MPLCo Dariusz Czyzak
Koscielna 6 , 87-213 Rynsk, Poland
www.mplco.pl , darek@mplco.pl
+48 605 988 906

PL

Instrukcja Bezpiecznego Użytkowania Miedzianego Czajnika i Miedzianych czarek

1. Wstęp

Miedziany czajnik to eleganckie i funkcjonalne naczynie, które doskonale nadaje się do serwowania herbaty. Ręczne wykonanie oraz unikalny wzór nadają mu wyjątkowy charakter i czynią go zarówno praktycznym, jak i estetycznym dodatkiem do codziennych rytuałów herbacianych. Miedź, dzięki swoim właściwościom antybakteryjnym i energetyzującym, jest ceniona przez miłośników zdrowego stylu życia. Odpowiednia pielęgnacja i użytkowanie pozwolą zachować jego trwałość i piękno na lata..Czarki prezentują się estetycznie, ale także wspierają zdrowie dzięki antybakteryjnym i energetyzującym właściwościom tego metalu. Odpowiednia pielęgnacja pozwoli zachować ich trwałość i piękno na lata.

2. Pierwsze użycie

- **Czyszczenie:** Przed pierwszym użyciem umyj czajnik(czarki) ręcznie w letniej wodzie z dodatkiem delikatnego detergentu, używając miękkiej gąbki. Dokładnie wypłucz czystą wodą i osusz za pomocą miękkiej ściereczki lub ręcznika papierowego.
- **Sprawdzenie:** Upewnij się, że czajnik nie posiada żadnych uszkodzeń, takich jak zarysowania lub odkształcenia, które mogą wpłynąć na jego funkcjonalność.

3. Użytkowanie

- **Parzenie i serwowanie:** Miedziany czajnik (czarki)jest przeznaczony do serwowania gorących napojów, takich jak herbata czy napary ziołowe.
- **Rodzaj wody:** Zaleca się stosowanie wody przefiltrowanej, aby uniknąć reakcji między minerałami z wody kranowej a powierzchnią miedzi, które mogą prowadzić do przebarwień.
- **Unikaj bezpośredniego ognia:** Jeśli czajnik nie jest przeznaczony do gotowania wody, nie używaj go na kuchenkach ani bezpośrednio na ogniu.
- **Nie nadaje się do mikrofalówki:** Miedziany czajnik(czarki)nie może być używany w kuchence mikrofalowej.
- **Ostrożność przy gorących napojach:** Podczas użytkowania czajnika używaj rękawic kuchennych, aby uniknąć poparzenia.
- **Nagłe zmiany temperatury:** Unikaj gwałtownych zmian temperatury, takich jak zalewanie gorącego czajnika zimną wodą, aby zapobiec odkształceniom i pęknięciom powierzchni.

4. Pielęgnacja

- **Mycie:**
  - Myj czajnik (czarki) ręcznie w letniej wodzie z delikatnym detergentem.
  - Unikaj stosowania ostrych detergentów oraz środków chemicznych, które mogą uszkodzić powierzchnię miedzi.
  - Możesz stosować naturalne środki czystości, takie jak ocet lub sól, do usuwania osadów i przebarwień.
- **Suszenie:** Po każdym myciu dokładnie osusz czajnik,(czarki) aby zapobiec powstawaniu plam i przebarwień. Użyj miękkiej ściereczki lub ręcznika papierowego.
- **Polerowanie:** Aby zachować piękny połysk miedzi, regularnie poleruj czajnik (czarki) za pomocą pasty do czyszczenia miedzi lub domowego roztworu z soku z cytryny i soli. Następnie dokładnie wypłucz i osusz.
- **Unikaj:**
  - Mycia czajnika i czarek w zmywarce, ponieważ to prowadzi to do uszkodzenia powierzchni.
  - Długotrwałego moczenia naczyń miedzianych w wodzie.

5. Ostrzeżenia

- **Naturalne cechy miedzi:** Miedź z czasem naturalnie matowieje lub może zmieniać kolor. Jest to normalny proces i nie wpływa na funkcjonalność produktu.
- **Bezpieczeństwo dzieci:** Ze względu na wagę czajnika i ryzyko poparzenia, przechowuj produkt poza zasięgiem dzieci.
- **Kwaśne produkty:** Unikaj długotrwałego kontaktu czajnika (czarek)z kwaśnymi substancjami, takimi jak ocet czy cytryna, które mogą powodować przebarwienia lub uszkodzenia powierzchni.
- **Nieodpowiednie dla gotowania:** Jeśli czajnik nie jest przeznaczony do gotowania wody, nie używaj go na płytach grzewczych ani w piekarniku.

6. Podsumowanie

Miedziany czajnik(czarki) to wyjątkowy element każdego zestawu herbacianego, łączący tradycję z nowoczesną estetyką. Przestrzeganie zasad pielęgnacji i użytkowania pozwoli zachować jego funkcjonalność i piękno na wiele lat, czyniąc go doskonałym wyborem dla miłośników herbaty.

Zawsze używaj produktu zgodnie z jego przeznaczeniem i sprawdzaj oznaczenia dotyczące użytkowania.

Produkt spełnia normy UE dotyczące kontaktu z żywnością.

TRANSLATIONS WERE MADE WITH THE HELP OF GOOGLE TRANSLATOR, WE APOLOGIZE FOR ANY INACCURACIES

MPLCo Dariusz Czyzak
Koscielna 6 , 87-213 Rynsk, Poland
www.mplco.pl , darek@mplco.pl
+48 605 988 906

EN

Safe Use Instructions for Copper Kettles and Copper Cups

1. Introduction

A copper kettle is an elegant and functional vessel, ideal for serving tea. Its handcrafted design and unique patterns give it a distinctive character, making it both a practical and aesthetic addition to daily tea rituals. Copper, valued for its antibacterial and energizing properties, is cherished by those who embrace a healthy lifestyle. Proper care and use will preserve its durability and beauty for years. Similarly, copper cups not only enhance aesthetics but also support health due to the metal's natural properties.

2. First Use

- **Cleaning:** Before the first use, wash the kettle (or cups) by hand in lukewarm water with a mild detergent, using a soft sponge. Rinse thoroughly with clean water and dry with a soft cloth or paper towel.
- **Inspection:** Ensure the kettle has no damage, such as scratches or deformations, that could affect its functionality.

3. Usage

- **Brewing and Serving:** The copper kettle (or cups) is designed for serving hot beverages, such as tea or herbal infusions.
- **Water Type:** It is recommended to use filtered water to avoid reactions between tap water minerals and the copper surface, which may cause discoloration.
- **Avoid Direct Flame:** If the kettle is not designed for boiling water, do not use it on stoves or direct flames.
- **Not Microwave-Safe:** Copper kettles (or cups) must not be used in a microwave oven.
- **Caution with Hot Beverages:** Use kitchen gloves when handling the kettle to avoid burns.
- **Sudden Temperature Changes:** Avoid sudden temperature changes, such as pouring cold water into a hot kettle, to prevent deformation or cracks.

4. Care and Maintenance

- **Cleaning:**
  - Wash the kettle (or cups) by hand in lukewarm water with a mild detergent.
  - Avoid using harsh detergents or chemicals that may damage the copper surface.
  - Natural cleaners, such as vinegar or salt, can be used to remove deposits and discoloration.
- **Drying:** After each wash, thoroughly dry the kettle (or cups) to prevent stains and discoloration. Use a soft cloth or paper towel.
- **Polishing:** To maintain the beautiful shine of copper, regularly polish the kettle (or cups) with a copper cleaning paste or a homemade mixture of lemon juice and salt. Rinse thoroughly and dry afterward.
- **Avoid:**
  - Washing the kettle or cups in a dishwasher, as this can damage the surface.
  - Prolonged soaking of copper items in water.

5. Warnings

- **Natural Characteristics of Copper:** Copper naturally tarnishes or changes color over time. This is a normal process and does not affect the functionality of the product.
- **Child Safety:** Due to the weight of the kettle and the risk of burns, keep it out of the reach of children.
- **Acidic Products:** Avoid prolonged contact with acidic substances, such as vinegar or lemon, as they can cause discoloration or damage to the surface.
- **Not Suitable for Boiling:** If the kettle is not designed for boiling water, do not use it on stovetops or in ovens.

6. Summary

A copper kettle (or cups) is a unique addition to any tea set, combining tradition with modern aesthetics. Following care and usage guidelines will ensure its functionality and beauty for many years, making it an excellent choice for tea enthusiasts.

Always use the product according to its intended purpose and check the usage instructions.
This product complies with EU standards for food contact.

TRANSLATIONS WERE MADE WITH THE HELP OF GOOGLE TRANSLATOR, WE APOLOGIZE FOR ANY INACCURACIES

MPLCo Dariusz Czyzak
Koscielna 6 , 87-213 Rynsk, Poland
www.mplco.pl , darek@mplco.pl
+48 605 988 906

EE

Vaskteekannude ja vasest tasside ohutu kasutamise juhend

1. Sissejuhatus

Vaskteekann on elegantne ja funktsionaalne anum, mis sobib suurepäraselt tee serveerimiseks. Selle käsitööna valminud disain ja unikaalsed mustrid annavad sellele erilise iseloomu, muutes selle praktiliseks ja esteetiliseks lisandiks igapäevases teerituaalis. Vask on antibakteriaalsete ja energiat andvate omaduste tõttu kõrgelt hinnatud terviseteadlike inimeste seas. Õige hooldus ja kasutamine tagavad vastupidavuse ja ilu aastateks. Samuti lisavad vasest tassid elegantsi ja toetavad tervist, kuna vask on looduslikult antibakteriaalne ja energiat andev materjal.

2. Esmakordne kasutamine

- **Puhastamine:** Enne esmakordset kasutamist peske teekann (või tassid) käsitsi leige vee ja õrna pesuvahendiga, kasutades pehmet svammi. Loputage hoolikalt puhta veega ja kuivatage pehme rätiku või paberrätikuga.
- **Kontrollimine:** Veenduge, et teekann ei oleks kahjustatud, näiteks kriimustatud või deformeerunud, mis võib mõjutada selle funktsionaalsust.

3. Kasutamine

- **Tee valmistamine ja serveerimine:** Vaskteekann (või tassid) on mõeldud kuumade jookide, nagu tee või taimeteed, serveerimiseks.
- **Veetüüp:** Soovitatav on kasutada filtreeritud vett, et vältida kraanivees olevate mineraalide ja vase pinnaga reageerimist, mis võib põhjustada värvimuutusi.
- **Väldi otsest tuld:** Kui teekann ei ole mõeldud vee keetmiseks, ära kasuta seda pliidil ega otsese tule kohal.
- **Ei sobi mikrolaineahju:** Vaskteekannu (või tasse) ei tohi kasutada mikrolaineahjus.
- **Ettevaatlik kuumade jookidega:** Kasuta kuumakindlaid kindaid, et vältida põletusi teekannu käsitsemisel.
- **Äkilised temperatuurimuutused:** Väldi järske temperatuurimuutusi, näiteks kuuma teekannu külma veega täitmist, et vältida deformatsioone või pinnakahjustusi.

4. Hooldus ja puhastamine

- **Puhastamine:**
    - Pese teekann (või tassid) käsitsi leige vee ja õrna pesuvahendiga.
    -
    - Väldi karmide pesuvahendite ja kemikaalide kasutamist, mis võivad vase pinda kahjustada.
    - Kasuta looduslikke puhastusvahendeid, nagu äädikat või soola, et eemaldada plekke ja värvimuutusi.
- **Kuivatamine:** Pärast igat pesu kuivata teekann (või tassid) põhjalikult, et vältida plekkide ja värvimuutuste tekkimist. Kasuta pehmet rätikut või paberrätikut.
- **Poleerimine:** Vase kauni läike säilitamiseks poleeri teekannu (või tasse) regulaarselt vase puhastuspastaga või koduse sidrunimahla ja soola seguga. Seejärel loputa hoolikalt ja kuivata.
- **Väldi:**
    - Vasknõude pesemist nõudepesumasinas, kuna see võib pinda kahjustada.
    - Nõude pikaajalist leotamist vees.

5. Hoiatused

- **Vase loomulikud omadused:** Vase pind muutub aja jooksul looduslikult tuhmi või värvi. See on normaalne protsess ega mõjuta toote funktsionaalsust.
- **Laste ohutus:** Teekannu kaalu ja põletusohtude tõttu hoia seda lastele kättesaamatus kohas.
- **Happesed tooted:** Väldi pikaajalist kontakti happeliste ainete, nagu äädikas või sidrun, mis võivad põhjustada värvimuutusi või kahjustusi.
- **Ei sobi keetmiseks:** Kui teekann ei ole mõeldud vee keetmiseks, ära kasuta seda pliidil ega ahjus.

6. Kokkuvõte

Vaskteekann (või tassid) on ainulaadne täiendus igale teekomplektile, ühendades traditsioonid ja kaasaegse esteetika. Hooldus- ja kasutusjuhiste järgimine aitab säilitada nende funktsionaalsust ja ilu aastaid, muutes need suurepäraseks valikuks teearmastajatele.

Kasuta toodet alati vastavalt selle otstarbele ja järgi kasutusjuhiseid.
Toode vastab EL-i standarditele toiduga kokkupuutumiseks.

TRANSLATIONS WERE MADE WITH THE HELP OF GOOGLE TRANSLATOR, WE APOLOGIZE FOR ANY INACCURACIES

MPLCo Dariusz Czyzak
Koscielna 6 , 87-213 Rynsk, Poland
www.mplco.pl , darek@mplco.pl
+48 605 988 906

LT

Vario Arbatinukų ir Vario Puodelių Naudojimo Instrukcija

1. Įvadas

Vario arbatinukas yra elegantiškas ir funkcionalus indas, puikiai tinkantis arbatos serviravimui. Rankų darbo gamyba ir unikalus dizainas suteikia jam išskirtinumo, todėl jis yra ir praktiškas, ir estetiškas kasdienių arbatos ritualų priedas. Varis, dėl savo antibakterinių ir energizuojančių savybių, yra vertinamas sveiko gyvenimo būdo šalininkų. Tinkama priežiūra ir naudojimas padės išlaikyti jo ilgaamžiškumą ir grožį. Taip pat vario puodeliai ne tik estetiškai atrodo, bet ir prisideda prie sveikatos dėl šio metalo natūralių savybių.

2. Pirmasis naudojimas

- **Valymas:** Prieš pirmąjį naudojimą rankomis išplaukite arbatinuką (arba puodelius) šiltu vandeniu su švelniu plovikliu, naudodami minkštą kempinę. Gerai išskalaukite švariu vandeniu ir nusausinkite minkštu rankšluosčiu arba popierine servetėle.
- **Patikrinimas:** Įsitikinkite, kad arbatinukas neturi pažeidimų, tokių kaip įbrėžimai ar deformacijos, kurios gali paveikti jo funkcionalumą.

3. Naudojimas

- **Arbatos gaminimas ir serviravimas:** Vario arbatinukas (arba puodeliai) skirtas karštiems gėrimams, tokiems kaip arbata ar žolelių užpilai, serviruoti.
- **Vandens tipas:** Rekomenduojama naudoti filtruotą vandenį, kad būtų išvengta reakcijos tarp čiaupo vandens mineralų ir vario paviršiaus, galinčios sukelti spalvos pokyčius.
- **Venkite tiesioginės ugnies:** Jei arbatinukas nėra skirtas vandens virimui, nenaudokite jo ant viryklės ar tiesiogiai ant ugnies.
- **Netinka mikrobangų krosnelei:** Vario arbatinukas (arba puodeliai) negali būti naudojami mikrobangų krosnelėje.
- **Atsargumas su karštais gėrimais:** Naudodami arbatinuką, dėvėkite virtuvines pirštines, kad išvengtumėte nudegimų.
- **Staigūs temperatūros pokyčiai:** Venkite staigių temperatūros pokyčių, pavyzdžiui, nepilkite šalto vandens į karštą arbatinuką, kad išvengtumėte deformacijos ar įtrūkimų.

4. Priežiūra

- **Valymas:**
    - Arbatinuką (arba puodelius) plaukite rankomis šiltu vandeniu su švelniu plovikliu.
    - Venkite naudoti stiprius valiklius ar chemikalus, kurie gali pažeisti vario paviršių.
    - Natūralūs valymo būdai, pavyzdžiui, actas ar druska, gali būti naudojami apnašoms ir spalvos pokyčiams pašalinti.
- **Sausinimas:** Po kiekvieno plovimo kruopščiai nusausinkite arbatinuką (arba puodelius), kad išvengtumėte dėmių ir spalvos pokyčių. Naudokite minkštą rankšluostį arba popierinę servetėlę.
- **Poliravimas:** Norėdami išlaikyti gražų vario blizgesį, reguliariai poliruokite arbatinuką (arba puodelius) naudodami vario valymo pastą arba namuose pagamintą citrinos sulčių ir druskos tirpalą. Po to gerai išskalaukite ir nusausinkite.
- **Venkite:**
    - Arbatinuko ar puodelių plovimo indaplovėje, nes tai gali pažeisti paviršių.
    - Ilgalaikio varinių indų mirkymo vandenyje.

5. Įspėjimai

- **Natūralios vario savybės:** Laikui bėgant vario paviršius gali natūraliai prarasti blizgesį ar pakeisti spalvą. Tai normalus procesas, kuris neturi įtakos produkto funkcionalumui.
- **Vaikų saugumas:** Dėl arbatinuko svorio ir nudegimų rizikos laikykite produktą vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- **Rūgštūs produktai:** Venkite ilgalaikio kontakto su rūgštimis, tokiomis kaip actas ar citrina, nes jos gali sukelti spalvos pokyčius ar paviršiaus pažeidimus.
- **Netinka virimui:** Jei arbatinukas nėra skirtas vandens virimui, nenaudokite jo ant viryklės ar orkaitėje.

6. Išvada

Vario arbatinukas (arba puodeliai) yra unikalus bet kokios arbatos kolekcijos elementas, jungiantis tradiciją su modernia estetika. Laikydamiesi priežiūros ir naudojimo taisyklių, galėsite išlaikyti jų funkcionalumą ir grožį daugelį metų, todėl tai puikus pasirinkimas arbatos mėgėjams.

Naudokite produktą tik pagal paskirtį ir vadovaukitės naudojimo instrukcijomis.
Produktas atitinka ES standartus sąlyčiui su maistu.

TRANSLATIONS WERE MADE WITH THE HELP OF GOOGLE TRANSLATOR, WE APOLOGIZE FOR ANY INACCURACIES

MPLCo Dariusz Czyzak
Koscielna 6 , 87-213 Rynsk, Poland
www.mplco.pl , darek@mplco.pl
+48 605 988 906

LV

Vara tējkannu un vara krūzīšu drošas lietošanas instrukcija

1. Ievads

Vara tējkanna ir elegants un funkcionāls trauks, kas lieliski piemērots tējas pasniegšanai. Roku darbs un unikālais dizains piešķir tam īpašu raksturu, padarot to gan praktisku, gan estētisku papildinājumu ikdienas tējas rituāliem. Varš, pateicoties tā antibakteriālajām un enerģiju sniedzošajām īpašībām, ir ļoti novērtēts veselīga dzīvesveida piekritēju vidū. Pareiza kopšana un lietošana palīdzēs saglabāt tā izturību un skaistumu daudzus gadus. Vara krūzītes ne tikai estētiski izceļas, bet arī veicina veselību, pateicoties šī metāla dabiskajām īpašībām.

2. Pirmā lietošana

- **Tīrīšana:** Pirms pirmās lietošanas rūpīgi nomazgājiet tējkannu (vai krūzītes) ar rokām siltā ūdenī, izmantojot maigu mazgāšanas līdzekli un mīkstu sūkli. Noskalojiet ar tīru ūdeni un nosusiniet ar mīkstu drānu vai papīra dvieli.
- **Pārbaude:** Pārliecinieties, ka tējkannai nav bojājumu, piemēram, skrāpējumu vai deformāciju, kas varētu ietekmēt tās funkcionalitāti.

3. Lietošana

- **Pagatavošana un pasniegšana:** Vara tējkanna (vai krūzītes) ir paredzēta karstu dzērienu, piemēram, tējas vai zāļu uzlējumu, pasniegšanai.
- **Ūdens veids:** Ieteicams izmantot filtrētu ūdeni, lai izvairītos no reakcijām starp krāna ūdens minerāliem un vara virsmu, kas var izraisīt krāsas maiņu.
- **Izvairieties no tiešas uguns:** Ja tējkanna nav paredzēta ūdens vārīšanai, nelietojiet to uz plīts vai atklātas liesmas.
- **Nav piemērota mikroviļņu krāsnij:** Vara tējkannu (vai krūzītes) nedrīkst izmantot mikroviļņu krāsnī.
- **Uzmanība ar karstiem dzērieniem:** Lietojot tējkannu, izmantojiet virtuves cimdus, lai izvairītos no apdegumiem.
- **Pēkšņas temperatūras izmaiņas:** Izvairieties no pēkšņām temperatūras izmaiņām, piemēram, karstas tējkannas piepildīšanas ar aukstu ūdeni, lai novērstu deformāciju vai virsmas bojājumus.

4. Kopšana un uzturēšana

- **Mazgāšana:**
    - Tējkannu (vai krūzītes) mazgājiet ar rokām siltā ūdenī un maigu mazgāšanas līdzekli.
    - Izvairieties no spēcīgiem tīrīšanas līdzekļiem un ķimikālijām, kas var sabojāt vara virsmu.
    - Dabīgus tīrīšanas līdzekļus, piemēram, etiķi vai sāli, var izmantot nogulšņu un krāsas maiņas noņemšanai.
- **Žāvēšana:** Pēc katras mazgāšanas rūpīgi nosusiniet tējkannu (vai krūzītes), lai izvairītos no traipu un krāsas maiņas rašanās. Izmantojiet mīkstu drānu vai papīra dvieli.
- **Pulēšana:** Lai saglabātu vara skaisto spīdumu, regulāri pulējiet tējkannu (vai krūzītes) ar vara tīrīšanas pastu vai mājas līdzekli, piemēram, citronu sulu un sāli. Pēc tam rūpīgi izskalojiet un nosusiniet.
- **Izvairieties:**
    - Vara trauku mazgāšanas trauku mazgājamajā mašīnā, jo tas var sabojāt virsmu.
    - Ilgstošas vara trauku mērcēšanas ūdenī.

5. Brīdinājumi

- **Vara dabiskās īpašības:** Vara virsma laika gaitā var kļūt matēta vai mainīt krāsu. Tas ir normāls process, kas neietekmē produkta funkcionalitāti.
- **Bērnu drošība:** Ņemot vērā tējkannas svaru un apdegumu risku, turiet to bērniem nepieejamā vietā.
- **Skābi produkti:** Izvairieties no ilgstoša kontakta ar skābām vielām, piemēram, etiķi vai citronu, jo tās var izraisīt krāsas maiņu vai virsmas bojājumus.
- **Nav piemērota vārīšanai:** Ja tējkanna nav paredzēta ūdens vārīšanai, nelietojiet to uz plīts vai cepeškrāsnī.

6. Kopsavilkums

Vara tējkanna (vai krūzītes) ir unikāls jebkura tējas komplekta papildinājums, apvienojot tradīcijas un mūsdienu estētiku. Ievērojot kopšanas un lietošanas noteikumus, jūs varēsiet saglabāt tās funkcionalitāti un skaistumu daudzus gadus, padarot to par lielisku izvēli tējas cienītājiem.

Vienmēr izmantojiet produktu atbilstoši tā paredzētajam mērķim un ievērojiet lietošanas instrukcijas.
Produkts atbilst ES pārtikas saskares standartiem.

TRANSLATIONS WERE MADE WITH THE HELP OF GOOGLE TRANSLATOR, WE APOLOGIZE FOR ANY INACCURACIES

MPLCo Dariusz Czyzak
Koscielna 6 , 87-213 Rynsk, Poland
www.mplco.pl , darek@mplco.pl
+48 605 988 906

CS

Návod k bezpečnému používání měděných konvic a měděných šálků

1. Úvod

Měděná konvice je elegantní a funkční nádoba, ideální pro servírování čaje. Ruční výroba a jedinečný design dodávají konvici výjimečný charakter, což z ní činí nejen praktický, ale i estetický doplněk pro každodenní čajové rituály. Měď je ceněná pro své antibakteriální a energetizující vlastnosti, což ji činí oblíbenou mezi příznivci zdravého životního stylu. Při správné péči a používání si měděná konvice i šálky uchovají svůj půvab a funkčnost po mnoho let.

2. První použití

- **Čištění:** Před prvním použitím umyjte konvici (nebo šálky) ručně v teplé vodě s jemným čisticím prostředkem a použijte měkkou houbičku. Důkladně opláchněte čistou vodou a osušte měkkým hadříkem nebo papírovým ručníkem.
- **Kontrola:** Ujistěte se, že konvice není poškozena, například poškrábáním nebo deformacemi, které by mohly ovlivnit její funkčnost.

3. Používání

- **Příprava a servírování:** Měděná konvice (nebo šálky) je určena k servírování horkých nápojů, jako je čaj nebo bylinné nálevy.
- **Typ vody:** Doporučuje se používat filtrovanou vodu, aby se zabránilo reakcím mezi minerály z kohoutkové vody a měděným povrchem, které mohou způsobit změnu barvy.
- **Vyhněte se přímému ohni:** Pokud není konvice určena k vaření vody, nepoužívejte ji na sporáku ani na otevřeném ohni.
- **Nevhodné pro mikrovlnné trouby:** Měděné konvice (nebo šálky) nelze používat v mikrovlnné troubě.
- **Opatrnost s horkými nápoji:** Při manipulaci s konvicí používejte kuchyňské rukavice, abyste předešli popálení.
- **Náhlé změny teploty:** Vyhněte se náhlým změnám teploty, například nalévání studené vody do horké konvice, aby nedošlo k deformacím nebo prasklinám.

4. Péče a údržba

- **Čištění:**
    - Konvici (nebo šálky) umývejte ručně v teplé vodě s jemným čisticím prostředkem.
    - Vyhněte se používání agresivních čisticích prostředků a chemikálií, které mohou poškodit měděný povrch.
    - K odstranění usazenin a skvrn můžete použít přírodní čisticí prostředky, jako je ocet nebo sůl.
- **Sušení:** Po každém mytí důkladně osušte konvici (nebo šálky), aby nedošlo ke vzniku skvrn a změn barvy. Použijte měkký hadřík nebo papírový ručník.
- **Leštění:** Pro zachování krásného lesku mědi pravidelně leštěte konvici (nebo šálky) pomocí čisticí pasty na měď nebo domácí směsi citronové šťávy a soli. Poté důkladně opláchněte a osušte.
- **Vyhněte se:**
    - Mytí měděných nádob v myčce na nádobí, protože to může poškodit povrch.
    - Dlouhodobému namáčení měděných nádob ve vodě.

5. Upozornění

- **Přirozené vlastnosti mědi:** Měděný povrch se časem přirozeně zmatní nebo změní barvu. Jedná se o normální proces, který nemá vliv na funkčnost produktu.
- **Bezpečnost dětí:** Kvůli hmotnosti konvice a riziku popálení udržujte tento produkt mimo dosah dětí.
- **Kyselé látky:** Vyhněte se dlouhodobému kontaktu s kyselými látkami, jako je ocet nebo citron, které mohou způsobit změnu barvy nebo poškození povrchu.
- **Nevhodné k vaření:** Pokud není konvice určena k vaření vody, nepoužívejte ji na varných deskách ani v troubě.

6. Shrnutí

Měděná konvice (nebo šálky) je jedinečný doplněk každé čajové sady, který kombinuje tradici a moderní estetiku. Dodržování pokynů pro péči a používání pomůže zachovat její funkčnost a krásu po mnoho let, což z ní činí skvělou volbu pro milovníky čaje.

Vždy používejte produkt podle jeho určení a dodržujte pokyny k použití.
Tento produkt splňuje normy EU pro styk s potravinami.

TRANSLATIONS WERE MADE WITH THE HELP OF GOOGLE TRANSLATOR, WE APOLOGIZE FOR ANY INACCURACIES

MPLCo Dariusz Czyzak
Koscielna 6 , 87-213 Rynsk, Poland
www.mplco.pl , darek@mplco.pl
+48 605 988 906

SK

Návod na bezpečné používanie medených kanvíc a medených šálok

1. Úvod

Medená kanvica je elegantná a funkčná nádoba, ideálna na servírovanie čaju. Ručne vyrobený dizajn a jedinečné vzory jej dodávajú výnimočný charakter, čo z nej robí praktický a estetický doplnok každodenných čajových rituálov. Meď je cenená pre svoje antibakteriálne a energizujúce vlastnosti, vďaka čomu je obľúbená medzi priaznivcami zdravého životného štýlu. Správna starostlivosť a používanie zabezpečia jej trvácnosť a krásu na mnoho rokov. Podobne medené šálky nielenže esteticky vynikajú, ale aj prispievajú k zdraviu vďaka prirodzeným vlastnostiam medi.

2. Prvé použitie

- **Čistenie:** Pred prvým použitím umyte kanvicu (alebo šálky) ručne v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom, pričom použite mäkkú hubku. Dôkladne opláchnite čistou vodou a osušte mäkkou handričkou alebo papierovým uterákom.
- **Kontrola:** Uistite sa, že kanvica nemá poškodenia, ako sú škrabance alebo deformácie, ktoré by mohli ovplyvniť jej funkčnosť.

3. Používanie

- **Príprava a servírovanie:** Medená kanvica (alebo šálky) je určená na servírovanie horúcich nápojov, ako je čaj alebo bylinkové odvary.
- **Druh vody:** Odporúča sa používať filtrovanú vodu, aby sa zabránilo reakciám medzi minerálmi z vodovodnej vody a povrchom medi, ktoré môžu spôsobiť zmenu farby.
- **Vyhnite sa priamemu ohňu:** Ak kanvica nie je určená na varenie vody, nepoužívajte ju na sporáku ani na priamom ohni.
- **Nevhodné do mikrovlnky:** Medená kanvica (alebo šálky) sa nesmie používať v mikrovlnnej rúre.
- **Opatrnosť pri horúcich nápojoch:** Pri manipulácii s kanvicou používajte kuchynské rukavice, aby ste predišli popáleniu.
- **Náhle zmeny teploty:** Vyhnite sa náhlym zmenám teploty, napríklad nalievaniu studenej vody do horúcej kanvice, aby sa zabránilo deformáciám alebo prasklinám.

4. Starostlivosť a údržba

- **Čistenie:**
    - Kanvicu (alebo šálky) umývajte ručne v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom.
    - Vyhnite sa používaniu agresívnych čistiacich prostriedkov a chemikálií, ktoré môžu poškodiť medený povrch.
    - Na odstránenie usadenín a škvŕn môžete použiť prírodné čistiace prostriedky, ako je ocot alebo soľ.
- **Sušenie:** Po každom umytí kanvicu (alebo šálky) dôkladne osušte, aby ste predišli vzniku škvŕn a zmeny farby. Použite mäkkú handričku alebo papierový uterák.
- **Leštenie:** Na zachovanie krásneho lesku medi pravidelne leštite kanvicu (alebo šálky) pomocou čistiacej pasty na meď alebo domácej zmesi citrónovej šťavy a soli. Potom dôkladne opláchnite a osušte.
- **Vyhnite sa:**
    - Umývaniu medených nádob v umývačke riadu, pretože to môže poškodiť povrch.
    - Dlhodobému namáčaniu medených nádob vo vode.

5. Upozornenia

- **Prirodzené vlastnosti medi:** Povrch medi časom prirodzene zmatnie alebo zmení farbu. Ide o normálny proces, ktorý nemá vplyv na funkčnosť produktu.
- **Bezpečnosť detí:** Kvôli hmotnosti kanvice a riziku popálenia uchovávajte tento produkt mimo dosahu detí.
- **Kyslé látky:** Vyhnite sa dlhodobému kontaktu s kyslými látkami, ako je ocot alebo citrón, ktoré môžu spôsobiť zmenu farby alebo poškodenie povrchu.
- **Nevhodné na varenie:** Ak kanvica nie je určená na varenie vody, nepoužívajte ju na sporáku ani v rúre.

6. Zhrnutie

Medená kanvica (alebo šálky) je jedinečný doplnok každého čajového setu, ktorý spája tradíciu a modernú estetiku. Dodržiavaním pravidiel starostlivosti a používania si zachová svoju funkčnosť a krásu na dlhé roky, čím sa stáva skvelou voľbou pre milovníkov čaju.

Vždy používajte produkt podľa jeho určenia a dodržujte pokyny na používanie.
Tento produkt spĺňa normy EÚ pre styk s potravinami.

TRANSLATIONS WERE MADE WITH THE HELP OF GOOGLE TRANSLATOR, WE APOLOGIZE FOR ANY INACCURACIES

MPLCo Dariusz Czyzak
Koscielna 6 , 87-213 Rynsk, Poland
www.mplco.pl , darek@mplco.pl
+48 605 988 906

DE

Sicherheitsanleitung für die Verwendung von Kupferkannen und Kupferbechern

1. Einführung

Eine Kupferkanne ist ein elegantes und funktionales Gefäß, das sich hervorragend zum Servieren von Tee eignet. Die handgefertigte Verarbeitung und das einzigartige Design verleihen ihr einen besonderen Charakter und machen sie sowohl zu einem praktischen als auch ästhetischen Accessoire für tägliche Teerituale. Kupfer wird aufgrund seiner antibakteriellen und energetisierenden Eigenschaften von Gesundheitsbewussten hoch geschätzt. Mit der richtigen Pflege und Handhabung bleibt die Langlebigkeit und Schönheit der Kanne über Jahre hinweg erhalten. Ebenso ergänzen Kupferbecher die Ästhetik und unterstützen die Gesundheit dank der natürlichen Eigenschaften dieses Metalls.

2. Erste Verwendung

- **Reinigung:** Vor der ersten Verwendung waschen Sie die Kanne (oder die Becher) von Hand mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Verwenden Sie einen weichen Schwamm. Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach und trocknen Sie das Gefäß mit einem weichen Tuch oder Küchenpapier ab.
- **Prüfung:** Stellen Sie sicher, dass die Kanne keine Schäden wie Kratzer oder Verformungen aufweist, die ihre Funktionalität beeinträchtigen könnten.

3. Verwendung

- **Zubereitung und Servieren:** Die Kupferkanne (oder Becher) ist zum Servieren heißer Getränke wie Tee oder Kräutertees vorgesehen.
- **Wasserart:** Es wird empfohlen, gefiltertes Wasser zu verwenden, um Reaktionen zwischen den Mineralien im Leitungswasser und der Kupferoberfläche zu vermeiden, die Verfärbungen verursachen könnten.
- **Kein direkter Kontakt mit Feuer:** Wenn die Kanne nicht für das Kochen von Wasser geeignet ist, verwenden Sie sie nicht auf Herdplatten oder offenem Feuer.
- **Nicht mikrowellengeeignet:** Kupferkannen (oder Becher) dürfen nicht in der Mikrowelle verwendet werden.
- **Vorsicht bei heißen Getränken:** Verwenden Sie beim Umgang mit der Kanne Küchenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- **Plötzliche Temperaturänderungen:** Vermeiden Sie plötzliche Temperaturwechsel, wie z. B. das Befüllen einer heißen Kanne mit kaltem Wasser, um Verformungen oder Risse zu verhindern.

4. Pflege und Wartung

- **Reinigung:**
  - Reinigen Sie die Kanne (oder die Becher) von Hand mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
  - Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel und Chemikalien, die die Kupferoberfläche beschädigen könnten.
  - Zur Entfernung von Ablagerungen und Verfärbungen können natürliche Reinigungsmittel wie Essig oder Salz verwendet werden.
- **Trocknen:** Trocknen Sie die Kanne (oder die Becher) nach jeder Reinigung gründlich ab, um Flecken und Verfärbungen zu vermeiden. Verwenden Sie ein weiches Tuch oder Küchenpapier.
- **Polieren:** Um den schönen Glanz des Kupfers zu erhalten, polieren Sie die Kanne (oder die Becher) regelmäßig mit Kupferpolitur oder einer hausgemachten Mischung aus Zitronensaft und Salz. Spülen Sie anschließend gründlich und trocknen Sie die Oberfläche ab.
- **Vermeiden Sie:**
  - Das Reinigen der Kupferprodukte in der Spülmaschine, da dies die Oberfläche beschädigen kann.
  - Längeres Einweichen von Kupfergefäßen in Wasser.

5. Warnhinweise

- **Natürliche Eigenschaften von Kupfer:** Die Kupferoberfläche kann mit der Zeit auf natürliche Weise anlaufen oder ihre Farbe verändern. Dies ist ein normaler Prozess und beeinträchtigt nicht die Funktionalität des Produkts.
- **Kindersicherheit:** Aufgrund des Gewichts der Kanne und der Verbrennungsgefahr bewahren Sie dieses Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- **Saure Substanzen:** Vermeiden Sie längeren Kontakt der Kanne (oder der Becher) mit sauren Substanzen wie Essig oder Zitronensaft, da diese Verfärbungen oder Schäden verursachen können.
- **Nicht zum Kochen geeignet:** Wenn die Kanne nicht zum Kochen von Wasser vorgesehen ist, verwenden Sie sie nicht auf Herdplatten oder im Ofen.

6. Zusammenfassung

Eine Kupferkanne (oder Becher) ist eine einzigartige Ergänzung für jedes Teeservice und verbindet Tradition mit moderner Ästhetik. Die Einhaltung der Pflege- und Verwendungshinweise trägt dazu bei, ihre Funktionalität und Schönheit über viele Jahre zu bewahren, und macht sie zu einer ausgezeichneten Wahl für Teeliebhaber.

Verwenden Sie das Produkt immer gemäß seinem vorgesehenen Zweck und beachten Sie die Gebrauchsanweisung.
Dieses Produkt erfüllt die EU-Standards für den Kontakt mit Lebensmitteln.

MPLCo Dariusz Czyzak
Koscielna 6 , 87-213 Rynsk, Poland
www.mplco.pl , darek@mplco.pl
+48 605 988 906

FI

Kuparisten teekannujen ja kuppien turvallinen käyttöohje

1. Johdanto

Kuparinen teekannu on elegantti ja toiminnallinen astia, joka sopii erinomaisesti teen tarjoiluun. Käsintehty muotoilu ja ainutlaatuiset yksityiskohdat antavat sille erityisen luonteen, tehden siitä käytännöllisen ja esteettisen lisän jokapäiväisiin teehetkiin. Kupari on arvostettu antibakteeristen ja energisoivien ominaisuuksiensa vuoksi, ja se on suosittu terveystietoisten ihmisten keskuudessa. Oikea hoito ja käyttö takaavat kannun kestävyyden ja kauneuden vuosiksi eteenpäin. Kuparikupit eivät ainoastaan lisää esteettisyyttä, vaan myös tukevat terveyttä tämän metallin luonnollisten ominaisuuksien ansiosta.

2. Ensimmäinen käyttö

- **Puhdistus:** Pese kannu (tai kupit) käsin lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella ennen ensimmäistä käyttökertaa. Käytä pehmeää sientä. Huuhtele huolellisesti puhtaalla vedellä ja kuivaa pehmeällä liinalla tai talouspaperilla.
- **Tarkistus:** Varmista, ettei kannussa ole vaurioita, kuten naarmuja tai muodonmuutoksia, jotka voivat vaikuttaa sen toimivuuteen.

3. Käyttö

- **Hauduttaminen ja tarjoilu:** Kuparinen teekannu (tai kupit) on tarkoitettu kuumien juomien, kuten teen tai yrttihaudukkeiden tarjoiluun.
- **Veden tyyppi:** Suosittelemme käyttämään suodatettua vettä, jotta vältetään reaktiot hanaveden mineraalien ja kuparipinnan välillä, jotka voivat aiheuttaa värimuutoksia.
- **Vältä avotulta:** Jos kannu ei ole tarkoitettu veden keittämiseen, älä käytä sitä liesitasolla tai avotulella.
- **Ei mikroaaltouuniin:** Kuparisia teekannuja (tai kuppeja) ei saa käyttää mikroaaltouunissa.
- **Varovaisuus kuumien juomien kanssa:** Käytä keittiökäsineitä, kun käsittelet kannua, jotta vältät palovammat.
- **Äkilliset lämpötilanvaihtelut:** Vältä äkillisiä lämpötilanvaihteluita, kuten kuuman kannun täyttämistä kylmällä vedellä, jotta estät muodonmuutoksia tai halkeamia.

4. Hoito ja huolto

- **Pesu:**
  - Pese kannu (tai kupit) käsin lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella.
  - Vältä voimakkaita pesuaineita ja kemikaaleja, jotka voivat vahingoittaa kuparipintaa.
  - Käytä luonnollisia puhdistusaineita, kuten etikkaa tai suolaa, poistamaan jäämiä ja värjäytymiä.
- **Kuivaus:** Kuivaa kannu (tai kupit) huolellisesti jokaisen pesun jälkeen, jotta vältät tahrojen ja värimuutosten syntymisen. Käytä pehmeää liinaa tai talouspaperia.
- **Kiillotus:** Säilyttääksesi kuparin kauniin kiillon, kiillota kannu (tai kupit) säännöllisesti kuparinpuhdistusaineella tai itse tehdyllä sitruunamehu- ja suolaliuoksella. Huuhtele lopuksi huolellisesti ja kuivaa pinta.
- **Vältä:**
  - Kupariastioiden pesemistä astianpesukoneessa, sillä tämä voi vahingoittaa pintaa.
  - Kupariastioiden pitkäaikaista liottamista vedessä.

5. Varoitukset

- **Kuparin luonnolliset ominaisuudet:** Kuparipinta voi ajan myötä luonnollisesti tummua tai vaihtaa väriä. Tämä on normaali prosessi eikä vaikuta tuotteen toimivuuteen.
- **Lasten turvallisuus:** Kannun painon ja palovammariskin vuoksi säilytä tuote lasten ulottumattomissa.
- **Happamat aineet:** Vältä pitkäaikaista kosketusta happamien aineiden, kuten etikan tai sitruunan, kanssa, koska ne voivat aiheuttaa värimuutoksia tai vahingoittaa pintaa.
- **Ei sovellu keittämiseen:** Jos kannu ei ole tarkoitettu veden keittämiseen, älä käytä sitä liesitasolla tai uunissa.

6. Yhteenveto

Kuparinen teekannu (tai kupit) on ainutlaatuinen lisä mihin tahansa teekokonaisuuteen, yhdistäen perinteitä ja modernia estetiikkaa. Noudattamalla hoito- ja käyttöohjeita voit säilyttää sen toimivuuden ja kauneuden vuosiksi, mikä tekee siitä erinomaisen valinnan teen ystäville.

Käytä tuotetta aina sen käyttötarkoituksen mukaisesti ja seuraa käyttöohjeita.
Tuote täyttää EU:n elintarvikekontaktimateriaalien vaatimukset.

TRANSLATIONS WERE MADE WITH THE HELP OF GOOGLE TRANSLATOR, WE APOLOGIZE FOR ANY INACCURACIES

MPLCo Dariusz Czyzak
Koscielna 6 , 87-213 Rynsk, Poland
www.mplco.pl , darek@mplco.pl
+48 605 988 906

SV

Säkerhetsinstruktioner för kopparkannor och kopparmuggar

1. Introduktion

En kopparkanna är en elegant och funktionell behållare som är perfekt för servering av te. Den handgjorda designen och de unika detaljerna ger den en speciell karaktär, vilket gör den till ett praktiskt och estetiskt tillskott till dagliga tedrickningsritualer. Koppar är uppskattat för sina antibakteriella och energigivande egenskaper och är populärt bland hälsoinriktade människor. Rätt skötsel och användning säkerställer dess hållbarhet och skönhet i många år. Kopparmuggar är inte bara estetiskt tilltalande utan stödjer också hälsan genom metallens naturliga egenskaper.

2. Första användning

- **Rengöring:** Tvätta kannan (eller muggarna) för hand i ljummet vatten med ett milt rengöringsmedel före första användning. Använd en mjuk svamp. Skölj noggrant med rent vatten och torka av med en mjuk trasa eller pappershandduk.
- **Kontroll:** Kontrollera att kannan inte har några skador, såsom repor eller deformationer, som kan påverka dess funktionalitet.

3. Användning

- **Bryggning och servering:** Kopparkannan (eller muggarna) är avsedd för servering av varma drycker, såsom te eller örtteer.
- **Typ av vatten:** Det rekommenderas att använda filtrerat vatten för att undvika reaktioner mellan kranvattnets mineraler och kopparytan, vilket kan orsaka missfärgning.
- **Undvik öppen eld:** Om kannan inte är avsedd för kokning av vatten, använd den inte på spisen eller över öppen eld.
- **Inte mikrovågssäker:** Kopparkannor (eller muggar) får inte användas i mikrovågsugn.
- **Försiktighet med varma drycker:** Använd kökshandskar vid hantering av kannan för att undvika brännskador.
- **Plötsliga temperaturförändringar:** Undvik plötsliga temperaturväxlingar, som att hälla kallt vatten i en varm kanna, för att förhindra deformationer eller sprickor.

4. Skötsel och underhåll

- **Rengöring:**
  - Tvätta kannan (eller muggarna) för hand i ljummet vatten med ett milt rengöringsmedel.
  - Undvik att använda starka rengöringsmedel och kemikalier som kan skada kopparytan.
  - Naturliga rengöringsmedel, såsom ättika eller salt, kan användas för att ta bort fläckar och missfärgningar.
- **Torkning:** Torka kannan (eller muggarna) noggrant efter varje tvätt för att undvika fläckar och missfärgning. Använd en mjuk trasa eller pappershandduk.
- **Polering:** För att behålla kopparens vackra glans, polera kannan (eller muggarna) regelbundet med kopparpoleringspasta eller en hemmagjord blandning av citronsaft och salt. Skölj noggrant och torka därefter.
- **Undvik:**
  - Att diska kopparprodukter i diskmaskin, eftersom det kan skada ytan.
  - Att blötlägga kopparföremål i vatten under lång tid.

5. Varningar

- **Kopparens naturliga egenskaper:** Kopparytan kan med tiden bli matt eller ändra färg naturligt. Detta är en normal process och påverkar inte produktens funktionalitet.
- **Barnsäkerhet:** På grund av kannans vikt och risken för brännskador bör produkten förvaras utom räckhåll för barn.
- **Sura ämnen:** Undvik långvarig kontakt med sura ämnen, såsom ättika eller citron, eftersom de kan orsaka missfärgning eller skador på ytan.
- **Inte lämplig för kokning:** Om kannan inte är avsedd för kokning av vatten, använd den inte på spisen eller i ugnen.

6. Sammanfattning

En kopparkanna (eller muggar) är ett unikt tillskott till varje teservis och kombinerar tradition med modern estetik. Genom att följa skötsel- och användningsanvisningarna kan dess funktionalitet och skönhet bevaras i många år, vilket gör den till ett utmärkt val för teälskare.

Använd alltid produkten enligt dess avsedda syfte och följ bruksanvisningen.
Produkten uppfyller EU-standarder för kontakt med livsmedel.

TRANSLATIONS WERE MADE WITH THE HELP OF GOOGLE TRANSLATOR, WE APOLOGIZE FOR ANY INACCURACIES

MPLCo Dariusz Czyzak
Koscielna 6 , 87-213 Rynsk, Poland
www.mplco.pl , darek@mplco.pl
+48 605 988 906

NL

Veiligheidsinstructies voor koperen theeketels en koperen bekers

1. Inleiding

Een koperen theeketel is een elegant en functioneel vat dat perfect is voor het serveren van thee. Het handgemaakte ontwerp en de unieke details geven het een bijzondere uitstraling, waardoor het zowel een praktisch als esthetisch onderdeel van dagelijkse theerituelen wordt. Koper wordt gewaardeerd vanwege zijn antibacteriële en energieke eigenschappen en is populair bij mensen die een gezonde levensstijl nastreven. Bij correcte zorg en gebruik behoudt de ketel zijn duurzaamheid en schoonheid voor vele jaren. Ook koperen bekers voegen niet alleen esthetiek toe, maar ondersteunen de gezondheid dankzij de natuurlijke eigenschappen van het metaal.

2. Eerste gebruik

- **Reiniging:** Was de ketel (of bekers) met de hand in lauw water en een mild reinigingsmiddel voordat u deze voor het eerst gebruikt. Gebruik een zachte spons. Spoel grondig af met schoon water en droog af met een zachte doek of keukenpapier.
- **Controle:** Controleer of de ketel geen beschadigingen heeft, zoals krassen of vervormingen, die de functionaliteit kunnen beïnvloeden.

3. Gebruik

- **Brouwen en serveren:** De koperen theeketel (of bekers) is bedoeld voor het serveren van warme dranken, zoals thee of kruidenthee.
- **Water:** Het wordt aanbevolen gefilterd water te gebruiken om reacties tussen mineralen in kraanwater en het koperen oppervlak te voorkomen, die verkleuring kunnen veroorzaken.
- **Vermijd open vuur:** Als de ketel niet is ontworpen om water te koken, gebruik deze dan niet op een fornuis of open vuur.
- **Niet magnetronbestendig:** Koperen ketels (of bekers) mogen niet in de magnetron worden gebruikt.
- **Voorzichtigheid met warme dranken:** Gebruik ovenwanten bij het hanteren van de ketel om brandwonden te voorkomen.
- **Plotselinge temperatuursveranderingen:** Vermijd plotselinge temperatuursveranderingen, zoals het vullen van een hete ketel met koud water, om vervorming of scheuren te voorkomen.

4. Onderhoud en verzorging

- **Reiniging:**
    - Was de ketel (of bekers) met de hand in lauw water en een mild reinigingsmiddel.
    - Vermijd het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen en chemicaliën die het koperen oppervlak kunnen beschadigen.
    - Gebruik natuurlijke schoonmaakmiddelen, zoals azijn of zout, om vlekken en verkleuringen te verwijderen.
- **Drogen:** Droog de ketel (of bekers) na elke reiniging grondig af om vlekken en verkleuringen te voorkomen. Gebruik een zachte doek of keukenpapier.
- **Polijsten:** Om de mooie glans van koper te behouden, polijst de ketel (of bekers) regelmatig met koperpoets of een zelfgemaakte oplossing van citroensap en zout. Spoel grondig af en droog daarna.
- **Vermijd:**
    - Het schoonmaken van koperen producten in de vaatwasser, omdat dit het oppervlak kan beschadigen.
    - Langdurig weken van koperen vaten in water.

5. Waarschuwingen

- **Natuurlijke eigenschappen van koper:** Het koperen oppervlak kan na verloop van tijd op natuurlijke wijze dof worden of van kleur veranderen. Dit is een normaal proces en heeft geen invloed op de functionaliteit van het product.
- **Kindveiligheid:** Bewaar het product buiten bereik van kinderen vanwege het gewicht van de ketel en het risico op brandwonden.
- **Zure stoffen:** Vermijd langdurig contact met zure stoffen, zoals azijn of citroen, omdat deze verkleuringen of beschadigingen aan het oppervlak kunnen veroorzaken.
- **Niet geschikt om te koken:** Als de ketel niet bedoeld is om water te koken, gebruik deze dan niet op een fornuis of in de oven.

6. Samenvatting

Een koperen theeketel (of bekers) is een unieke aanvulling op elke theeset en combineert traditie met moderne esthetiek. Door de onderhouds- en gebruiksinstructies te volgen, blijft de functionaliteit en schoonheid behouden voor vele jaren, wat het een uitstekende keuze maakt voor theeliefhebbers.

Gebruik het product altijd volgens de beoogde functie en volg de gebruiksinstructies.
Dit product voldoet aan de EU-normen voor contact met levensmiddelen.

MPLCo Dariusz Czyzak
Koscielna 6 , 87-213 Rynsk, Poland
www.mplco.pl , darek@mplco.pl
+48 605 988 906

RO

Instrucțiuni de utilizare sigură a ceainicelor și cănilor din cupru

1. Introducere

Un ceainic din cupru este un vas elegant și funcțional, perfect pentru servirea ceaiului. Designul său realizat manual și detaliile unice îi conferă un caracter special, transformându-l într-un accesoriu practic și estetic pentru ritualurile zilnice de ceai. Cuprul este apreciat pentru proprietățile sale antibacteriene și energizante, fiind popular printre adepții unui stil de viață sănătos. Cu o îngrijire și utilizare corespunzătoare, ceainicul și cănile din cupru își vor păstra durabilitatea și frumusețea pentru mulți ani.

2. Prima utilizare

- **Curățare:** Înainte de prima utilizare, spălați ceainicul (sau cănile) manual cu apă călduță și un detergent delicat. Folosiți un burete moale. Clătiți bine cu apă curată și uscați cu o cârpă moale sau un prosop de hârtie.
- **Verificare:** Asigurați-vă că ceainicul nu prezintă daune, cum ar fi zgârieturi sau deformări, care ar putea afecta funcționalitatea acestuia.

3. Utilizare

- **Preparare și servire:** Ceainicul din cupru (sau cănile) este destinat servirii băuturilor calde, cum ar fi ceaiul sau infuziile de plante.
- **Tipul de apă:** Se recomandă utilizarea apei filtrate pentru a evita reacțiile între mineralele din apa de la robinet și suprafața de cupru, care pot cauza decolorarea.
- **Evitarea contactului direct cu focul:** Dacă ceainicul nu este proiectat pentru fierberea apei, nu îl utilizați pe aragaz sau direct pe flacără.
- **Nu este potrivit pentru microunde:** Ceainicul (sau cănile) din cupru nu trebuie utilizat în cuptorul cu microunde.
- **Atenție la băuturile fierbinți:** Folosiți mănuși de bucătărie când manipulați ceainicul pentru a evita arsurile.
- **Schimbări bruște de temperatură:** Evitați schimbările bruște de temperatură, cum ar fi turnarea apei reci într-un ceainic fierbinte, pentru a preveni deformările sau crăpăturile.

4. Îngrijire și întreținere

- **Curățare:**
    - Spălați ceainicul (sau cănile) manual cu apă călduță și un detergent delicat.
    - Evitați utilizarea detergenților puternici și a substanțelor chimice care pot deteriora suprafața de cupru.
    - Produsele naturale, cum ar fi oțetul sau sarea, pot fi utilizate pentru îndepărtarea depunerilor și a petelor.
- **Uscare:** După fiecare spălare, uscați bine ceainicul (sau cănile) pentru a preveni apariția petelor sau decolorărilor. Utilizați o cârpă moale sau un prosop de hârtie.
- **Polishare:** Pentru a păstra luciul frumos al cuprului, lustruiți regulat ceainicul (sau cănile) cu o pastă de curățat cuprul sau o soluție naturală din suc de lămâie și sare. Clătiți bine și uscați.
- **Evitați:**
    - Spălarea vaselor din cupru în mașina de spălat vase, deoarece aceasta poate deteriora suprafața.
    - Înmuiarea prelungită a vaselor din cupru în apă.

5. Avertismente

- **Proprietățile naturale ale cuprului:** Suprafața de cupru se poate înnegri sau decolora în mod natural în timp. Acesta este un proces normal care nu afectează funcționalitatea produsului.
- **Siguranța copiilor:** Datorită greutății ceainicului și riscului de arsuri, păstrați produsul departe de accesul copiilor.
- **Produse acide:** Evitați contactul prelungit cu substanțe acide, cum ar fi oțetul sau sucul de lămâie, deoarece acestea pot provoca decolorări sau deteriorări ale suprafeței.
- **Nu este potrivit pentru fierbere:** Dacă ceainicul nu este proiectat pentru fierberea apei, nu îl utilizați pe aragaz sau în cuptor.

6. Concluzie

Ceainicul din cupru (sau cănile) este un accesoriu unic pentru orice set de ceai, combinând tradiția cu estetica modernă. Respectarea instrucțiunilor de întreținere și utilizare va ajuta la păstrarea funcționalității și frumuseții acestuia timp de mulți ani, fiind o alegere excelentă pentru iubitorii de ceai.

Folosiți produsul întotdeauna conform destinației sale și respectați instrucțiunile de utilizare.
Produsul respectă standardele UE pentru contactul cu alimentele.

TRANSLATIONS WERE MADE WITH THE HELP OF GOOGLE TRANSLATOR, WE APOLOGIZE FOR ANY INACCURACIES

MPLCo Dariusz Czyzak
Koscielna 6 , 87-213 Rynsk, Poland
www.mplco.pl , darek@mplco.pl
+48 605 988 906

HR

Upute za sigurno korištenje bakrenih čajnika i šalica

1. Uvod

Bakreni čajnik je elegantna i funkcionalna posuda, idealna za posluživanje čaja. Njegov ručno izrađen dizajn i jedinstveni detalji daju mu poseban karakter, čineći ga praktičnim i estetskim dodatkom za svakodnevne rituale ispijanja čaja. Bakar je cijenjen zbog svojih antibakterijskih i energizirajućih svojstava, zbog čega je popularan među zagovornicima zdravog načina života. Pravilna njega i korištenje osiguravaju trajnost i ljepotu čajnika i šalica tijekom godina.

2. Prvo korištenje

- **Čišćenje:** Prije prve upotrebe ručno operite čajnik (ili šalice) u toploj vodi s blagim deterdžentom, koristeći meku spužvu. Temeljito isperite čistom vodom i osušite mekanom krpom ili papirnatim ručnikom.
- **Provjera:** Provjerite da čajnik nema oštećenja, poput ogrebotina ili deformacija, koje bi mogle utjecati na njegovu funkcionalnost.

3. Korištenje

- **Priprema i posluživanje:** Bakreni čajnik (ili šalice) namijenjen je za posluživanje toplih napitaka, poput čaja ili biljnih napitaka.
- **Vrsta vode:** Preporučuje se koristiti filtriranu vodu kako bi se izbjegle reakcije između minerala iz vode iz slavine i bakrene površine, koje mogu uzrokovati promjenu boje.
- **Izbjegavajte otvoreni plamen:** Ako čajnik nije namijenjen za kuhanje vode, nemojte ga koristiti na štednjaku ili otvorenom plamenu.
- **Nije prikladno za mikrovalnu:** Bakreni čajnik (ili šalice) ne smiju se koristiti u mikrovalnoj pećnici.
- **Oprez s toplim napicima:** Koristite kuhinjske rukavice tijekom rukovanja čajnikom kako biste izbjegli opekline.
- **Nagla promjena temperature:** Izbjegavajte nagle promjene temperature, poput ulijevanja hladne vode u vrući čajnik, kako biste spriječili deformacije ili pukotine.

4. Održavanje i njega

- **Čišćenje:**
  - Čajnik (ili šalice) perite ručno u toploj vodi s blagim deterdžentom.
  - Izbjegavajte korištenje jakih deterdženata i kemikalija koje mogu oštetiti bakrenu površinu.
  - Za uklanjanje naslaga i promjene boje možete koristiti prirodna sredstva za čišćenje, poput octa ili soli.
- **Sušenje:** Nakon svakog pranja temeljito osušite čajnik (ili šalice) kako biste spriječili mrlje i promjene boje. Koristite meku krpu ili papirnati ručnik.
- **Poliranje:** Za očuvanje lijepog sjaja bakra redovito polirajte čajnik (ili šalice) pomoću paste za čišćenje bakra ili domaće smjese soka od limuna i soli. Zatim temeljito isperite i osušite.
- **Izbjegavajte:**
  - Pranje bakrenih posuda u perilici posuđa, jer to može oštetiti površinu.
  - Dugotrajno namakanje bakrenih posuda u vodi.

5. Upozorenja

- **Prirodna svojstva bakra:** Površina bakra može s vremenom prirodno potamniti ili promijeniti boju. Ovo je normalan proces i ne utječe na funkcionalnost proizvoda.
- **Sigurnost djece:** Zbog težine čajnika i rizika od opeklina, proizvod držite izvan dohvata djece.
- **Kisele tvari:** Izbjegavajte dugotrajan kontakt čajnika (ili šalica) s kiselim tvarima, poput octa ili limuna, jer mogu uzrokovati promjenu boje ili oštećenje površine.
- **Nije prikladno za kuhanje:** Ako čajnik nije namijenjen za kuhanje vode, nemojte ga koristiti na štednjaku ili u pećnici.

6. Zaključak

Bakreni čajnik (ili šalice) jedinstven je dodatak svakom čajnom setu, spajajući tradiciju i modernu estetiku. Pridržavanje pravila održavanja i korištenja pomoći će očuvanju funkcionalnosti i ljepote tijekom godina, čineći ga izvrsnim izborom za ljubitelje čaja.

Uvijek koristite proizvod u skladu s njegovom namjenom i slijedite upute za uporabu.
Proizvod je u skladu s EU standardima za kontakt s hranom.

TRANSLATIONS WERE MADE WITH THE HELP OF GOOGLE TRANSLATOR, WE APOLOGIZE FOR ANY INACCURACIES

MPLCo Dariusz Czyzak
Koscielna 6 , 87-213 Rynsk, Poland
www.mplco.pl , darek@mplco.pl
+48 605 988 906

IT

Istruzioni per l'uso sicuro di teiere e tazze in rame

1. Introduzione

Una teiera in rame è un recipiente elegante e funzionale, perfetto per servire il tè. Il design artigianale e i dettagli unici le conferiscono un carattere speciale, rendendola un accessorio pratico ed estetico per i rituali quotidiani del tè. Il rame è apprezzato per le sue proprietà antibatteriche ed energizzanti, motivo per cui è molto popolare tra gli amanti di uno stile di vita sano. Con una corretta cura e manutenzione, la teiera e le tazze in rame manterranno la loro bellezza e funzionalità per molti anni.

2. Prima dell'uso

- **Pulizia:** Prima del primo utilizzo, lavare la teiera (o le tazze) a mano con acqua tiepida e un detergente delicato. Utilizzare una spugna morbida. Risciacquare accuratamente con acqua pulita e asciugare con un panno morbido o carta assorbente.
- **Ispezione:** Assicurarsi che la teiera non presenti danni, come graffi o deformazioni, che possano comprometterne la funzionalità.

3. Uso

- **Preparazione e servizio:** La teiera in rame (o le tazze) è progettata per servire bevande calde, come tè o infusi.
- **Tipo di acqua:** Si consiglia di utilizzare acqua filtrata per evitare reazioni tra i minerali dell'acqua di rubinetto e la superficie del rame, che potrebbero causare scolorimenti.
- **Evitare il fuoco diretto:** Se la teiera non è progettata per bollire l'acqua, non utilizzarla sul fornello o su fiamme libere.
- **Non adatta al microonde:** Le teiere (o le tazze) in rame non devono essere utilizzate nel forno a microonde.
- **Attenzione con le bevande calde:** Usare guanti da cucina per maneggiare la teiera ed evitare ustioni.
- **Cambiamenti improvvisi di temperatura:** Evitare cambiamenti improvvisi di temperatura, come versare acqua fredda in una teiera calda, per prevenire deformazioni o crepe.

4. Cura e manutenzione

- **Pulizia:**
  - Lavare la teiera (o le tazze) a mano con acqua tiepida e un detergente delicato.
  - Evitare l'uso di detergenti aggressivi o prodotti chimici che possano danneggiare la superficie del rame.
  - Per rimuovere depositi o macchie, è possibile utilizzare prodotti naturali come aceto o sale.
- **Asciugatura:** Dopo ogni lavaggio, asciugare accuratamente la teiera (o le tazze) per evitare la formazione di macchie o scolorimenti. Usare un panno morbido o carta assorbente.
- **Lucidatura:** Per mantenere la brillantezza del rame, lucidare regolarmente la teiera (o le tazze) con una pasta per rame o una soluzione fatta in casa a base di succo di limone e sale. Risciacquare accuratamente e asciugare.
- **Evitare:**
  - Il lavaggio delle teiere o delle tazze in rame in lavastoviglie, poiché potrebbe danneggiare la superficie.
  - L'immersione prolungata dei recipienti in rame in acqua.

5. Avvertenze

- **Caratteristiche naturali del rame:** La superficie in rame può naturalmente ossidarsi o cambiare colore nel tempo. Questo è un processo normale che non compromette la funzionalità del prodotto.
- **Sicurezza dei bambini:** A causa del peso della teiera e del rischio di ustioni, il prodotto deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini.
- **Sostanze acide:** Evitare il contatto prolungato con sostanze acide, come aceto o limone, che potrebbero causare scolorimenti o danni alla superficie.
- **Non adatto alla cottura:** Se la teiera non è progettata per bollire l'acqua, non utilizzarla sul fornello o nel forno.

6. Conclusione

La teiera in rame (o le tazze) è un accessorio unico per qualsiasi set da tè, che combina tradizione ed estetica moderna. Seguendo le istruzioni per la cura e l'uso, si potrà preservarne la funzionalità e la bellezza per molti anni, rendendola una scelta eccellente per gli amanti del tè.

Utilizzare sempre il prodotto secondo le istruzioni e rispettare le indicazioni per l'uso.
Questo prodotto è conforme agli standard UE per il contatto con alimenti.

TRANSLATIONS WERE MADE WITH THE HELP OF GOOGLE TRANSLATOR, WE APOLOGIZE FOR ANY INACCURACIES

MPLCo Dariusz Czyzak
Koscielna 6 , 87-213 Rynsk, Poland
www.mplco.pl , darek@mplco.pl
+48 605 988 906

HU

Réz teáskannák és csészék biztonságos használati útmutatója

1. Bevezetés

A réz teáskanna elegáns és funkcionális edény, amely tökéletesen alkalmas tea felszolgálására. A kézzel készített kialakítás és az egyedi részletek különleges karaktert kölcsönöznek neki, így praktikus és esztétikus kiegészítője a mindennapi tea-rituáléknak. A réz antibakteriális és energizáló tulajdonságai miatt különösen népszerű az egészséges életmód hívei körében. Megfelelő gondozással és használattal a réz teáskanna és csészék tartósak és gyönyörűek maradnak évekig.

2. Első használat

- **Tisztítás:** Az első használat előtt kézzel mossa el a teáskannát (vagy a csészéket) langyos vízben enyhe mosogatószerrel, puha szivacsot használva. Alaposan öblítse le tiszta vízzel, majd törölje szárazra puha ronggyal vagy papírtörlővel.
- **Ellenőrzés:** Győződjön meg róla, hogy a teáskanna nem sérült, például nincsenek rajta karcolások vagy deformációk, amelyek befolyásolhatják a működését.

3. Használat

- **Elkészítés és felszolgálás:** A réz teáskanna (vagy csészék) forró italok, például tea vagy gyógynövényes főzetek felszolgálására készült.
- **Víz típusa:** Ajánlott szűrt vizet használni, hogy elkerülje a csapvíz ásványi anyagainak és a réz felületének reakcióját, amely elszíneződést okozhat.
- **Kerülje a nyílt lángot:** Ha a teáskanna nem alkalmas víz forralására, ne használja tűzhelyen vagy nyílt lángon.
- **Nem mikrohullámú sütőben használható:** A réz teáskanna (vagy csészék) nem alkalmas mikrohullámú sütőben történő használatra.
- **Óvatosság forró italokkal:** Használjon konyhai kesztyűt a teáskanna kezelésekor, hogy elkerülje az égési sérüléseket.
- **Hirtelen hőmérsékletváltozások:** Kerülje a hirtelen hőmérsékletváltozásokat, például a forró teáskanna hideg vízzel való feltöltését, hogy elkerülje a deformációt vagy repedéseket.

4. Karbantartás és ápolás

- **Tisztítás:**
  - A teáskannát (vagy csészéket) kézzel mossa el langyos vízben enyhe mosogatószerrel.
  - Kerülje az erős tisztítószerek és vegyszerek használatát, amelyek károsíthatják a réz felületét.
  - Az üledékek és elszíneződések eltávolításához használhat természetes tisztítószereket, például ecetet vagy sót.
- **Szárítás:** Minden mosás után alaposan törölje szárazra a teáskannát (vagy csészéket), hogy elkerülje a foltok és elszíneződések kialakulását. Használjon puha rongyot vagy papírtörlőt.
- **Fényesítés:** A réz szép fényének megőrzése érdekében rendszeresen fényesítse a teáskannát (vagy csészéket) réztisztító pasztával vagy házi készítésű citromlé- és sókeverékkel. Ezt követően alaposan öblítse le, és törölje szárazra.
- **Kerülje:**
  - A rézedények mosogatógépben történő tisztítását, mivel ez károsíthatja a felületet.
  - A rézedények hosszú ideig történő vízben áztatását.

5. Figyelmeztetések

- **A réz természetes tulajdonságai:** A réz felülete idővel természetes módon elszíneződhet vagy megfakulhat. Ez normális folyamat, amely nem befolyásolja a termék funkcionalitását.
- **Gyermekbiztonság:** A teáskanna súlya és az égési sérülések kockázata miatt tartsa a terméket gyermekektől távol.
- **Savas anyagok:** Kerülje a hosszú távú érintkezést savas anyagokkal, például ecettel vagy citrommal, mivel ezek elszíneződést vagy felületi károsodást okozhatnak.
- **Nem alkalmas főzéshez:** Ha a teáskanna nem alkalmas víz forralására, ne használja tűzhelyen vagy sütőben.

6. Összegzés

A réz teáskanna (vagy csészék) egyedülálló kiegészítője bármely teáskészletnek, ötvözve a hagyományt a modern esztétikával. Az ápolási és használati utasítások betartásával megőrizheti annak funkcionalitását és szépségét hosszú éveken át, így ideális választás tea szerelmeseinek.

Mindig a termék rendeltetésszerű használata szerint járjon el, és tartsa be a használati utasítást.
A termék megfelel az EU élelmiszerrel való érintkezésre vonatkozó szabványainak.

TRANSLATIONS WERE MADE WITH THE HELP OF GOOGLE TRANSLATOR, WE APOLOGIZE FOR ANY INACCURACIES