

Vor dem ersten Gebrauch

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Bitte entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien und Etiketten.

Reinigen Sie das Produkt anschließend mit warmem Wasser und mildem Spülmittel, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen. Trocknen Sie das Produkt gründlich ab, bevor Sie es verwenden.

Produkteigenschaften und Empfehlung

Die Rührschüsseln und Rührbecher sind mit einem praktischen Griff ausgestattet, der sicheren Halt und einfaches Handling beim Rühren oder Ausgießen bietet.

Ein präziser Ausguss ermöglicht das saubere und tropffreie Eingießen von Teig oder Flüssigkeiten. Der Anti-Rutschring am Boden sorgt dafür, dass die Schüsseln und Becher während des Gebrauchs stabil stehen und nicht verrutschen.

Recyclbares PET ist leicht, umweltfreundlich und wiederverwendbar, die Produkte sind eine umweltbewusste Alternative und tragen zu einer nachhaltigen Küchenpraxis bei.

Desweiteren sind unsere Rührschüsseln und Becher hitzebeständig bis 100 °C, können aber ebenso zum Frosten bis -20 °C verwendet werden. Für die Verwendung in der Mikrowelle sind sie ebenfalls geeignet.

Reinigung

Unsere Rührbecher und Schüsseln sind spülmaschinengeeignet. Für eine längere Lebensdauer empfehlen wir jedoch die Reinigung im oberen Fach der Spülmaschine oder von Hand mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.

Vermeiden Sie Scheuerschwämme oder aggressive Reinigungsmittel, die die Oberfläche der Produkte beschädigen könnten.

Nach der Reinigung gründlich trocknen lassen, um Wasserflecken zu vermeiden.

Schutzhinweise

Die Materialien sind lebensmittelecht und für den sicheren Kontakt mit Lebensmitteln entwickelt.

Die Produkte sollten nicht fallen gelassen oder stark belastet werden, um Risse oder Brüche zu vermeiden.

Die Schüsseln und Becher sollten von kleinen Kindern nur unter Aufsicht verwendet werden, insbesondere wegen der Größe und Stabilität.

Prüfen Sie die Produkte regelmäßig auf Abnutzungen oder Schäden. Produkte mit sichtbaren Rissen oder Brüchen sollten entsorgt werden, um Verletzungen oder ungewollte Materialrückstände in Lebensmitteln zu vermeiden.