolás: Alaposan szárítsd meg a fa termékeket, hogy elkerüld a penészesedést. Száraz helyen tárold őket. Mosás után körülbelül egy napig tart, amíg az ápolatlan fa termékek teljesen megszáradnak. Ebben az időszakban hagyd őket levegőn száradni. Javasoljuk, hogy a terméket egy napig pihentesd, és csak minden második nap használj. Ha a terméket nem teljesen szárazon használod tovább, a fa sötétedéséhez vezet. Ha a termék hosszabb használat után nem tetszik, festsd ki a külső részét megfelelő lakkal. Azután óvatosan polírozd a felületet, hogy nagyon szép felületet érj el.

Figyelmeztetések

1. Érzékenység: A fa termékek érzékenyek a nedvességre és az extrém hőmérsékletekre. Kerüld az erős ütések és helytelen kezelést. Az

ápolatlan fa termékek tulajdonságai miatt bizonyos körülmények között a fa sötétedése elkerülhetetlen. Ezt érési folyamatnak tekintjük.

2. Nem mikrohullámú sütőbe és mosogatógépbe való: A fa termékek nem alkalmasak mikrohullámú sütőbe vagy mosogatógépbe. A műanyag Bento-boxokat a gyártói utasításoknak megfelelően kell használni.
3. Élelmiszerbiztonság: Ne tárold forró ételeket azokban a dobozokban, amelyek nem erre lettek tervezve, hogy elkerüld a deformációkat és károkat.

Biztonsági figyelmeztetések

1. Rendszeres ellenőrzés: Rendszeresen ellenőrizd az összes terméket repedésekre vagy egyéb sérülésekre. Ne használd tovább a sérült termékeket.
2. Anyagvédelem: Kerüld a termékek éles tárgyakkal vagy tisztítószerekkel való érintkezését, hogy ne sérüljenek az anyagok. Nedvesítsd meg könnyedén a termék belső felületét minden alkalommal, mielőtt az ételt a Magewappa-be helyeznéd, majd töröld le egy tiszta törölközővel, ez a felkészülés csökkenti a foltok és nem kívánt szagok kialakulását.
3. Óvatos kezelés: Bánj óvatosan a termékekkel, hogy megőrizd azok szerkezetét és funkcionalitását.