

## Manual: Squeeze Sauce Bottle

- 1) Fill the bottle with your favorite sauce. Get creative when serving!
- 2) Not suitable for sauces with pieces of vegetables (such as tartar sauce).
- 3) Do not wash in water above 50°C. After filling with sauce, store in a vertical position in a cool and dark place.

## Návod: Dávkovač na omáčky průhledný

- 1) Dávkovač naplníte oblíbenou omáčkou a při servírování můžete být kreativní.
- 2) Nevhodné pro omáčky s kousky zeleniny (například tatarská).
- 3) Nemyjte vodou s teplotou vyšší než 50°C. Po naplnění omáčkou skladujte ve svislé poloze v chladu a temnu.

## Instrukcja: Dozownik na sosy przezroczysty

- 1) Dozownik napełnij ulubionym sosem, a przy serwowania bądź kreatywna.
- 2) Nie nadaje się do sosów z kawałkami warzyw (np. sos tatarski).
- 3) Nie myj w wodzie powyżej 50°C. Po napełnieniu sosem przechowuj w pozycji pionowej w chłodnym i ciemnym miejscu.

## Útmutató: Átlátszó mártás adagoló

- 1) Az adagolót töltse meg a kedvenc mártásával és a tállalásnál kreatív lehet.
- 2) Nem alkalmas zöldségdarabokat tartalmazó mártásokra (például: tartármártás).
- 3) Legfeljebb 50°C fokos meleg vízzel mosogassa. A mártással való megtöltés után tárolja függőleges helyzetben, sötét és hűvös helyen.

## Manual: Sticlă pentru sosuri cu apă

- 1) Umpleți sticla cu sosul dvs. preferat. Fiți creativi când serviți!
- 2) Nu este potrivită pentru sosuri cu bucăți de legume (cum ar fi sosul tartar).
- 3) Nu spălați în apă cu temperatură mai mare de 50°C. După umplere cu sos, depozitați în poziție verticală într-un loc răcoros și întunecat.