



KITCHEN AND HOME

F. Anton Kesper GmbH · Im Gewerbepark 1 · D - 34508 Willingen · Germany
Fax: 0049 (0) 56 32 77 49 · service@kesper.com · www.kesper.com

DE	Pflegeanleitung- und Sicherheitshinweise	2
GB	Care Instructions and Safety Information	2
NL	Onderhouds- en Veiligheidsinstructies	3
FR	Instructions d'entretien et de sécurité	3
IT	Istruzioni per la cura e la sicurezza	4
ES	Instrucciones de cuidado y seguridad	4
PT	Instruções de cuidados e segurança	5
CZ	Pokyny k údržbě a bezpečnostní upozornění	5
PL	Instrukcje dotyczące pielęgnacji i bezpieczeństwa	6
DK	Pleje- og sikkerhedsanvisninger	6
GR	Οδηγίες φροντίδας και ασφάλειας	7
RO	Instrucțiuni de întreținere și siguranță	7
UK	Інструкції з догляду та безпеки	8
BG	Инструкции за поддръжка и безопасност	8
SK	Pokyny na údržbu a bezpečnosť	9
SL	Navodila za nego in varnostna opozorila	9
HR	Upute za održavanje i sigurnost	10
EST	Hooldus- ja ohutusjuhised	10
LT	Priežiūros ir saugos instrukcijos	11
LV	Kopšanas un drošības norādījumi	11
RU	Инструкции по уходу и безопасности	12
SH	Upute za održavanje i sigurnosne napomene	12

DE Sicherheitshinweise

Pizzateller mit Pizzaschneider

Reinigen Sie den Pizzateller sowie den Pizzaschneider nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.

Den Pizzateller aus Bambus/Holz nicht in der Spülmaschine reinigen und nicht längere Zeit in Wasser einweichen.

Trocknen Sie den Pizzateller nach der Reinigung gründlich ab.

Zur Pflege der Bambus-/Holzoberfläche kann regelmäßig ein lebensmitteltaugliches Pflegeöl verwendet werden.

Den Pizzaschneider nach der Reinigung vollständig abtrocknen, um Wasserflecken oder Korrosion zu vermeiden.

Achtung: Scharfe Klinge – Verletzungsgefahr.

Den Pizzaschneider nur auf dem vorgesehenen Pizzateller oder einer geeigneten Schneidunterlage verwenden.

Schneiden Sie stets von Körper und Fingern weg.

Pizzaschneider bei Nichtgebrauch sicher aufbewahren.

Beschädigten Pizzateller oder Pizzaschneider nicht weiter benutzen.

Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.

Außer Reichweite von Kindern aufbewahren.

GB Safety Instructions

Pizza Plate with Pizza Cutter

Clean the pizza plate and the pizza cutter after each use with warm water and a mild dishwashing detergent.

Do not clean the bamboo/wood pizza plate in the dishwasher and do not soak it in water for extended periods.

Dry the pizza plate thoroughly after cleaning.

For care of the bamboo/wood surface, a food-safe care oil may be used regularly.

Dry the pizza cutter completely after cleaning to avoid water spots or corrosion.

Caution: Sharp blade – risk of injury.

Use the pizza cutter only on the intended pizza plate or a suitable cutting surface.

Always cut away from your body and fingers.

Store the pizza cutter safely when not in use.

Do not continue using a damaged pizza plate or pizza cutter.

Use only for the intended purpose.

Keep out of reach of children.

NL Veiligheidsinstructies

Pizzabord met pizzasnijder

Reinig het pizzabord en de pizzasnijder na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.

Reinig het bamboe/houten pizzabord niet in de vaatwasser en laat het niet langdurig in water weken.

Droog het pizzabord na het reinigen grondig af.

Voor het onderhoud van het bamboe/houten oppervlak kan regelmatig een voedselveilige onderhoudsolie worden gebruikt.

Droog de pizzasnijder na het reinigen volledig af om watervlekken of corrosie te voorkomen.

Let op: Scherp mes – kans op letsel.

Gebruik de pizzasnijder alleen op het daarvoor bestemde pizzabord of op een geschikte snijondergrond.

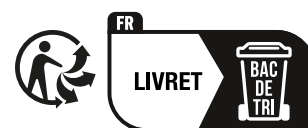
Snijd altijd van lichaam en vingers af.

Berg de pizzasnijder veilig op wanneer deze niet wordt gebruikt.

Gebruik een beschadigd pizzabord of een beschadigde pizzasnijder niet verder.

Gebruik alleen voor het beoogde doel.

Buiten bereik van kinderen houden.



FR Consignes de sécurité

Assiette à pizza avec coupe-pizza

Nettoyez l'assiette à pizza ainsi que le coupe-pizza après chaque utilisation avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux.

Ne nettoyez pas l'assiette à pizza en bambou/bois au lave-vaisselle et ne la laissez pas tremper longtemps dans l'eau.

Séchez soigneusement l'assiette à pizza après le nettoyage.

Pour l'entretien de la surface en bambou/bois, une huile d'entretien alimentaire peut être utilisée régulièrement.

Séchez complètement le coupe-pizza après le nettoyage afin d'éviter les traces d'eau ou la corrosion.

Attention : lame tranchante – risque de blessure.

Utilisez le coupe-pizza uniquement sur l'assiette à pizza prévue à cet effet ou sur une planche à découper adaptée.

Coupez toujours en vous éloignant du corps et des doigts.

Rangez le coupe-pizza en lieu sûr lorsqu'il n'est pas utilisé.

N'utilisez plus une assiette à pizza ou un coupe-pizza endommagé.

Utilisez uniquement pour l'usage prévu.

Tenir hors de portée des enfants.

IT Avvertenze di sicurezza

Piatto per pizza con rotella tagliapizza

Pulire il piatto per pizza e la rotella tagliapizza dopo ogni utilizzo con acqua calda e un detergente delicato.

Non lavare il piatto per pizza in bambù/legno in lavastoviglie e non lasciarlo immerso in acqua per lunghi periodi.

Asciugare accuratamente il piatto per pizza dopo la pulizia.

Per la cura della superficie in bambù/legno è possibile utilizzare regolarmente un olio idoneo per alimenti.

Asciugare completamente la rotella tagliapizza dopo la pulizia per evitare macchie d'acqua o corrosione.

Attenzione: lama affilata – rischio di lesioni.

Utilizzare la rotella tagliapizza solo sul piatto per pizza previsto o su un tagliere/superficie di taglio adatta.

Tagliare sempre lontano dal corpo e dalle dita.

Riporre la rotella tagliapizza in modo sicuro quando non è in uso.

Non utilizzare ulteriormente un piatto per pizza o una rotella tagliapizza danneggiati.

Utilizzare solo per lo scopo previsto.

Tenere fuori dalla portata dei bambini.

ES Instrucciones de seguridad

Plato para pizza con cortapizzas

Limpie el plato para pizza y el cortapizzas después de cada uso con agua tibia y un detergente suave.

No lave el plato de pizza de bambú/madera en el lavavajillas ni lo deje en remojo durante mucho tiempo.

Seque bien el plato para pizza después de limpiarlo.

Para el cuidado de la superficie de bambú/madera se puede utilizar regularmente un aceite apto para alimentos.

Seque completamente el cortapizzas después de la limpieza para evitar manchas de agua o corrosión.

Atención: cuchilla afilada – riesgo de lesiones.

Utilice el cortapizzas solo sobre el plato para pizza previsto o sobre una superficie de corte adecuada.

Corte siempre alejándose del cuerpo y de los dedos.

Guarde el cortapizzas de forma segura cuando no esté en uso.

No continúe utilizando un plato para pizza o un cortapizzas dañados.

Utilice solo para el fin previsto.

Mantener fuera del alcance de los niños.

PT Instruções de segurança

Prato de pizza com cortador de pizza

Limpe o prato de pizza e o cortador de pizza após cada utilização com água morna e um detergente suave.

Não lave o prato de pizza em bambu/madeira na máquina de lavar loiça e não o deixe de molho em água por longos períodos.

Seque bem o prato de pizza após a limpeza.

Para a manutenção da superfície de bambu/madeira, pode ser utilizado regularmente um óleo adequado para alimentos.

Seque completamente o cortador de pizza após a limpeza para evitar manchas de água ou corrosão.

Atenção: lâmina afiada – risco de ferimentos.

Utilize o cortador de pizza apenas no prato de pizza previsto para o efeito ou numa superfície de corte adequada.

Corte sempre afastando-se do corpo e dos dedos.

Guarde o cortador de pizza em segurança quando não estiver a ser utilizado.

Não utilize um prato de pizza ou um cortador de pizza danificado.

Utilizar apenas para o fim a que se destina.

Manter fora do alcance das crianças.

CZ Bezpečnostní pokyny

Talíř na pizzu s kráječem na pizzu

Pizzový talíř i kráječ na pizzu po každém použití očistěte teplou vodou a jemným mycím prostředkem.

Bambusový/dřevěný pizzový talíř nemyjte v myčce nádobí a nenechávejte jej dlouhodobě namočený ve vodě.

Po čištění pizzový talíř důkladně osušte.

K péči o bambusový/dřevěný povrch lze pravidelně používat olej vhodný pro potraviny.

Kráječ na pizzu po čištění zcela osušte, abyste zabránili vodním skvrnám nebo korozi.

Pozor: ostrá čepel – nebezpečí poranění.

Kráječ na pizzu používejte pouze na určeném pizzovém talíři nebo na vhodné krájecí podložce.

Vždy krájejte směrem od těla a prstů.

Kráječ na pizzu při nepoužívání bezpečně uložte.

Poškozený pizzový talíř nebo kráječ na pizzu dále nepoužívejte.

Používejte pouze k určenému účelu.

Uchovávejte mimo dosah dětí.

PL Instrukcje bezpieczeństwa

Talerz do pizzy z nożem do pizzy

Czyść talerz do pizzy oraz nóż do pizzy po każdym użyciu ciepłą wodą i łagodnym detergentem. Nie myj bambusowego/drewnianego talerza do pizzy w zmywarce ani nie mocz go przez dłuższy czas w wodzie.

Po czyszczeniu dokładnie osusz talerz do pizzy.

Do pielęgnacji powierzchni bambusowej/drewnianej można regularnie stosować olej dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Po czyszczeniu dokładnie osusz nóż do pizzy, aby uniknąć plam z wody lub korozji.

Uwaga: ostre ostrze – ryzyko skaleczenia.

Używaj noża do pizzy wyłącznie na przeznaczonym do tego talerzu do pizzy lub na odpowiedniej podkładce do krojenia.

Zawsze tnij od siebie i z dala od palców.

Przechowuj nóż do pizzy w bezpiecznym miejscu, gdy nie jest używany.

Nie używaj uszkodzonego talerza do pizzy ani noża do pizzy.

Używaj wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem.

Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

DK Sikkerhedsanvisninger

Pizzatallerken med pizzaskærer

Rengør pizzatallerkenen og pizzaskæreren efter hver brug med varmt vand og et mildt opvaskemiddel.

Rengør ikke pizzatallerkenen af bambus/træ i opvaskemaskinen, og lad den ikke ligge i vand i længere tid.

Tør pizzatallerkenen grundigt efter rengøring.

Til pleje af bambus-/træoverfladen kan der regelmæssigt anvendes en fødevarerodkendt plejeolie.

Tør pizzaskæreren helt efter rengøring for at undgå vandpletter eller korrosion.

Advarsel: skarp klinge – risiko for personskade.

Brug kun pizzaskæreren på den beregnede pizzatallerken eller på et egnet skæreunderlag.

Skær altid væk fra kroppen og fingrene.

Opbevar pizzaskæreren sikkert, når den ikke er i brug.

Brug ikke en beskadiget pizzatallerken eller pizzaskærer.

Må kun anvendes til det tilsigtede formål.

Opbevares utilgængeligt for børn.

GR Οδηγίες ασφαλείας

Πιάτο πίτσας με κόφτη πίτσας

Καθαρίζετε το πιάτο πίτσας και τον κόφτη πίτσας μετά από κάθε χρήση με ζεστό νερό και ήπιο απορρυπαντικό.

Μην καθαρίζετε το πιάτο πίτσας από μπαμπού/ξύλο στο πλυντήριο πιάτων και μην το αφήνετε για μεγάλο χρονικό διάστημα μέσα στο νερό.

Στεγνώνετε καλά το πιάτο πίτσας μετά τον καθαρισμό.

Για τη φροντίδα της επιφάνειας μπαμπού/ξύλου μπορεί να χρησιμοποιείται τακτικά λάδι κατάλληλο για τρόφιμα.

Στεγνώνετε πλήρως τον κόφτη πίτσας μετά τον καθαρισμό, ώστε να αποφεύγονται λεκέδες νερού ή διάβρωση.

Προσοχή: κοφτερή λεπίδα – κίνδυνος τραυματισμού.

Χρησιμοποιείτε τον κόφτη πίτσας μόνο στο προβλεπόμενο πιάτο πίτσας ή σε κατάλληλη επιφάνεια κοπής.

Κόβετε πάντα μακριά από το σώμα και τα δάχτυλα.

Αποθηκεύετε τον κόφτη πίτσας με ασφάλεια όταν δεν χρησιμοποιείται.

Μην χρησιμοποιείτε κατεστραμμένο πιάτο πίτσας ή κόφτη πίτσας.

Χρησιμοποιείτε μόνο για τον προβλεπόμενο σκοπό.

Να φυλάσσεται μακριά από παιδιά.

RO Instrucțiuni de siguranță

Farfurie pentru pizza cu tăietor de pizza

Curățați farfuria pentru pizza și tăietorul de pizza după fiecare utilizare cu apă caldă și un detergent delicat.

Nu spălați farfuria pentru pizza din bambus/lemn în mașina de spălat vase și nu o lăsați în apă pentru perioade îndelungate.

Uscați bine farfuria pentru pizza după curățare.

Pentru întreținerea suprafeței din bambus/lemn se poate utiliza regulat un ulei compatibil cu alimentele.

Uscați complet tăietorul de pizza după curățare pentru a evita petele de apă sau coroziunea.

Atenție: lamă ascuțită – risc de rănire.

Utilizați tăietorul de pizza numai pe farfurie destinată pentru pizza sau pe o suprafață de tăiere adecvată.

Tăiați întotdeauna departe de corp și de degete.

Depozitați tăietorul de pizza în siguranță atunci când nu este utilizat.

Nu utilizați în continuare o farfurie pentru pizza sau un tăietor de pizza deteriorate.

Utilizați numai în scopul prevăzut.

A nu se lăsa la îndemâna copiilor.

UK Інструкції з безпеки

Тарілка для піци з різак для піци

Після кожного використання очищайте тарілку для піци та різак для піци теплою водою з м'яким мийним засобом.

Не мийте бамбукову/дерев'яну тарілку для піци в посудомийній машині та не замочуйте її у воді на тривалий час.

Після очищення ретельно висушіть тарілку для піци.

Для догляду за бамбуковою/дерев'яною поверхнею можна регулярно використовувати харчову олію.

Після очищення повністю висушіть різак для піци, щоб уникнути плям від води або корозії. Увага: гостре лезо – ризик травмування.

Використовуйте різак для піци лише на призначеній тарілці для піци або на відповідній поверхні для різання.

Завжди різте від себе та від пальців.

Зберігайте різак для піци в безпечному місці, коли він не використовується.

Не використовуйте пошкоджену тарілку для піци або різак для піци.

Використовуйте лише за призначенням.

Зберігати в недоступному для дітей місці.

BG Инструкции за безопасност

Тава/дъска за пица с нож за пица

Почиствайте тавата/дъската за пица и ножа за пица след всяка употреба с топла вода и мек препарат за съдове.

Не почиствайте тавата/дъската за пица от бамбук/дърво в съдомиялна машина и не я накисвайте дълго време във вода.

След почистване подсушавайте добре тавата/дъската за пица.

За поддръжка на бамбуковата/дървената повърхност може редовно да се използва масло, подходящо за контакт с храни.

След почистване подсушавайте напълно ножа за пица, за да избегнете водни петна или корозия.

Внимание: остра острие – риск от нараняване.

Използвайте ножа за пица само върху предназначенията тава/дъска за пица или върху подходяща подложка за рязане.

Винаги режете далеч от тялото и пръстите.

Съхранявайте ножа за пица безопасно, когато не се използва.

Не използвайте повредена тава/дъска за пица или нож за пица.

Използвайте само по предназначение.

Да се съхранява далеч от деца.

SK Bezpečnostné pokyny

Tanier na pizzu s krájačom na pizzu

Pizzový tanier aj krájač na pizzu po každom použití očistite teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.

Bambusový/drevený pizzový tanier neumývajte v umývačke riadu a nenechávajte ho dlhší čas namočený vo vode.

Po čistení pizzový tanier dôkladne osušte.

Na starostlivosť o bambusový/drevený povrch je možné pravidelne používať olej vhodný pre potraviny.

Krájač na pizzu po čistení úplne osušte, aby ste zabránili vzniku vodných škvŕn alebo korózie.

Upozornenie: ostrá čepeľ – nebezpečenstvo poranenia.

Krájač na pizzu používajte iba na určenom pizzovom tanieri alebo na vhodnej podložke na krájanie.

Vždy krájajte smerom od tela a prstov.

Krájač na pizzu pri nepoužívaní bezpečne uložte.

Poškodený pizzový tanier alebo krájač na pizzu ďalej nepoužívajte.

Používajte len na určený účel.

Uchovávajte mimo dosahu detí.

SL Varnostna navodila

Krožnik za pico z rezalnikom za pico

Krožnik za pico in rezalnik za pico po vsaki uporabi očistite s toplo vodo in blagim detergentom. Krožnika za pico iz bambusa/lesa ne pomivajte v pomivalnem stroju in ga ne namakajte v vodi dlje časa.

Po čiščenju krožnik za pico temeljito osušite.

Za nego površine iz bambusa/lesa lahko redno uporabljate olje, primerno za stik z živili.

Rezalnik za pico po čiščenju popolnoma osušite, da preprečite vodne madeže ali korozijo.

Pozor: ostrá rezila – nevarnost poškodb.

Rezalnik za pico uporabljajte samo na predvidenem krožniku za pico ali na ustrezni rezalni podlagi.

Vedno režite stran od telesa in prstov.

Rezalnik za pico varno shranite, ko ni v uporabi.

Poškodovanega krožnika za pico ali rezalnika za pico ne uporabljajte več.

Uporabljajte samo za predviden namen.

Hraniti izven dosega otrok.

HR Sigurnosne upute

Tanjur za pizzu s rezačem za pizzu

Očistite tanjur za pizzu i rezač za pizzu nakon svake uporabe toplom vodom i blagim deterdžentom za posuđe.

Tanjur za pizzu od bambusa/drva nemojte prati u perilici posuđa niti ga dugo namakati u vodi. Nakon čišćenja temeljito osušite tanjur za pizzu.

Za održavanje površine od bambusa/drva može se redovito koristiti ulje prikladno za kontakt s hranom.

Rezač za pizzu nakon čišćenja potpuno osušite kako biste izbjegli mrlje od vode ili koroziju.

Upozorenje: oštra oštrica – opasnost od ozljeda.

Rezač za pizzu koristite samo na predviđenom tanjuru za pizzu ili na odgovarajućoj podlozi za rezanje.

Uvijek režite dalje od tijela i prstiju.

Rezač za pizzu sigurno spremite kada se ne koristi.

Ne koristite oštećen tanjur za pizzu ili rezač za pizzu.

Koristiti samo u predviđene svrhe.

Čuvati izvan dohvata djece.

EST Ohutusjuhised

Pitsataldrik pitsalõikuriga

Puhastage pitsataldrikut ja pitsalõikurit pärast iga kasutuskorda sooja vee ja õrna nõudepesuvahendiga.

Ärge peske bambus-/puidust pitsataldrikut nõudepesumasinas ega leotage seda pikalt vees.

Kuivatage pitsataldrik pärast puhastamist põhjalikult.

Bambus-/puidupinna hooldamiseks võib regulaarselt kasutada toidukõlblikku hooldusõli.

Kuivatage pitsalõikur pärast puhastamist täielikult, et vältida veelaike või korrosiooni.

Hoiatus: terav tera – vigastusoht.

Kasutage pitsalõikurit ainult ettenähtud pitsataldrikul või sobival lõikealusel.

Lõigake alati kehast ja sõrmedest eemale.

Hoidke pitsalõikurit kasutusvälisel ajal ohutult.

Ärge kasutage kahjustatud pitsataldrikut ega pitsalõikurit.

Kasutada ainult ettenähtud otstarbel.

Hoida lastele kättesaamatus kohas.

LT Saugos instrukcijos

Picos lėkštė su picos pjaustytuvu

Po kiekvieno naudojimo picos lėkštę ir picos pjaustytuvą nuplaukite šiltu vandeniu ir švelniu indų plovikliu.

Bambukinę/medinę picos lėkštę neplaukite indaplovėje ir nemirkykite jos vandenyje ilgą laiką.

Po plovimo lėkštę kruopščiai nusausinkite.

Bambuko/medžio paviršiui prižiūrėti galima reguliariai naudoti maistui tinkamą priežiūros aliejų.

Po plovimo visiškai nusausinkite picos pjaustytuvą, kad išvengtumėte vandens dėmių ar korozijos.

Dėmesio: aštrūs ašmenys – sužeidimo pavojus.

Picos pjaustytuvą naudokite tik ant tam skirtos picos lėkštės arba tinkamo pjaustymo paviršiaus.

Visada pjaukite nuo kūno ir pirštų.

Kai nenaudojamas, picos pjaustytuvą laikykite saugiai.

Nenaudokite pažeistos picos lėkštės ar picos pjaustytuvo.

Naudokite tik pagal paskirtį.

Laikyti vaikams nepasiekiamoje vietoje.

LV Drošības norādījumi

Picas šķīvis ar picas griezēju

Pēc katras lietošanas reizes notīriet picas šķīvi un picas griezēju ar siltu ūdeni un maigu trauku mazgāšanas līdzekli.

Bambusa/koka picas šķīvi nemazgājiet trauku mazgājamajā mašīnā un nemērcējiet to ūdenī ilgstoši.

Pēc tīrīšanas picas šķīvi rūpīgi nosusiniet.

Bambusa/koka virsmas kopšanai regulāri var izmantot pārtikai piemērotu kopšanas eļļu.

Pēc tīrīšanas pilnībā nosusiniet picas griezēju, lai izvairītos no ūdens traipiem vai korozijas.

Uzmanību: asa asmens – traumu risks.

Picas griezēju lietojiet tikai uz paredzētā picas šķīvja vai uz piemērotas griešanas virsmas.

Vienmēr grieziet prom no ķermeņa un pirkstiem.

Kad picas griezējs netiek lietots, glabājiet to droši.

Nelietojiet bojātu picas šķīvi vai picas griezēju.

Lietot tikai paredzētajam nolūkam.

Uzglabāt bērniem nepieejamā vietā.

RU Инструкции по безопасности

Тарелка для пиццы с ножом для пиццы

Очищайте тарелку для пиццы и нож для пиццы после каждого использования тёплой водой с мягким средством для мытья посуды.

Не мойте бамбуковую/деревянную тарелку для пиццы в посудомоечной машине и не замачивайте её в воде на длительное время.

После очистки тщательно высушите тарелку для пиццы.

Для ухода за поверхностью из бамбука/дерева можно регулярно использовать пищевое масло.

Полностью высушивайте нож для пиццы после очистки, чтобы избежать водных пятен или коррозии.

Внимание: острое лезвие — риск травм.

Используйте нож для пиццы только на предназначенной тарелке для пиццы или на подходящей разделочной поверхности.

Всегда режьте от себя и от пальцев.

Храните нож для пиццы в безопасном месте, когда он не используется.

Не используйте повреждённую тарелку для пиццы или нож для пиццы.

Использовать только по назначению.

Хранить в недоступном для детей месте.

SH Sigurnosna uputstva

Tanjir za pizzu s rezačem za pizzu

Očistite tanjir za pizzu i rezač za pizzu nakon svake upotrebe toplom vodom i blagim deterdžentom za suđe.

Tanjir za pizzu od bambusa/drva nemojte prati u mašini za suđe niti ga dugo namakati u vodi. Nakon čišćenja temeljito osušite tanjir za pizzu.

Za održavanje površine od bambusa/drva može se redovno koristiti ulje pogodno za kontakt s hranom.

Rezač za pizzu nakon čišćenja potpuno osušite kako biste izbjegli mrlje od vode ili koroziju.

Pažnja: oštra oštrica – opasnost od povreda.

Rezač za pizzu koristite samo na predviđenom tanjiru za pizzu ili na odgovarajućoj podlozi za rezanje.

Uvijek režite dalje od tijela i prstiju.

Rezač za pizzu sigurno spremite kada se ne koristi.

Ne koristite oštećen tanjir za pizzu ili rezač za pizzu.

Koristiti samo u predviđene svrhe.

Držati izvan dohvata djece.