

**D/A/CH Grillhandschuhe 425****Gebrauchsanweisung und Reinigung**

Grillhandschuhe getestet nach

- bestmögliche Fingerfertigkeit (nach ISO-21420-2020, Level 4)
- geringe Schnittgefahr durch gute Schnittfestigkeit (nach EN 388, Level 3)
- höchstes Kontaktwärme-Level bis 500 °C (nach EN 407, Level 4)
- kein Weiterreißen bei vorhandenen Einkerbungen (nach EN 388, Level 4)

Grillhandschuhe vor jedem Gebrauch sorgfältig auf Beschädigungen überprüfen. Beschädigte Grillhandschuhe niemals verwenden.

Grillhandschuhe sind zum Schutz bei Kontakt mit heißem Kochgeschirr bis zu max. Temperatur von 500 °C bestimmt. Alle Angaben sind nur in Bezug auf das gesamte unbeschädigte Produkt mit allen Schutzschichten zutreffend.

Die Grillhandschuhe schützen nur den Teil der Hand, der mit ihnen bedeckt ist.

**WARNUNG!**

Grillhandschuhe nicht als Schutz bei Kontakt mit heißen Flüssigkeiten verwenden.

Grillhandschuhe nicht verwenden, wenn sie nass geworden sind.

Grillhandschuhe von Feuer fernhalten.

Grillhandschuhe nicht in unmittelbarer Nähe von beweglichen Geräteteilen verwenden.

Die Nutzungsdauer hängt vom Gebrauch ab. Sie endet, wenn sichtbare Abnutzungserscheinungen auf der Oberfläche der Grillhandschuhe auftreten oder wenn eine Schicht gebrochen oder durchbrochen ist.

An einem trockenen, kühlen Ort lagern. Maschinen- oder Handwäsche. Flach trocknen. Nicht bleichen. Nicht im Trockner trocknen. Nicht chemisch reinigen.