

FISKARS®

EN For cookware with NON-STICK CERATEC® coating For best frying results: use a bit of cooking oil or fat • Reduce hob temperature as soon as the food begins to boil, fry on low- and mid-heat settings • The products handles can be used in the oven up to 150°C / 302°F, higher temperatures may damage the handles • Do not overheat the dish on the hob, temperatures of over 270°C / 518°F will damage the coating • Avoid use of metallic kitchen utensils, sharp objects, scouring pads / -powder and steel wool, as they may damage the coating, we recommend using wooden or silicone kitchen utensils

**FI TARTUMATTOMAT CERATEC®-pinnoitetut keitto- ja paistosa-
tiat** Parhaan paistotuloksen takaamiseksi käytä pienä määrää paistöljyä tai -rasvaa; astia on valmis käytettäväksi, kun paistöljyä tai -rasvaa on muuttunut kullankeskeäksi • Vähennä lämpöä heti kun ruoka alkaa kuumuuden, paista ruoka matallalla tai keskilämmöllä • Kahvat kestävätkä jopa 150 astetta kuumuuden, minkä ansiosta tuotteet voi laittaa uuniin. Tätä korkeammat lämpötilat voivat vahingoittaa kahvoja • Älä ylikuumenna astiaa liedellä; yli 270 asteen lämpötilat vahingoittavat pinnoitetta • Vältä metallisten ruoanlaittovälineiden, terävien esineiden, teräsvillan ja hankausien tai -jauhen käyttämistä, sillä ne vahingoittavat pinnoitetta; niiden sijaan suosittelomme puusta tai silikonista valmistettuja ruoanlaittovälineitä

SE För kok- och stekkärl med NON-STICK CERATEC®-beläggning Använd lite matfett för bästa stekresultat • Sänk värmen så snart maten börjar koka eller steka. Fortsätt sedan på låg eller medelhög värme • Produktens handtag tål ugnsvärme upp till 150 °C. Högre temperaturer kan skada handtagen • Låt inte kärlet bli överhettat på spisen, temperaturer högre än 270 °C skadar beläggningen • Metallredskap, vassa föremål, skurpulver, stålul, grova disksvampar etc. kan skada kärlets beläggning. Vi rekommenderar i stället köksredskap av trä eller silikon

NO For produkter med NON-STICK CERATEC® beleg For det beste stekeresultat: bruk litt olje eller fett • Reduser temperaturen så fort ingrediensene begynner å koke eller stekes, og bruk produktet på moderat temperatur • Produktets håndtak tåler steekeovn opptil 150°C / 302°F, men høyere temperaturer kan skade håndtaket • Unngå overoppheting på platetoppen, da temperaturer over 270°C / 518°F vil skade belegget • Unngå bruk av metallredskaper, skarpe gjenstander, skurepads/pulver og stålul da disse kan skade belegget - vi anbefaler bruk av tre- eller silikonredskaper

DE Kogegrej med NON-STICK CERATEC®-beläggning For at opnå de bedste stegeresultater skal du bruge en smule madlavningsolie eller andet fedtstof • Skru ned for varmen, så snart ingredienserne begynder at koge, og steg videre ved lav eller middel varme • Kogegrejets håndtag kan bruges i ovnen ved temperaturer op til 150°C. Højere temperaturer kan beskadige håndtagene • Anvend ikke kogegrejet ved temperaturer over 270°C, da det vil ødelægge beläggningen • Undgå at bruge køkkenredskaber af metal, skarpe genstande, skuresvampe/skurepulver og ståluld, da det kan ødelægge beläggningen. Vi anbefaler at bruge køkkenredskaber af træ eller silikon

FR Poêles/casseroles avec revêtement antiadhésif CERATEC® Pour de meilleurs résultats, graissez la poêle avec un peu d'huile ou de gras et laissez cuire avec ingrédients lorsque le gras prend

une teinte dorée • Dès que les aliments commencent à bouillir ou à frire, baissez la température à feu doux ou moyen • Les manches peuvent passer à feu jus qu'à 150 °C, des températures supérieures pourraient les abîmer • Ne faites pas surchauffer la poêle/casserole/cocotte. Une température supérieure à 270 °C endommagera le revêtement • Évitez d'utiliser des ustensiles de cuisine métalliques, des objets pointus, des tampons/poudres à récurer ou de la paille de fer qui pourraient endommager le revêtement. Nous recommandons des ustensiles en bois ou en silicone

ES Baterias con recubrimiento NON-STICK CERATEC® Para freír con resultados óptimos: utilizar un poco de aceite de cocina o grasa • Reducir la temperatura de la placa en cuanto la comida empiece a hervir, freír a baja o media temperatura • Las asas del producto se pueden usar en el horno hasta los 150 °C (302 °F), podrían dañarse temperaturas mayores • No sobrecalentar el plato en la placa, ya que por encima de los 270 °C (518 °F) se daña el recubrimiento • Evitar el uso de utensilios de cocina metálicos, objetos afilados, estropajos, detergentes o lana de acero, ya que pueden dañar el recubrimiento; recomendamos el uso de utensilios de madera o silicona

PT Para utensílios de cozinha com revestimento ANTIADERENTE CERATEC® Para melhores resultados de fritura: use um pouco de óleo de cozinha ou gordura • Reduza a temperatura da placa assim que a comida começar a ferver, frite com temperaturas baixas e médias • As peças dos produtos podem ser utilizadas no forno até 150°C / 302°F; temperaturas mais elevadas podem danificar as peças • Não sobreaqueça a placa do fogão, uma temperatura superior a 270°C / 518°F irá danificar o revestimento • Evite o uso de utensílios de cozinha metálicos, objetos pontiagudos, esfregões / -pó lá de aço, pois podem danificar o revestimento, recomendamos o uso de utensílios de cozinha de madeira ou silicone

DK Für Kochgeschirr mit NON-STICK CERATEC® Beschichtung Für beste Brat- ergebnisse bitte Speiseöl oder Fett verwenden • Reduzieren Sie die Herdtemperatur, sobald das Essen zu kochen beginnt, und braten Sie es bei niedriger und mittlerer Hitzezeinstellung • Die Griffe der Produkte können im Backofen bis zu 150 °C/302 °F verwendet werden; höhere Temperaturen können die Griffe beschädigen • Überhitzen Sie das Geschirr nicht auf dem Herd, Temperaturen von über 270°C / 518°F beschädigen die Beschichtung • Verwenden Sie keine metallischen Küchenhelfer, keine scharfen Gegenstände, keine Schürschwämme und keine Stahlwolle, da diese die Beschichtung beschädigen können; wir empfehlen die Verwendung von Küchenhilfern aus Holz oder Silikon

NL Voor pannen met ANTI-AANBAK CERATEC® coating Voor het beste bakresultaat: gebruik een beetje bakolie of vet • Verlaag de temperatuur van de kookplaat zodra het voedsel begint te koken, bak op lage en middelmatige temperaturen • De handgrepen van de producten kunnen worden gebruikt in de oven tot 150 °C / 302 °F, hogere temperaturen kunnen de handgrepen beschadigen • Oververhit de schaal niet op de kookplaat, temperaturen van meer dan 270°C / 518°F zullen de coating beschadigen • Vermijd het gebruik van metalen keukengerei, scherpe voorwerpen, schuursponsjes / -poeder en staalwol. Omdat deze de coating kunnen beschadigen, raden we aan houten of siliconen keukengerei te gebruiken

II Per pentole/padelle con RIVESTIMENTO ANTIADERENTE CERATEC™ Per una frittura migliore, utilizza un po' d'olio o grasso di cottura. • Riduci la temperatura del fornello non appena il cibo inizia a bollire; frigi sempre a temperatura bassa o media. • I manici e le maniglie dei prodotti possono essere utilizzati in forno ma solo fino a 150°C; temperature più elevate possono arrecare danni. • Non surriscaldare la pentola o padella sul piano cottura; temperature superiori a 240°C potrebbero danneggiarne il rivestimento. • Evita l'uso di utensili da cucina metallici, oggetti appuntiti, pagliette o polveri abrasive e lame d'acciaio, poiché potrebbero danneggiare il rivestimento. Si consiglia di utilizzare utensili da cucina in legno o silicone.

III Naczynia kuchenne z powłoką NON-STICK CERATEC™ W celu uzyskania najlepszych rezultatów smażenia: użyj odrobiny oleju lub tłuszczu. • Zmniejsz temperaturę płyty, gdy tylko potrawa zacznie się gotować, smaż na małym i średnim ogniu. • Uchwyty garnków/patekni mogą być używane w piekarniku, ale tylko do 150°C; wyższe temperatury mogą je uszkodzić. • Nie przegrzewaj garnka lub patelni na płycie; temperatury powyżej 270°C mogą uszkodzić powłokę. • Unikaj użycia metalowych przyborów kuchennych, ostrych przedmiotów, zmywaków/proszków do szorowania, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę; zalecamy stosowanie przyborów kuchennych drewnianych lub silikonowych.

IV NON-STICK CERATEC™ bevonattal ellátott edényekhez. A legjobb sütési eredmény elérés érdekében: használjon kevés étolajat vagy zsírt. • Csökkentse a főzőlap hőmérsékletét, amint az étel forni kezd, és alacsony és közepes hőfokon süssük. • A termékek fogantyúit 150°C-ig használhatók sütőben, a magasabb hőmérséklet károsíthatja a fogantyúkat. • Ne melegítse túl az edényt a főzőlapon, mert a 270°C / 518°F feletti hőmérséklet károsítja a bevonatot. • Kerülje a fém konyhai eszközöket, éles tárgyakat, súrolóköröngyöt / -por és acélgaport használatát, mivel ezek károsíthatják a bevonatot, javasoljuk a fa vagy szilikon konyhai eszközök használatát.

V NON-STICK CERATEC™-kattega kööginõude puhil jõrgõie jõrgõiseid juhseid Parima praadimistulemuse saavutamiseks kasutage veidi toidulõõi või -rasva. Nõud saab kasutada, kui rasv on kuldpruun. • Kui toit hakkab keema, vähendage kuumust viivitamatult. Praadige madalal või keskmisel kuumusel. • Kööginõude käepidemeid võib panna ahju temperatuuril kuni 150 °C/302 °F. Kõrgem temperatuur võib käepidemeid kahjustada. • Ärge kööginõud pliidil üle kuumutage. Temperatuur üle 270°C / 518°F kahjustab katet. • Väitige metallist kööginõukite, teravate esemete, küürimisnustikute/-pulvi ja teraviljakõasne kasutamist. Need võivad katet kahjustada. Soovitame kasutada puit- või silikonõutarkivideid.

VI Virtuvés trauiem ar NON-STICK CERATEC™ pãrkõljumu Lai iegõtva optimãlãs cepõšanas rezultãtus, izmantojiet mazliet cepãmãs eõlãs vai tauku, trauku ir gatavs lietoõšanai, kad taukviõels ir zeltaini brõnã krãõõ. • Samaziniet plĩts temperãtãru, līdz õdiens sãk vãrĩties, cepõõanã izmantojiet zemus un vidõjus siltuma iestãtõjumus. • Izstrãdãjumu rokturus var izmantot cepeskãrsnã līdz 150°C/302°F, augstãkã temperãtura var tos sabojãt. • Nepãrkãrsõjiet trauku uz plĩts; temperãtura virs 270°C / 518°F bojã pãrkõljumu. • Izvãrietnes no metãlisku virtuves piederumu, asu priekõõmetu, berõamã viõõã/pulverãura tãrauda vilnas izmantoõõanas, jo tie var sabojãt pãrkõljumu. Mõs iesakãm izmantot koka vai silikona virtuves piederumus.

VII Virtuvés indai su NON-STICK CERATEC™ danga Kad kepimas kuo geriau pavyktõ, naudokite siek tiek kepimo aliejaus arba riebalõ. Indas paruoõstas naudoti, kai riebalãi siek tiek parusta. • Kai tik maistas pradeda virti, sumaõzinkite kaõtvietes temperãturã, keptikite naudodamã maõã ir vidutinõ karõã. • Gaminiõ rankienos gali bõti naudojamos orkaitėje iki 150 °C. Aukõtesnẽ temperãtura gali jas sugadinti. • Neperkaitinkite indo ant kaõtvietes. Aukõtesnẽ nei 270 °C temperãtura paõeis dangã. • Nenaudokite metaliniõ virtuvões reikmenõ, aõtriõ daiktõ, õveitimõ pagãvãliõ ir metaliniõ õveistukõ, nes jie gali paõeisti dangã. Rekomenduojame naudoti medinius arba silikonius virtuvões reikmenis.

VIII Pro nãdobi s povrchovou úpravou NON-STICK CERATEC™ Pro nejlepší výsledky smaõení: použijte trochu oleje nebo tuku. • Snižte teplotu varnẽ desky, jakmile se jídlo začne vařit, smaõte na nízkém a středním stupni ohõve. • Rukojeti výrobkõ lze používat v troubẽ při teplotõ do 150 °C, vyõõí teploty mohou rukojeti poõkõdit. • Nãdobi na varnẽ desce nepřehõvtejte, teploty nad 270 °C poõkõdi povrchovou úpravu. • Nepouõivteje kovovõ kuchynõské nãdmi, ostrõ predmõty, drãtõõky a ocelovou vlnu, protože mohou poõkõdit povrch, doporuõujeme používat dõveõné nebo silikonovõ kuchynõské nãdmi.

IX Pre riady s povrchovou úpravou NON-STICK CERATEC™ Na dosiahnutie najlepõích výsledkov pri vypãraõaní: použite trochu oleja alebo tuku. • Zníõte teplotu varnej dosky hneã, ako sa jedlo začne variť, smaõte na nízkom a strednom ohõi. • Rukovãte výrobku možno používať v rure pri teplotãch do 150 °C, vyõõie teploty môžu rukovãte poõkõdiť. • Neprehõviate riad na varnej doske, teploty nad 270 °C poõkõdia povrchovõ úpravu. • Nepouõívajte kovovõ kuchynõské nãdnie, ostrõ predmety, drõt a ocelovõ vlnu, pretože môžu poõkõdiť povrch, odporuõujeme používať drevenõ alebo silikonovõ kuchynõské nãdnie.

X Pentru vase de gãtit cu acoperire antiaderentã CERATEC™ Pentru cele mai bune rezultate la prãjire: folosiõti puõin ulei de õilãit sau grãsme. • Reduõcõte temperatura plitei de ãndãtã ce mãncãrea ãnsope sã fiarbã, prãjiõti la setãri de cãldurã soãuõãã õi medie. • Mãnerele produsului pot fi folosite în cuptor pãnã la 150°C, temperaturile mai ridicate le pot deteriora. • Nu supraîncãlzi vasul pe plitã, temperaturile de peste 270°C vor deteriora strãtul antiaderent. • Evitãõi folosirea ustensilelor de bucãtãrie metalice, a obiectelor ascuõite, bureõi abrazivi, perii din sãrmã sau praful de curãõte, deoarece acestea pot deteriora strãtul antiaderent, vã recomandãm sã folosiõti ustensile de bucãtãrie din lemn sau silicon.