



MANUALE D'USO

PRODOTTO: Grattugia per aglio e formaggio in acciaio inossidabile, con manico e contenitore in legno di acacia. Ideale per grattugiare aglio, formaggio, cioccolato, carota, limone e zenzero.

IMPORTANTE: Per utilizzare la nostra grattugia da cucina in legno e acciaio inossidabile in modo sicuro, si consiglia, dopo ogni utilizzo, lavarla a mano con acqua tiepida e sapone neutro e asciugarla accuratamente per prevenire la ruggine. Non utilizzare mai pagliette metalliche poiché possono graffiare e danneggiare la superficie, con conseguente corrosione.



DURANTE L'USO:

- **Impugnare saldamente:** Utilizzare il manico in legno per tenere saldamente la grattugia ed evitare di toccare la parte in acciaio inossidabile con le dita durante la grattugia.
- **Grattugiare su una superficie stabile:** Posizionare la grattugia su una superficie antiscivolo per evitare che si muova durante l'uso.
- **Controllare la pressione:** applicare una pressione delicata e costante per grattugiare il cibo in modo uniforme ed evitare incidenti.

DOPO L'USO:

- **Pulire immediatamente:** sciacquare la grattugia con acqua corrente saponata dopo ogni utilizzo per rimuovere i residui di cibo.
- **Lavaggio a mano:** se consiglia di evitare la lavastoviglie per la parte in legno, poiché può essere troppo abrasiva e danneggiare il prodotto. Utilizzare un detersivo liquido per pulire la superficie in acciaio inossidabile. Non utilizzare prodotti abrasivi, detergenti a base di cloro o pagliette metalliche.
- **Asciugare completamente:** asciugare la grattugia con un panno morbido e asciutto dopo ogni lavaggio. L'umidità può causare macchie d'acqua e muffa, soprattutto sulla parte in legno del prodotto.
- **Conservare in un luogo asciutto:** conservare la grattugia in un luogo asciutto, al riparo dall'umidità, per prevenire la ruggine.

MANUTENZIONE:

- **Controllare le condizioni:** controllare il manico in legno per eventuali crepe o scheggiature e assicurarsi che l'acciaio inossidabile non sia danneggiato.
- **Non lasciare la grattugia in ammollo:** non lasciare la grattugia in ammollo nell'acqua per molto tempo, poiché ciò potrebbe danneggiare il legno.
- **Senza BPA:** il nostro marchio garantisce che il prodotto è privo di BPA; pertanto, puoi utilizzarla con la tranquillità che non contiene sostanze chimiche dannose per la tua salute.

Team DMasquil