

Instructiuni de folosire - ulei pentru pietre de ascutit - KitchenCraft MCKNOIL

Pentru folosire, aplicati o cantitate arbitrara de ulei pe suprafata pietrei de ascutit. Folositi suficient ulei pentru a acoperi uniform intreaga suprafata a pietrei, inainte de ascutire. Uleiul poate fi folosit si in timpul procesului de ascutire, pentru a-l eficientiza.

Dupa utilizare, clatiti si uscati foarte bine cutitul, si intotdeauna spalati-va pe maini. Piatra se poate curata punand-o sub jet de apa calda sau folosind o carpa.

ATENTIE: Manevrati cu grija aceasta sticla de ulei. Nu lasati la indemana copiilor ! Nu inghititi. Nu permiteti uleiului sa intre in contact cu suprafete sau obiecte de cupru.

Instructiuni de folosire - ulei pentru pietre de ascutit - KitchenCraft MCKNOIL

Pentru folosire, aplicati o cantitate arbitrara de ulei pe suprafata pietrei de ascutit. Folositi suficient ulei pentru a acoperi uniform intreaga suprafata a pietrei, inainte de ascutire. Uleiul poate fi folosit si in timpul procesului de ascutire, pentru a-l eficientiza.

Dupa utilizare, clatiti si uscati foarte bine cutitul, si intotdeauna spalati-va pe maini. Piatra se poate curata punand-o sub jet de apa calda sau folosind o carpa.

ATENTIE: Manevrati cu grija aceasta sticla de ulei. Nu lasati la indemana copiilor ! Nu inghititi. Nu permiteti uleiului sa intre in contact cu suprafete sau obiecte de cupru.

Instructiuni de folosire - ulei pentru pietre de ascutit - KitchenCraft MCKNOIL

Pentru folosire, aplicati o cantitate arbitrara de ulei pe suprafata pietrei de ascutit. Folositi suficient ulei pentru a acoperi uniform intreaga suprafata a pietrei, inainte de ascutire. Uleiul poate fi folosit si in timpul procesului de ascutire, pentru a-l eficientiza.

Dupa utilizare, clatiti si uscati foarte bine cutitul, si intotdeauna spalati-va pe maini. Piatra se poate curata punand-o sub jet de apa calda sau folosind o carpa.

ATENTIE: Manevrati cu grija aceasta sticla de ulei. Nu lasati la indemana copiilor ! Nu inghititi. Nu permiteti uleiului sa intre in contact cu suprafete sau obiecte de cupru.

Instructiuni de folosire - ulei pentru pietre de ascutit - KitchenCraft MCKNOIL

Pentru folosire, aplicati o cantitate arbitrara de ulei pe suprafata pietrei de ascutit. Folositi suficient ulei pentru a acoperi uniform intreaga suprafata a pietrei, inainte de ascutire. Uleiul poate fi folosit si in timpul procesului de ascutire, pentru a-l eficientiza.

Dupa utilizare, clatiti si uscati foarte bine cutitul, si intotdeauna spalati-va pe maini. Piatra se poate curata punand-o sub jet de apa calda sau folosind o carpa.

ATENTIE: Manevrati cu grija aceasta sticla de ulei. Nu lasati la indemana copiilor ! Nu inghititi. Nu permiteti uleiului sa intre in contact cu suprafete sau obiecte de cupru.
