

DK Grillhandsker 425**Brugs- og rengøringsvejledning**

Grillhandsker testet for den højeste

- fingerfærdighed (i henhold til ISO-21420-2020, niveau 4)
- lav risiko for skader takket være god skæremodstand (ifølge EN 388-standarden, niveau 3)
- højeste niveau af beskyttelse mod høje temperaturer op til 500 °C (ifølge EN 407, niveau 4)
- ingen risiko for yderligere rivning i tilfælde af eksisterende snit (ifølge EN 388, niveau 4)

Grillhandskerne bør kontrolleres omhyggeligt for skader før hver brug. Brug aldrig beskadigede handsker.

Disse grillhandsker er designet til at beskytte dig, når du håndterer varme retter til en maksimal temperatur på 500°C. Alle oplysninger gælder kun for hele, ubeskadigede produkt med alle beskyttende lag.

Grillhandskerne beskytter kun den del af hånden, der er dækket med dem.

ADVARSEL!

Brug ikke grillhandskerne som beskyttelse ved håndtering af varme væsker.

Brug ikke grillhandskerne, når de bliver våde.

Hold grillhandsker væk fra ilden.

Brug ikke grillhandskerne i umiddelbar nærhed af bevægelige dele af apparatet.

Levetiden afhænger af, hvordan de bruges. Den slutter, når der opstår synlige tegn på slid på overfladen af grillhandskerne, eller når det ene lag er revnet eller revet.

Skal opbevares på et tørt og køligt sted. Maskinvask eller håndvask. Tør fladt. Må ikke bleges. Må ikke tørretumbles. Må ikke kemisk renses.