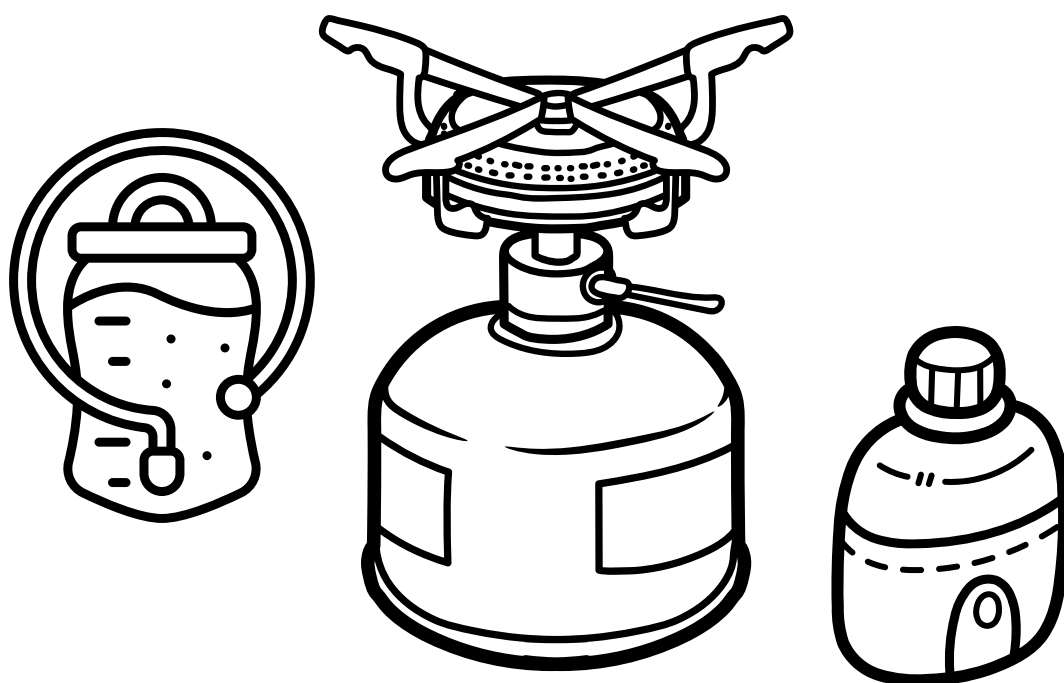


# Instrukcja użytkowania i środki ostrożności

Kuchenne artykuły turystyczne



## Dystrybutor

ZIELONYSKLEP.PL Sp. z o.o.

## Adres

KRAKOWSKA 141-155

50-428 WROCŁAW

PYTANIE@ZIELONYSKLEP.PL

TEL. +48 503 151 771

## **Spis treści:**

- 1. Kuchenki turystyczne i akcesoria**
- 2. Manierki, wkłady hydracyjne, bukłaki, akcesoria**
- 3. Naczynia turystyczne**
- 4. Sztućce, sporki i niezbędniki**
- 5. Termosy**
- 6. Otwieracze: do butelek i konserw**
- 7. Obieraczka do warzyw i owoców**

- Używaj produktów zgodnie z ich przeznaczeniem, z uwzględnieniem materiałów z jakich są wytworzone.**
- Wszelkie artykuły kuchenne zaleca się umyć przed pierwszym użyciem. Warto pamiętać również o ich dezynfekcji.**
- Należy stosować się do wszelkich zaleceń producenta, by zapewnić sobie bezpieczne i długotrwałe korzystanie z akcesoriów.**

# 1. Kuchenki turystyczne i ich akcesoria

## Kuchenki gazowe

### 1. Środki ostrożności:

- Używaj kuchenki w dobrze wentylowanych miejscach, aby uniknąć ryzyka zatrucia tlenkiem węgla.
- Sprawdzaj połączenia między kartuszem a kuchenką, aby zapobiec wyciekom gazu.
- Nigdy nie podgrzewaj kartusza ani nie używaj uszkodzonych butli.
- Nie przechowuj kartuszy w miejscach narażonych na wysokie temperatury (np. w samochodzie w upalne dni).
- Zawsze upewnij się, że kuchenka jest wyłączona przed odłączeniem kartusza.

## Kuchenki benzynowe (na paliwo ciekłe)

### 1. Środki ostrożności:

- Używaj kuchenki tylko na otwartym powietrzu, ze względu na ryzyko wycieku paliwa i nieprzyjemne opary.
- Nigdy nie napełniaj zbiornika paliwem w pobliżu otwartego ognia.
- Używaj odpowiedniego paliwa zalecanego przez producenta, aby uniknąć uszkodzenia systemu.
- Przed zapaleniem kuchenki upewnij się, że ciśnienie w zbiorniku paliwa jest odpowiednie.
- Przechowuj kuchenkę i paliwo z dala od źródeł ciepła i bezpośredniego światła słonecznego.

## **2. Czyszczenie i konserwacja:**

- Regularnie czyść dysze i filtry, aby zapewnić optymalne spalanie paliwa.
- Po każdym użyciu opróżniaj zbiornik paliwa i przepłucz go, aby zapobiec zanieczyszczeniu.

## **Kuchenki alkoholowe**

### **1. Środki ostrożności:**

- Kuchenki alkoholowe mają otwarty płomień, więc należy unikać używania ich w zamkniętych przestrzeniach.
- Używaj tylko czystego alkoholu etylowego lub denaturowanego – inne paliwa mogą być niebezpieczne.
- Zawsze upewnij się, że płomień zgasł przed ponownym napełnieniem komory paliwem, aby uniknąć wybuchu.
- Przechowuj alkohol w szczelnych pojemnikach, aby zapobiec wyciekowi.

## **Kuchenki na paliwa stałe**

### **1. Środki ostrożności:**

- Używaj kuchenki w dobrze wentylowanych miejscach, ponieważ tabletki paliwowe mogą wydzielać nieprzyjemne opary.
- Tabletki są łatwopalne, dlatego przechowuj je w suchym miejscu, z dala od źródeł ciepła.
- Uważaj na gorące części kuchenki po zakończeniu gotowania – metalowe elementy mogą pozostać gorące przez długi czas.

## **Kuchenki na drewno**

### **1. Środki ostrożności:**

- Zawsze używaj kuchenki w miejscach z dala od materiałów łatwopalnych, ponieważ mogą generować iskry.
- Upewnij się, że drewno, które spalasz, jest suche – mokre drewno może wytwarzać dużo dymu.
- Nigdy nie zostawiaj kuchenki bez nadzoru, gdy jest w użyciu.

### **2. Pielęgnacja i konserwacja:**

- Jeśli kuchenka ma części składane, smaruj je, aby zapobiec ich zacinaniu się.
- Po użyciu wyczyść zewnętrzną i wewnętrzną część kuchenki z sadzy i żywic.

## **Kuchenki solarne**

### **1. Środki ostrożności:**

- Kuchenki solarne nie wymagają bezpośredniego ognia, ale umieszczanie ich w niewłaściwym miejscu może doprowadzić do uszkodzenia konstrukcji (np. przegrzania).
- Używaj kuchenki tylko w miejscach o odpowiednim nasłonecznieniu.
- Uważaj na gorące powierzchnie – niektóre części mogą się nagrzewać od odbitego słońca.

## **Kuchenki elektryczne**

### **1. Środki ostrożności:**

- Unikaj kontaktu z wodą, aby zapobiec porażeniu prądem.
- Zawsze odłącz kuchenkę od źródła zasilania po zakończeniu gotowania.
- Sprawdzaj przewód elektryczny i wtyczkę pod kątem uszkodzeń.

# Kuchenki hybrydowe

## 1. Środki ostrożności:

- Przestrzegaj środków ostrożności związanych z każdym typem paliwa, którego używasz (np. gaz, benzyna).
- Dokładnie sprawdzaj, jakie paliwo stosujesz, aby nie pomylić rodzaju paliwa, co może prowadzić do awarii.

## Ogólne zasady konserwacji kuchenek turystycznych

- **Regularne czyszczenie:** Po każdym użyciu upewnij się, że kuchenkę dokładnie wyczyściłeś z pozostałości jedzenia, paliwa i innych zanieczyszczeń.
- **Przechowywanie i transport:** Przechowuj kuchenki w suchym, chłodnym miejscu, aby zapobiec korozji i uszkodzeniom mechanicznym. Jeśli to możliwe, zawsze przechowuj je w odpowiednich pokrowcach lub etui.
- **Okresowe inspekcje:** Sprawdzaj stan techniczny wszystkich części – przewodów, zaworów, palników, uszczelek – i wymieniaj je, gdy są zużyte.

**Przed pierwszym użyciem zapoznaj się z wszelkimi instrukcjami i informacjami dołączonymi przez producenta do produktu.**

## Akcesoria do kuchenek turystycznych

**Wszelkie akcesoria do kuchenek należy użytkować zgodnie z ich przeznaczeniem i instrukcją producenta.**

### Kartusz

#### Użytkowanie

- Upewnij się, że kartusz gazowy jest odpowiednio dopasowany do urządzenia (np. kuchenki turystycznej, palnika gazowego lub lampy), zgodnie z instrukcjami producenta.
- Sprawdź datę ważności kartusza oraz czy nie ma widocznych uszkodzeń lub wgnieceń, które mogą wpłynąć na bezpieczeństwo użytkowania.
- Przed użyciem upewnij się, że zawór urządzenia do gazu jest wyłączony.
- Wkręć kartusz w odpowiednie gniazdo palnika lub kuchenki turystycznej.
- Po poprawnym zamontowaniu kartusza, odkręć zawór urządzenia (np. kuchenki lub palnika) i uruchom zapłon zgodnie z instrukcją urządzenia. Upewnij się, że gaz nie wycieka przed zapaleniem.
- Po zakończeniu korzystania z urządzenia, wyłącz zawór gazu.

#### Bezpieczeństwo użytkowania

- Przechowuj kartusze gazowe w suchym, chłodnym miejscu, z dala od źródeł ciepła, ognia i promieni słonecznych. Nie wystawiaj kartusza na działanie temperatury powyżej 50°C.
- Nie przechowuj kartuszy w zamkniętych pomieszczeniach o słabej wentylacji (np. w samochodach czy zamkniętych szafach). Upewnij się, że miejsce jest dobrze wentylowane, aby uniknąć gromadzenia się gazów.

- Nie używaj kartusza gazowego w zamkniętych pomieszczeniach. Niewłaściwe użytkowanie może prowadzić do ulatniania się gazów szkodliwych dla zdrowia.
- Kartusz jest jednorazowy, nie nadaje się do napełniania.
- Jeśli poczujesz zapach gazu, natychmiast wyłącz urządzenie i nie używaj otwartego ognia ani urządzeń elektrycznych w pobliżu. W przypadku zamkniętego pomieszczenia natychmiast otwórz okna i drzwi, aby zapewnić wentylację i oddalić się od źródła zapłonu.
- Regularnie sprawdzaj kartusze przed każdym użyciem, aby upewnić się, że nie są uszkodzone ani wgniecione. Uszkodzony kartusz należy natychmiast wymienić.
- Zużyte kartusze gazowe powinny być odpowiednio zutylizowane w wyznaczonych punktach zbiórki odpadów.

## **Podstawka pod kartusz**

### **Użytkowanie**

- Podstawka jest przeznaczona do używania z gazowymi kartuszami w normalnych warunkach. Nie narażaj jej na długotrwałe działanie wysokich temperatur.

### **Czyszczenie**

- Należy czyścić ją za pomocą wilgotnej ściereczki.

**Akcesoria takie jak osłona kuchenki, ruszt czy trójnóg nagrzewają się podczas użytkowania. Nie dotykaj ich, nie czyść jeszcze przez kilka godzin po użyciu. Ogranicz dostęp dzieci i zwierząt, by nie uległy przypadkowemu poparzeniu.**



## Bezpieczeństwo użytkowania - dzieci

Używanie kuchenek turystycznych przez dzieci jest potencjalnie niebezpieczne, dlatego wymaga szczególnej ostrożności. Choć nie ma jednoznacznych przepisów zakazujących dzieciom korzystania z kuchenek turystycznych, powinno się brać pod uwagę pewne zasady bezpieczeństwa:

- **Wiek i odpowiedzialność:** Młodsze dzieci nie powinny używać kuchenek turystycznych samodzielnie. Starsze dzieci, powyżej 12-14 lat, mogą to robić, ale tylko pod nadzorem dorosłych i po odpowiednim przeszkoleniu.
- **Odpowiedni rodzaj kuchenki:** Kuchenki na paliwa stałe (np. tabletki) lub solarne są prostsze w obsłudze i mniej ryzykowne niż kuchenki na palne paliwa, co czyni je bardziej odpowiednimi dla dzieci, ale nadal wymagają nadzoru.
- **Unikanie kontaktu z palnikiem:** Dzieci muszą wiedzieć, aby unikać dotykania palnika lub innych gorących części kuchenki, nawet po jej zgaszeniu, gdy te części nadal mogą być gorące.

## 2. Manierki, wkłady hydracyjne, bukłaki, akcesoria

**Użytkowanie:** Produkty najczęściej przeznaczone są jedynie do przechowywania wody. Przechowywanie innych substancji może spowodować pozostawienie nieprzyjemnego zapachu lub uszkodzenie materiału.

**Czyszczenie:** Zaleca się jedynie mycie ręczne za pomocą gąbki lub szczotki do trudno dostępnych miejsc. W przypadku wkładów hydracyjnych dostępne są na rynku specjalne zestawy do ich czyszczenia. Mycie w zmywarce może skutkować uszkodzeniem materiału.

**Suszenie:** Produkt należy dokładnie osuszyć po każdym umyciu by uniknąć rozwoju pleśni i bakterii.

**Chłodzenie i podgrzewanie:** Nie zaleca się zamrażania lub podgrzewania naczyń w kuchence mikrofalowej.

### Zestaw do czyszczenia wkładów hydracyjnych

#### Użytkowanie

- W zależności od konkretnego modelu, zestaw do czyszczenia bukłaków może zawierać: Szczotkę do czyszczenia rurki bukłaka, szczotkę do czyszczenia wnętrza, wieszak lub klipsy do suszenia - używaj ich zgodnie z przeznaczeniem.
- Po zakończeniu czyszczenia umyj szczotki w ciepłej wodzie z mydłem, a następnie osusz je przed schowaniem.

#### Środki bezpieczeństwa

- Do czyszczenia bukłaka i jego elementów używaj wyłącznie szczotek z zestawu, aby uniknąć uszkodzeń.
- Unikaj stosowania silnych chemikaliów lub gorącej wody.

# Ustnik do wkładów hydracyjnych

## Użytkowanie

- Upewnij się, że ustnik jest prawidłowo zamocowany.
- Zaprojektowany jest do używania z wodą pitną. Nie używaj go do innych napojów, takich jak napoje słodzone, mogą powodować osadzanie się resztek i rozwój pleśni.

## Środki bezpieczeństwa

- Czyść ciepłą wodą z mydłem lub używaj specjalnych szczoteczek do czyszczenia ustników.
- Przechowuj ustnik w pozycji otwartej, unikaj ekstremalnych temperatur.

## 3. Naczynia turystyczne

**Użytkowanie:** Używaj naczyń zgodnie z ich przeznaczeniem z uwzględnieniem materiałów z jakich są zrobione. Każdy materiał posiada inne właściwości i ograniczenia, na które należy zwracać uwagę.

### Aluminium (anodowane i standardowe)

#### Czyszczenie:

- Umyj ręcznie ciepłą wodą z detergentem po każdym użyciu.
- Unikaj używania ostrych gąbek i metalowych narzędzi, które mogą porysować powierzchnię, zwłaszcza w przypadku aluminium anodowanego.

## **Użytkowanie:**

- Unikaj gotowania na bardzo wysokich temperaturach, ponieważ może to przyspieszyć uszkodzenia powierzchni.
- Jeśli naczynia są używane na otwartym ogniu, unikaj przegrzewania, aby zapobiec odkształceniu się naczyń.
- Aluminium może reagować z kwasami zawartymi w żywności.

## **Stal nierdzewna**

### **Czyszczenie:**

- Naczynia można myć w zmywarce, ale ręczne mycie ciepłą wodą i detergentem przedłuży ich trwałość.

### **Użytkowanie:**

- Stal nierdzewna wolno się nagrzewa, więc może wymagać dłuższego czasu gotowania niż inne materiały.
- Można bez obaw używać na otwartym ogniu lub kuchenkach gazowych.

## **Tytan**

### **Czyszczenie:**

- Naczynia należy myć ręcznie.
- Unikaj używania ostrych narzędzi, które mogą zarysować powierzchnię.

### **Użytkowanie:**

- Tytan szybko się nagrzewa, ale niezbyt dobrze rozprawadza ciepło, więc unikaj wysokich temperatur, aby jedzenie nie przywierało.
- Idealny do gotowania na kuchenkach gazowych lub spirytusowych.

## **Tworzywa sztuczne (BPA-free)**

### **Czyszczenie:**

- Jeśli producent nie wskazał inaczej, plastikowe naczynia można myć w zmywarce, ale najlepiej robić to w niskich temperaturach.
- Unikaj używania ostrych narzędzi do czyszczenia, ponieważ mogą porysować powierzchnię.

### **Użytkowanie:**

- Nie używaj do gotowania na otwartym ogniu ani na kuchenkach – plastik nie jest odporny na wysokie temperatury.

## **Silikon**

### **Czyszczenie:**

- Naczynia silikonowe można myć ręcznie i w zmywarce.
- Silikon może pochłaniać zapachy, więc warto go namoczyć w roztworze wody z octem.

### **Użytkowanie:**

- Naczyń silikonowych można używać na kuchenkach turystycznych, ale unikaj bezpośredniego kontaktu z otwartym ogniem.

## **Żeliwo**

### **Czyszczenie:**

- Po każdym użyciu myj ręcznie wodą bez używania detergentów – używaj szczotki, aby usunąć resztki jedzenia.
- Po umyciu naczynia żeliwnego należy je natychmiast osuszyć, a następnie posmarować cienką warstwą oleju, aby zapobiec korozji.
- Żeliwo wymaga sezonowania – regularnego smarowania olejem i nagrzewania, aby zapobiec przywieraniu jedzenia.

## **Użytkowanie:**

- Żeliwo może być używane na otwartym ogniu, kuchenkach gazowych i indukcyjnych.
- Unikaj przechowywania potraw w żeliwnych naczyniach, ponieważ może to prowadzić do korozji.

## **Materiały emaliowane**

### **Użytkowanie:**

- Używaj drewnianych lub silikonowych narzędzi kuchennych, aby uniknąć zarysowania emaliowanej powierzchni.
- Naczynia emaliowane mogą być używane na kuchenkach gazowych, elektrycznych, indukcyjnych oraz w piekarnikach, ale unikaj nagłego wystawiania ich na bardzo wysokie temperatury lub zmiany temperatury (np. wstawianie gorącego naczynia do zimnej wody), ponieważ może to prowadzić do pęknięć.
- Możesz gotować w naczyniach emaliowanych, ale unikaj smażenia na sucho (bez tłuszczu), ponieważ emalia może ulec uszkodzeniu.
- Naczynia emaliowane nie powinny być używane do przechowywania kwasowych (np. sosów pomidorowych) lub zasadowych (np. sodowych) substancji przez dłuższy czas, ponieważ mogą one reagować z emalią.

### **Czyszczenie:**

- Mycie ręczne. Możesz użyć gąbki lub ściereczki, ale unikaj używania szorstkich gąbek lub szczotek, które mogą porysować emalię.

## 4. Sztuńce, sporki i niezbędniki

**Użytkowanie:** Używaj produktów zgodnie z ich przeznaczeniem z uwzględnieniem materiałów z jakich są zrobione. Każdy materiał posiada inne właściwości i ograniczenia, na które należy zwracać uwagę.

### **Stal nierdzewna, tytan, aluminium anodowane**

- Produktów z tych można bezpiecznie używać do kontaktu z gorącymi potrawami i na otwartym ogniu (z wyjątkiem aluminium, które nagrzewa się bardzo szybko).
- Po każdym użyciu umyj sztućce ręcznie, zwłaszcza po kontakcie z kwaśnymi potrawami.

### **Czyszczenie:**

- Unikaj ostrych narzędzi czyszczących, które mogą uszkodzić powierzchnię (szczególnie w przypadku aluminium anodowanego).
- Nie zaleca się mycia w zmywarce.

### **Materiały emaliowane**

- Sztućce nie powinny być wystawiane na działanie bardzo wysokich temperatur. Unikaj używania ich na otwartym ogniu, gdyż może to spowodować uszkodzenie emalii.
- Jeśli przechowujesz sztućce w jednym pojemniku, rozważ użycie miękkich przekładek (np. z materiału) pomiędzy nimi, aby zapobiec zarysowaniom.

### **Czyszczenie:**

- Zaleca się mycie ręczne w ciepłej wodzie z delikatnym detergentem. Używaj miękkiej gąbki lub ściereczki, aby nie zarysować materiału.

## **Tworzywa sztuczne (BPA-free), silikon**

- Unikaj kontaktu z bardzo gorącymi powierzchniami – plastik może się deformować. Silikon natomiast dobrze radzi sobie z wysokimi temperaturami, ale nie należy go wystawiać na bezpośrednie działanie płomieni.

### **Czyszczenie:**

- Te materiały można myć w zmywarce, ale ręczne mycie w niskich temperaturach przedłuży ich żywotność.
- Unikaj ostrych gąbek lub narzędzi, które mogą porysować plastik.
- Jeśli sztucze z plastiku lub silikonu pochłoną zapachy, namocz je w roztworze sody oczyszczonej i wody.

## **Bambus i drewno**

- Drewniane i bambusowe sztucze są delikatniejsze, więc unikaj kontaktu z gorącymi potrawami lub wysokimi temperaturami.

### **Czyszczenie:**

- Unikaj długiego moczenia w wodzie, aby nie doprowadzić do pęknięcia lub odkształcenia.
- Od czasu do czasu zaimpregnuj drewniane lub bambusowe sztucze olejem spożywczym, aby zapobiec wysychaniu i pękaniu.
- Przechowuj w suchym miejscu, aby chronić je przed wilgocią.



## 5. Termosy

### **Użytkowanie:**

- Nie umieszczaj termosu w zamrażarce, ponieważ może to uszkodzić materiał i uszczelki.
- Termosy nie są przeznaczone do użycia w mikrofalówce. Podgrzewanie napojów lub posiłków w mikrofalówce może spowodować uszkodzenie oraz zagrażać bezpieczeństwu.
- Nie zaleca się przechowywania żywności przez długi czas, może to sprzyjać utrzymywaniu się zapachów w termosie.
- Nie pozostawiaj termosu z gorącymi napojami lub potrawami w zasięgu dzieci. Upewnij się, że są one świadome, że termosy mogą być gorące.

### **Czyszczenie:**

- Myj ręcznie. Unikaj stosowania silnych detergentów, które mogą uszkodzić materiał.

### **Wskazówka**

**Wstępne podgrzanie lub schłodzenie:** Jeśli chcesz utrzymać napój gorący, wlej do termosu wrzącą wodę na kilka minut przed nalaniem. W przypadku napojów zimnych (np. napojów gazowanych) wlej do termosu zimną wodę lub lód na kilka minut.

## 6.Otwieracze

### Otwieracz do butelek

#### Użytkowanie:

- Ustaw otwieracz na kapslu butelki, dopasowując odpowiednią część otwieracza do krawędzi kapsla.
- Chwyć otwieracz mocno, a następnie pociągnij do góry, aż kapsel odczepi się od butelki.

#### Czyszczenie:

- Oczyszczyć otwieracz ciepłą wodą z mydłem, szczególnie jeśli miał kontakt z płynem i dokładnie go osuszyć.

#### Środki bezpieczeństwa:

- Nie używaj nadmiernej siły podczas otwierania, aby uniknąć poślizgnięcia się otwieracza, co może skutkować uszkodzeniem szkła lub skaleczeniem.
- Trzymaj ręce i palce z dala od kapsla i górnej krawędzi butelki, aby uniknąć skaleczeń.
- Przechowuj otwieracz poza zasięgiem dzieci. Chociaż otwieracz zwykle nie ma ostrych krawędzi, niewłaściwe użycie przez dziecko może prowadzić do urazu.

### Otwieracz do konserw

#### Użytkowanie:

- Ustaw otwieracz na krawędzi puszki, upewniając się, że ostrze lub nóż obrotowy znajduje się w odpowiedniej pozycji na wieczku.
- Delikatnie naciśnij, aby ostrze przebiło wieczko, i zacznij obracać otwieraczem wokół krawędzi puszki, aby przeciąć wieczko.
- Po całkowitym odcięciu wieczka ostrożnie zdejmij otwieracz, a następnie zdejmij pokrywę, uważając na ostre krawędzie.

## **Czyszczenie:**

- Umyj otwieracz ciepłą wodą z mydłem, szczególnie ostrza i mechanizm obrotowy, aby usunąć resztki jedzenia, a następnie dokładnie go osusz. Przechowuj w suchym i chłodnym miejscu.

## **Środki bezpieczeństwa**

- Ostrza otwieracza są ostre, więc zawsze trzymaj palce z dala od ostrza podczas otwierania puszki.
- Przechowuj otwieracz poza zasięgiem dzieci. Ostrza i ruchome części mogą stanowić zagrożenie skaleczenia.

## 7. Obieraczka do warzyw i owoców

### Użytkowanie

- Chwyć obieraczkę za ergonomiczną rączkę i ustaw ostrze pod kątem, aby delikatnie przylegało do powierzchni warzywa lub owocu.
- Przesuwaj obieraczkę w jednym kierunku, aby usuwać skórkę równomiernymi ruchami.
- Zawsze używaj obieraczki w kierunku od siebie, aby zminimalizować ryzyko skaleczenia.
- Trzymaj palce z dala od ostrza, szczególnie podczas obierania mniejszych produktów.

### Czyszczenie

- Zaleca się mycie w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem.
- Jeśli producent pozwala na mycie w zmywarce, umieść obieraczkę w górnym koszu, aby uniknąć uszkodzenia ostrza.

### Środki bezpieczeństwa

- Obieraczka jest przeznaczona wyłącznie do użytku kuchennego – unikaj stosowania jej do innych materiałów, które mogłyby uszkodzić ostrze.
- Trzymaj obieraczkę poza zasięgiem dzieci.
- Nie zaleca się ostrzenia ostrza obieraczki. W przypadku stępienia należy ją wymienić.

## Opakowanie foliowe

### Bezpieczeństwo użytkowania

1. **Ryzyko uduszenia:** Worki i folie mogą stanowić zagrożenie dla małych dzieci. Należy trzymać opakowanie z dala od niemowląt i dzieci, aby zapobiec możliwości uduszenia.
2. **Łatwopalność:** Worki i folie są łatwopalne, dlatego należy unikać kontaktu opakowań z ogniem i źródłami wysokiej temperatury.

### Recykling i ekologia

1. **Utylizacja opakowań:** Po wyjęciu produktów opakowania należy odpowiednio utylizować, zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi segregacji odpadów, aby zmniejszyć negatywny wpływ na środowisko.
2. **Utylizacja produktów:** Produkty należy utylizować zgodnie z przepisami. Umieść je w odpowiednio oznaczonych koszach lub oddaj do punktu zbiórki odpadów selektywnych. W razie wątpliwości skontaktuj się z lokalnym odbiorcą odpadów.
3. **Unikanie spalania:** W przypadku opakowań plastikowych, nigdy nie spalaj worków foliowych, ponieważ może to prowadzić do uwolnienia toksycznych substancji.