

- Non lasciare pentole e padelle vuote sul piano di cottura.
- Dopo l'uso, spegni il fornello e lascia raffreddare il prodotto prima di lavarlo.
- Lava il prodotto dopo l'uso.
- Evita di conservare del cibo in pentole o padelle rivestite.
- Quando riponi il prodotto, evita di mettere altre pentole metalliche, coperchi o altri oggetti con bordi affilati all'interno del prodotto stesso, poiché potrebbero danneggiarlo.

Per pentole/padelle con rivestimento antiaderente HARDTEC™ o HARDTEC SUPERIOR+™:

- 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; friggi 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 danneggiare 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.

Per pentole/padelle non rivestite:

- Metti sempre del grasso di cottura o dell'acqua nel prodotto prima di iniziare a cucinare.
 - Evita di aggungere il sale prima che l'acqua bolla perché potrebbe macchiare il fondo del prodotto.
 - Riduci la temperatura non appena il cibo inizia a bollire o a friggere.
 - I manici e le maniglie dei prodotti possono essere utilizzati in forno ma solo fino a 150 °C; temperature più elevate possono arrecare danni.
- Per maggiori informazioni sulla manutenzione, visitare **fiskars.com** • Fiskars Italy s.r.l., Via Paracelso, 24 - Palazzo Cassiopea 2 20864 Agrate Brianza (MB), +39 039 578 75 01. Raccolla differenziata. Verifica le disposizioni del tuo Comune. [fiskars.com/pack](https://www.fiskars.com/pack)

🇵🇱 Ogólne instrukcje dotyczące pielęgnacji naczyń kuchennych

- Umij naczynie przed pierwszym użyciem.
- Zawsze dopasowuj rozmiar naczylnia do pola grzejnego kuchenki.
- Nie podgrzewaj pustych naczyń.
- Unikaj nagłych zmian temperatury.
- Nie przegrzewaj naczylnia.
- Nie pozostawiaj na płycie kuchennej pustego naczylnia.
- Po użyciu wyłacz kuchenkę i pozostaw naczynie do ostygnięcia.
- Umij naczynie po użyciu.
- Unikaj przechowywania żywności w naczyniach z powłoką.
- Podczas przechowywania unikaj umieszczania metalowych garnków, pokrywek lub innych przedmiotów o ostrych krawędziach wewnątrz naczylnia, ponieważ może to spowodować zarysowania.

Naczynia kuchenne z powłoką non-stick HARDTEC™ lub HARDTEC SUPERIOR+™:

- Dla lepszego efektu smażenia: użyj trochę oleju kuchennego lub tłuszczu
- Zmniejsz temperaturę płyty, gdy tylko żywność zacznie się gotować; zawsze smaź w niskiej lub średniej temperaturze.
- Uchwyty garnków/patelni mogą być używane w piekarniku, ale tylko do 150 °C; wyższe temperatury mogą je uszkodzić.

For packaging recycling information:

fiskars.com/pack

- Nie przegrzewaj garnka lub patelni na płycie; temperatury powyżej 240 °C mogą uszkodzić powłokę.
- Unikaj używania metalowych przyborów kuchennych, ostrych przedmiotów, zmywaków lub proszków do szorowania oraz stalowych ostrzy, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę. Zaleca się stosowanie przyborów kuchennych drewnianych lub silikonowych.

Garnki / patelnie niepowlekane:

- Zawsze dodawaj trochę tłuszczu lub wody przed rozpoczęciem gotowania.
- Unikaj dodawania soli przed zagotowaniem wody, ponieważ może to powodować powstawanie piany na dnie naczylnia.
- Zmniejsz temperaturę, gdy tylko potrawa zacznie się gotować lub smażyć.
- Uchwyty garnków/patelni mogą być używane w piekarniku, ale tylko do 150 °C; wyższe temperatury mogą je uszkodzić.

Szczegółowe informacje dotyczące pielęgnacji naczyń znajdują się na stronie **fiskars.com** - Fiskars Polska Sp. z o. o., ul. Komitetu Obrony Robotników 45B, 02-146 Warszawa, + 48 22 310 85 00

🇳🇱 Használáti útmutató minden edényhez

- Az első használat előtt mossa el az edényt.
- Mindig igazítsa az edény méretét a főzőlap hőzónájához.
- Ne melegítsen üres edényeket.
- Kerülje a hirtelen hőmértéklet-változásokat.
- Ne melegítse túl az edényt.
- Ne hagyjon üres edényt a főzőlapon.
- Használat után kapcsolja ki a hőforrást, és mosogatós előtt hagyja kihűlni az edényt.
- Használat után mossa el az edényt.
- Kerülje az élelmiszerек bevonatos serpenyőben vagy lábosban való tárolását.
- Tároláskor ne helyezzen fémedényeket, fedelet vagy más éles szélű tárgyakat az edénybe, mert ez karcölásokat okozhat.

Non-stick HARDTEC™ vagy HARDTEC SUPERIOR+™ bevonatú edényekhez:

- A legjobb sütési eredmény érdekében: használjon kevés étolajat vagy zsírt.
 - Csökkentse a főzőlap hőmértékletét és amint az étel formi kezd, folytassa a sütést alacsony vagy közepes hőfokon.
 - A termékek fogantúyú 150 °C-ig használhatók sütőben, a magasabb hőmértéklet károsíthatja a fogantúyukat.
 - Ne melegítse túl az edényt a főzőlapon, mert a 240 °C / 464 °F feletti hőmértéklet károsítja a bevonatot.
 - Kerülje a fém konyhai eszközök, éles tárgyak, súrolókorongok / -por és acélgyaprot használatát, mivel ezek károsíthatják a bevonatot, javesoľjuk a fa vagy szilikon konyhai eszközök használatát.
- Bevonat nélküli edényekhez:**
- A főzés megkezdése előtt mindig tegyen egy kis zsírt vagy vizet az edénybe.
 - Kerülje a só hozzáadását az étel főforrása előtt, mert foltosodást okozhat.
 - Csökkentse a hőmértékletet, amint az étel formi vagy súlni kezd.
 - A termék fogantúyú 150 °C-ig használhatók sütőben, a magasabb hőmértéklet károsíthatja a fogantúyukat.
- Részletekért és információkért kérjük látogasson el a **fiskars.hu** weboldalra.
- Fiskars Polska Sp. z o. o., ul. Komitetu Obrony Robotników 45B, 02-146 Warszawa, +36 1 453 0945

🇺🇸 Üldised hooldusjuhised

- Peske nõusid enne esimest kasutuskorda.
 - Veenduge alati, et kõõginõude suurus vastaks pliidil kuumutusala suurusel.
 - Ärge kuumutage tühje kõõginõusid.
 - Vältige järskõigiet traaku uu plitsi; temperatuur viirs 240°C/464°F boja pärklõijumu.
 - Nõpärarsõigiet traaku uu plitsi; temperatuur viirs 240°C/464°F boja pärklõijumu.
 - Izvairieties no metõõlisku virtutes piederumu, asu priekõmetu, berõamõ viõska/pulvera no tõraudu vilnas izmantoõanas, jo tie var saboõõt pärklõijumu. Mõs iesakõm izmantot koka vai silikona virtutes piederumus.
- Virtutes traukiem bez pärklõijumu:**
- Pirms sõakõ gatavoõanu, vienmõr ievietojiet trauku nedaudz taukvielas vai õdens.
 - Izvairieties no sõõis pievienoõanas, pirms õdiens võrõs, jo sõõs var veidot plankumus.
 - Samaziniet temperõtuuru, tikõidz õdiens sõõk võrõites vai cepties.
 - Izstrõõdõijumu rokturnas var izmantot cepeõkrõõni õidz 150°C/302°F, augõstõka temperõtura var tos saboõõt.
- Detailõzas norõades par kopõõanu skatiet vietniõ **fiskars.com** • +358 204 3910

🇮🇳 Bendros kepimo indų priežiūros instrukcijos

- Prieõ pirmõijõ naudojimõ indõ iõplõukite.
- Visada suderinkite indo dyõij su kaitlentõs kaitimo zonos dyõidõij.
- Nõkaitinkite tuõõio indo.
- Venkite staigijõ temperõtuõros pokyõijõ.
- Neperkõitinkite indo.
- Nepõalkkite tuõõio indo ant kaitvietõs.
- Po naudojimo iõjunkite kaitinimõj priõsõ plaudami leiskite indui atvõsti.
- Po naudojimo indõ iõplõukite.
- Stenkitõs nelakyti maisto keptuvõse ar puoduõse su dangõa.
- Laikydamõi indus, nedõkite jiõus metalinijõ keptuviõj, dangõijõ ar kitõj daiktõj su aõtriais kraõtais, kurie galõtõ jiõus subraõijyti.

Virtuõs indai su non-stick HARDTEC™ arba HARDTEC SUPERIOR+™ dangõa

- Kad kepimas kuõ geriau pavyktõj, naudokite õiek tiek kepimo aliejaus arba riebalõj. Indas paruõõtas naudoti, kai riebalai õiek tiek paruõuoja.
 - Kai tik maistas pradeda virti, sumaõinkite kaitvietõs temperõturõj, kepkite ant maõos ir vidutinõs kaitros.
 - Gaminiõ rankenos gali bõiti naudojamos orkaitõje iki 150°C. Aukõstesnõ temperõtura gali jas sugadinti.
 - Neperkõitinkite indo ant kaitvietõs. Aukõstesnõ nei 240°C temperõtura paõeis dangõõ.
 - Nenaudokite metalinijõ virtuvõs reikmenõj, aõtrijõ daiktõj, õveitimo pagõlvelijõ ir metalinijõ õveistõkõj, nes jie gali paõeisti dangõõ.
 - Rekomenduojame naudoti medininõ arba silikoninijõ virtuvõs reikmenis.
- Virtuõs indai be dangõos**
- Prieõ gamindami jõ indõ visada idõkite õiek tiek riebalõj ar jõilkite vandens.
 - Nedõkite druskõs, kol maistas nepradõtõ virti, nes ant indo gali atsirasti dõmiõj.
 - Maistui pradõtõj virti ar kepti, iõskart sumaõinkite temperõturõj.
 - Gaminiõ rankenos gali bõiti naudojamos orkaitõje iki 150°C. Aukõstesnõ temperõtura gali jas sugadinti.
- Dõl iõsamijõ prieõiuõs instrukcijõ apsilõnkite **fiskars.com** • +358 204 3910

🇨🇵 Общєне покыны к пѣчи о вѣшерє нѡдоби

- Пред прvim použitim nѡdobi umyte.
- Izõdy prõzõsobote velikosti nѡdobi velikosti ohõivanõ plochy varnõ desky.
- Neohõivõjte prõzõnõ nѡdobi.
- Vyhõrõte s õstrõjmi zmenõmi platõj.
- Nѡdobi neprehõivõjte.
- Nenechõvõjte prõzõnõ nѡdobi na varnõ desce.
- Po použitõj vypnõtõ ohõev a pried mytõm nechte nѡdobi vychladnout.
- Po použitõj nѡdobi umyte.
- Vyarujte se sklõdovõnim potravõn v potaõenõjõ pãrvõch nebo kastrolech.
- Põ sklõdovõnim nevklõdejte do nѡdobi kovovõ pãnve, poklõcky nebo jinõ predmety s õstrõjmi hranami, protoõe by to mohlo zpõsobit poõkrõbõnõj.

Pro nѡdobi s nepõilnavõm povrchem HARDTEC™ nebo HARDTEC SUPERIOR+™:

- Pro nejlepõõi võsledky smaõenõ: pouõijte trochu oleje nebo tuku.
 - Sniõte teplotu varnõ desky, jakmile se jõdo zaõne varõt, varõte na nõzkõm a stõdnõm stupni ohõevõ.
 - Rukõjeti võrobku lze pouõivat v troube põ teplotõ 150 °C , vyõõõ teploty mohou rukõjeti poõkodit.
 - Nѡdobi na varnõ desce neprehõivõjte, teploty nad 240 °C poõkodõ povrchovou úpravu.
 - Nepouõivõjte kovovõ kuchyõnõskõ nãcini, õstrõ priedmety, drãtõnky a ocelovõu vlnu, protoõe mohou poõkodit povlak, doporuõujeme pouõivat dõrevõnõ nebo silikonovõ kuchyõnõskõ nãcini.
- Pro nѡdobi bez povlaku:**
- Võdy pried zahõjenõm vniõte do nѡdobi trochu tuku nebo vody.
 - Vyarujte se priedõvõnõj soli pried varõnim pokrmu, protoõe mõõe zpõsobit skvrny.
 - Jakmile se jõdo zaõne varõt nebo smaõõt, sniõzte teplotu.
 - Rukõjeti võrobku lze pouõivat v troube do 150 °C , vyõõõ teploty mohou rukõjeti poõkodit.

Podrobnõ informace týkõjõci se pẽõe naleznete na **fiskars.com** • +3582043910

🇸🇰 Võebecnõ pokyny na starostlivõst o võetok riad

- Pirms pirmõijõ naudojimõj indõ iõplõukite.
- Visada suderinkite indo dyõij su kaitlentõs kaitimo zonos dyõidõij.
- Nõkaitinkite tuõõio indo.
- Venkite staigijõ temperõtuõros pokyõijõ.
- Neperkõitinkite indo.
- Nepõalkkite tuõõio indo ant kaitvietõs.
- Po naudojimo iõjunkite kaitinimõj priõsõ plaudami leiskite indui atvõsti.
- Po naudojimo indõ iõplõukite.
- Stenkitõs nelakyti maisto keptuvõse ar puoduõse su dangõa.
- Laikydamõi indus, nedõkite jiõus metalinijõ keptuviõj, dangõijõ ar kitõj daiktõj su aõtriais kraõtais, kurie galõtõ jiõus subraõijyti.

Pre riad s nepõilnavõm povrchom HARDTEC™ alebo HARDTEC SUPERIOR+™:

- Na dosiahnutie najlepõõich võsledkov pri vyprõaõanõ: pouõijte trochu oleja alebo tuku.
- Sniõzte teplotu varnej dosky hnedõ, ako sa jõdlo zaõne varõt, varte na nõzkej a strednej teplote.
- Rukovõte võrobku moõno pouõivat v rõre pri teplotõch do 150 °C , vyõõõie teploty mõõu rukovõte poõkodit.

- Neprehõivõjte riad na varnej doske, teploty nad 240 °C poõkodõia povrchovõ úpravu.
- Nepouõivõjte kovovõ kuchyõnõskõ nãciniõ, õstrõ predmety, drõt a ocelovõu vlnu, protoõe mõõu poõkodit povrchovõ úpravu, odporõujeme pouõivat dõrevenõ alebo silikonovõ kuchyõnõskõ nãciniõ.

Pre kuchyõnõj riad bez povrchovej úpravy:

- Pred zaõatõm varenia võdy prõjdajte do riadu trochu tuku alebo vody.
- Pred varõnim nepridõvõjte soõ, protoõe mõõe spõsobit zafarbenie.
- Keõ sa jõdlo zaõne varõt alebo smaõõt, zniõzte teplotu.
- Rukovõte võrobkov sa mõõu pouõivat v rõre do 150 °C , vyõõõie teploty mõõu rukovõte poõkodit.

Podrobnõ informõcie o starostlivõsti nõjdete na strõnke **fiskars.com**

• +358 204 3910

🇷🇺 Instrucțiuni generale de întreținere pentru toate vasele de gătit

- Spõlaõij vasul înainte de prima utilizare.
- Folosiõij întõdeauna vase de gõtõt care se potrivesc cu dimensiunea zonei de cãldurõ a plitei.
- Nu incõlzõtõ vase de gõtõt goale.
- Evitõtõ schimbõriile bruõte de temperaturõ.
- Nu supracõlzõtõj vasul.
- Nu lõsaõij vase goale pe plitõ.
- Dupõ utilizare, oprõtõ cãldura õi lõsaõij vasul sõ se rãceascõ înainte de spõlare.
- Spõlaõij vasul de gõtõt dupõ utilizare.
- Evitõtõ depozitarea alimentelor în vasele de gõtõt cu acoperire antiaderentõ.
- Cãnd depozitõtõj, evitõtõ õi aõezaõij tigõi metalice, capace sau alte obiecte cu margini ascuõite în interiorul vaselor de gõtõt, deoarece acestea le pot zgõria.

Pentru vase de gõtõt cu acoperire antiaderentõ HARDTEC™ sau HARDTEC SUPERIOR+™:

- Pentru cele mai bune rezultate la prõjire: folosiõij puõin ulei de gõtõt sau grõsime.
- Reduceõteõj temperatura plitei de indatõ ce alimentele încep sõ fiarbõ, prõjiõij la foc mic õi mediu.
- Mõnerelõ produsului pot fi folosite în cuptõr pãnõ la 150 °C, temperaturile mai ridicõte le pot deteriora.
- Nu supracõlzõtõj vasul pe plitõ, temperaturile de peste 240 °C vor deteriora stratul antiaderent.
- Evitõtõ folosirea ustensilelor de bucõtõrie metalice, a obiectelor ascuõite, bureõilor abrazivi, perii din sãrmõ sau pãful de curõõat, deoarece acestea pot deteriora stratul antiaderent, vã recomandãm sã folosiõij ustensile de bucõtõrie din lemn sau silikon.

Pentru vase de gõtõt fãrõ acoperire antiaderentõ:

- Puneõte întõdeauna puõinõ grõsime sau apõ în vas înainte de a începe sõ gõtõtõ.
 - Evitõtõ sã adõugaõij sare înainte ca alimentele sõ fiarbõ, deoarece aceasta poate provoca pete.
 - Reduceõteõj temperatura imediat ce mõncarea începe sõ fiarbõ sau sõ se prõjãescõ.
 - Mõnerelõ produsului sunt sigure la cuptõr pãnõ la 150 °C, temperaturile mai ridicõte le pot deteriora.
- Pentru instrucõiuni de întreõinere detaliate aõezaõij **fiskars.com** • office@fiskars.ro

FISKARS® Care instructions

Cookware

General Care Instructions for all cookware

- Wash the dish before the first use.

- Always match the cookware size with the stovetop heat zone.

- Do not heat empty cookware.

- Avoid sudden temperature changes.

- Do not overheat the dish.

- Do not leave empty cookware on the hob.

- After use, turn the heat off, and allow the dish cool down before washing.

- Wash the dish after use.

- Avoid storing food in coated pans or casseroles.

- When storing, avoid placing metal pans, covers or other objects with sharp edges inside the cookware, as doing so may cause scratches.

👉 For cookware with non-stick HARDTEC™ or HARDTEC SUPERIOR™ 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 240°C / 464 °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.

For uncoated cookware:

- Always put some fat or water in to the dish before you start cooking.

- Se till att kärlet är lika stort som spisens värmezön.

- Värm inte upp tommä kär!.

- Reduce the temperature as soon as the food starts boiling or frying.

- The products' handles can be used in the oven up to 150 °C / 302 °F, higher temperatures may damage the handles.

For detailed care instructions go to **fiskars.com** • Fiskars UK Limited, Wedgwood Drive Barlaston, Stoke-on-Trent Staffordshire ST12 9ER, ukconsumercare@fiskars.com • +61 1300 852 022, australia.orders@fiskars.com • Fiskars Living US, LLC 1330 Campus Parkway, Wall, New Jersey 07719 1454 USA, +1 (732) 938 5800

👉 Yleiset hoito-ohjeet paistoastioille

- Pese keitto- tai paistoastia ennen käyttöönottoa.

- Keittölevyn tulee olla astian pohjan kanssa samankokoinen.

- Älä kuunnenna tyhjää keitto- tai paistoastia.

- Vältä nopeita lämpötilanvaihteluita.

- Älä ylikuumenna astiaa.

- Älä jätä tyhjää keitto- tai paistoastiaa liedelle.

- Käytön jälkeen ota liesi pois päältä ja anna astian viilentyä ennen puhdistamista.

- Pese käytön jälkeen.

- Vältä ruoan säilytystä pinnoitetuissa kattiloissa tai pannuissa.

- Vältä säilyttämästä astian sisällä metallisia kansia, kattiloita tai pannuja ja teräväreunaisia esineitä, jotka voivat naarmuttaa astiaa.

Tarttumattomat HARDTEC™- tai HARDTEC SUPERIOR+™-pinnoitetut keitto- ja paistoastiat:

- Parhaan paistotuloksen takaamiseksi käytä pieni määrä paistoiöljyä tai -rasvaa; astia on valmis käytettäväksi, kun paistoiöljy tai -rasva on muuttunut kullannuskeaksi.

- Vähennä lämpöä heti kun ruoka alkaa kiehua; paista ruoka matalalla tai keskimmällä.

- Kahvat kestävät jopa 150 asteen kuumuuden, minkä ansiosta tuotteet voi laittaa uuniin. Tätä korkeammat lämpötilat voivat vahingoittaa kahvoja.

- Älä ylikuumenna astiaa liedellä; yli 240 asteen lämpötilat vahingoittavat pinnoitetta.

- Vältä metallisten ruoanlaittovälineiden, terävien esineiden, teräsvillan ja hankaussienen tai -jauheen käyttämistä, sillä ne voivat vahingoittaa pinnoitetta; niiden sijaan suosittelemme puusta tai silikonista valmistettuja ruoanlaittovälineitä.

Pinnoittamattomat keitto- ja paistoastiat:

- Lisää aina hieman paistorasvaa tai vettä astiaan ennen ruoanlaittoa aloittamista.

- Vältä suolan käyttöä ennen kuin vesi kiehuu, sillä se saattaa jättää jälkiä astiaan.

- Vähennä lämpöä heti kun ruoka alkaa kiehua tai paistua.

- Kahvat kestävät jopa 150 asteen kuumuuden, minkä ansiosta tuotteet voi laittaa uuniin. Tätä korkeammat lämpötilat voivat vahingoittaa kahvoja.

Yksityiskohtaisemat hoito-ohjeet löydät osoitteesta **fiskars.com** • kulluttajapalvelu.suomi@fiskars.com

👉 Allmänna skötselråd för köksredskap

- Diska kärlet innan du använder det för första gången.

- Se till att kärlet är lika stort som spisens värmezön.

- Värm inte upp tommä kär!.

- Undvik snabba temperaturväxlingar.

- Överhetta inte kärlet.

- Lämna inte tommä kär! på en varm spis.

- Stäng av värmen när du är färdig med matlagningen och låt kärlet svalna innan du diskar det.

- Diska kärlet efter användning.

- Undvik att förvarma mat i stekpannor och grytor med belägning.

- Förvara inte stekpannor, lock och andra föremål med vassa kanter inuti dina kok- och stekkär!., eftersom det kan skrapa ytan.

För kok- och stekkär! med non-stick HARDTEC™- eller HARDTEC SUPERIOR+™-belägning:

- Använd lite matfett för bästa stekresultat.

- Sänk värmen så snart maten börjar koka eller steka. Fortsätt sedan på låg eller medelhög värme.

- Produkterna används till ugnsvärme upp till 150°C. Högre temperaturer kan skada handtagen.

- Låt inte kärlet bli överhettat på spisen, temperaturer högre än 240°C skadar belägningen.

- Metallredskap, vassa föremål, skurpulver, stålull, grova disksvampar etc. kan skada kärlets belägning. Vi rekommenderar i stället köksredskap av trä eller silikon.

För obelagda kok- och stekkär!:

- Tillsätt alltid lite matfett eller vatten i kärlet innan du hettar upp det.

- Tillsätt inte sall förrän vätskan kokar, eftersom det annars kan fläcka ytan.

- Sätt temperaturen så snart maten börjar koka eller steka.

- Produkterna handtag tål ugnsvärme upp till 150°C. Högre temperaturer kan skada handtagen.

Mer detaljerade skötselråd finns på **fiskars.com** • +46 (0)42 36 11 00

👉 Generelle vedlikeholds instruksjoner for kok- og stekprodukter

- Vask produktet for første gangs bruk.

- Tilpass alltid platetoppen man bruker til størrelsen på kokekaret.

- Ikke varm opp et tomt produkt.

- Reduser raske og store temperatursvingninger.

- Ikke overopphet produktet.

- Ikke forlat et tomt produkt på platetoppen.

- La produktet avkjøles etter bruk og før vask.

- Vask alltid produktet etter bruk.

- Unngå å oppbevare mat i belagte panner og gryter.

- Ved oppbevaring bør man unngå kontakt med skarpe gjenstander i og utenpå produktet, da skarpe gjenstander kan riper opp overflaten.

For produkter med non-stick HARDTEC™ eller HARDTEC SUPERIOR+™ belegg:

- For det beste stekerresultatet: bruk litt olje eller fett.

- Reduser temperaturen så fort ingrediensene begynner å koke eller steke, og bruk produktet på moderat temperatur.

- Produktets håndtak tåler stekeovn opptil 150°C / 302 °F, men høyere temperaturer kan skade håndtaket.

- Unngå overoppheting på platetoppen, da temperaturer over 240°C / 464 °F vil skade belegget.

- Unngå bruk av metallredskaper, skarpe gjenstander, skurepads/pulver og stålull da disse kan skade belegget - vi anbefaler bruk av tre- eller silikonredskaper.

For ubelagte produkter:

- Tilfor alltid fett eller vann i produktet for bruk.

- Stäng av värmen när du är färdig med matlagningen, da dette kan medføre misfarging av stålet.

- Reduser temperaturen så fort ingrediensene begynner å koke eller steke.

- Produktets håndtak tåler stekeovn opptil 150°C / 302 °F, men høyere temperaturer kan skade håndtaket.

For mer detaljerte opplysnnger, kan du gå inn på **fiskars.no** • +47 23 00 64 40

👉 Generelle plejeanvisninger for alt kogegrej

- Vask kogegrejet inden første brug.

- Brug altid kogegrej, der passer til kogezonens størrelse.

- Opvarm aldrig tomt kogegrej.

- Undgå pludselige temperaturudsving.

- Anvend ikke kogegrejet ved for høje temperaturer.

- Efterlad aldrig tomt kogegrej på en varm kogezone.

- Efter brug skal du slukke for varmen og lade kogegrejet køle af, inden du vasker det.

- Vask kogegrejet efter brug.

- Undgå at opbevare fødevarer i pander og gryder med belægning.

- Undgå ved opbevaring at placere metalpander, låg eller andre ting med skarpe kanter inde i kogegrejet, da det kan ridse overfladen.

Kogegrej med non-stick HARDTEC™ eller HARDTEC SUPERIOR+™-belægning:

- For at opnå de bedste stegeresultater skal du bruge en smule madlavningsolie eller andet fedtstof.

- Skrud 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 240°C, da det vil ødelægge belægningen.

- Undgå at bruge kokkenredskaber af metal, skarpe genstande, skuresvampe/skurepulver og stålull, da det kan ødelægge belægningen.

- Ikke forlat et tomt produkt på platetoppen.

- La produktet avkjøles etter bruk og før vask.

- Kogegrej uden belægning:**

- Put altid en smule fedtstof eller vand i kogegrejet, inden du starter tilberedningen.

- Undgå at tilsætte salt, for maden koger, da det kan medføre misfarvning.

- Skrud ned for varmen, så snart ingredienserne begynder at koge eller stege.

- Kogegrejets håndtag kan bruges i ovnen ved temperaturer op til 150°C.

- Højere temperaturer kan beskadige håndtagene.

Mere detaljerede anvisninger findes på **fiskars.dk** • + 45 38 14 48 48

👉 Instructions générales d'entretien pour tous les ustensiles de cuisine

- Lavez la poêle/casserole/cocotte avant la première utilisation.

- Utilisez toujours un feu adapté à la taille de la poêle/casserole/cocotte.

- Ne faites pas chauffer une poêle/casserole/cocotte vide.

- Évitez les changements brusques de température.

- Ne faites pas surchauffer la poêle/casserole/cocotte.

- Ne laissez pas la poêle/casserole/cocotte vide sur le feu.

- Après utilisation, éteignez le feu et laissez la poêle/casserole/cocotte refroidir avant de la laver.

- Lavez la poêle/casserole/cocotte après utilisation.

- Évitez de stocker des aliments dans les poêles/faitout avec revêtement antiadhésif.

- Lorsque vous rangez les poêles évitez de placer d'autres poêles, des couvercles métalliques ou tout autre objet pointus à l'intérieur, cela pourrait rayer le revêtement.

Ustensiles de cuisson avec revêtement antiadhésif HARDTECH™ ou HARDTECH SUPERIOR+™ :

- Pour de meilleurs résultats, graissez la poêle/casserole avec un peu d'huile ou de gras.

- Dès que les aliments commencent à bouillir ou à fire, baissez la température à feu doux ou moyen.

- Les manches peuvent passer au four jusqu'à 150°C, des températures supérieures pourraient les abîmer.

- Ne faites pas surchauffer la poêle/casserole/cocotte. Une température supérieure à 240°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.

Poêles/casseroles sans revêtement :

- Placez toujours le gras ou l'eau dans la poêle/casserole avant de commencer la cuisson.

- Évitez d'ajouter le sel avant de porter le contenu à ébullition, cela pourrait tacher l'inox.

- Réduisez la température aussitôt que les aliments commencent à frirer ou à bouillir.

- Les manches peuvent passer au four jusqu'à 150°C, des températures supérieures pourraient les abîmer.

- Pour des instructions d'entretien détaillées, visitez **fiskars.com** • serviceconsummateurs@fiskars.com, +33 1 69 75 15 15

👉 Instrucciones generales para el cuidado de todos los utensilios de cocina

- Lavar el plato antes de usarlo por primera vez.

- Utilizar siempre baterías de cocina del mismo tamaño que la superficie de calentamiento de la placa.

- No calentar baterías de cocina vacías.

- Evitar los cambios bruscos de temperatura.

- No sobrecalentar el plato.

- No dejar la batería de cocina vacía sobre la placa.

- Tras su uso, apagar el fuego y dejar enfriar el plato antes de lavarlo.

- Lavar el plato después de usarlo.

- Evitar almacenar alimentos en ollas o sartenes con recubrimiento.

- Al guardarla, evitar colocar dentro otras sartenes, tapas u objetos de metal con bordes afilados, ya que podría rayarse.

Baterías con recubrimiento non-stick HARDTEC™ o HARDTEC SUPERIOR+™:

- Para freír con resultados óptimos: utilizar un poco de aceite de cocina o grasa, el plato estará listo para utilizarse cuando la grasa sea de color marrón dorado.

- 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 240 °C (464 °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.

Baterías sin recubrimiento:

- Echar siempre un poco de grasa o agua al plato antes de comenzar a cocinar.

- Evitar añadir sal antes de que los alimentos hiervan, ya que puede causar manchas.

- Reducir la temperatura en cuanto comiencen a hervir o freírse los alimentos.

- Las asas del producto se pueden usar en el horno hasta los 150 °C (302 °F), podrían dañarse temperaturas mayores.

Visite **fiskars.com** si desea conocer instrucciones de conservación más detalladas. • +34 91 767 65 81

👉 Instruções de cuidados gerais para todos os utensílios de cozinha

- Lave o utensílio antes da primeira utilização.

- Adeque sempre o tamanho da panela ou frigideira à zona de calor do fogão.

- Não aqueça utensílios de cozinha vazios.

- Evite mudanças bruscas de temperatura.

- Não sobreaqueça o utensílio.

- Não deixe um utensílio de cozinha vazio na placa.

- Após a utilização, desligue o calor e deixe o utensílio arrefecer antes de o lavar.

- Lave o utensílio após a utilização.

- Evite armazenar alimentos em frigideiras ou panelas com revestimento.

- Ao arrumar, evite colocar frigideiras ou panelas de metal, tapas ou outros objetos com bordas afiladas dentro dos utensílios de cozinha, pois isso pode provocar riscos.

Para utensílios de cozinha com revestimento antiaderente HARDTEC™ ou HARDTEC SUPERIOR+™:

- Para melhores resultados de fritura: use um pouco de óleo de cozinha ou gordura, o utensílio está pronto para ser usado quando a gordura estiver dourada.

- Reduza a temperatura da placa assim que a comida começa a ferver, frite com temperaturas baixa e média.

- As pegas dos produtos podem ser utilizadas no forno até 150°C / 302 °F, temperaturas mais elevadas podem danificar as pegas.

- Não sobreaqueça a placa do fogão, uma temperatura superior a 240°C / 464 °F irá danificar o revestimento.

- Evite o uso de utensílios de cozinha metálicos, objetos pontiagudos, esfregões / -pó e lâ de aço, pois podem danificar o revestimento, recomendamos o uso de utensílios de cozinha de madeira ou silicone.

Para utensílios de cozinha não revestidos:

- Coloque sempre um pouco de gordura ou água no utensílio antes de começar a cozinhar.

- Evite adicionar sal antes da comida começar a ferver, pois pode causar manchas.

- Reduza a temperatura assim que a comida começar a ferver ou a fritar.

- As pegas dos produtos podem ser utilizadas no forno até 150°C / 302 °F, temperaturas mais elevadas podem danificar as pegas.

Para instruções de manutenção detalhadas, vá a **fiskars.com** • +34 91 767 65 81

👉 Allgemeine Pflegehinweise für alle Kochgeschirre

- Waschen Sie das Geschirr vor dem ersten Gebrauch.

- Passen Sie die Größe des Kochgeschirrs immer der Wärmezone auf dem Herd an.

- Erhitzen Sie kein leeres Kochgeschirr.

- Vermeiden Sie plötzliche Temperaturschwankungen.

- Erhitzen Sie das Geschirr nicht zu stark.

- Lassen Sie kein leeres Kochgeschirr auf der Herdplatte stehen.

- Schalten Sie den Herd nach dem Gebrauch aus und lassen Sie das Geschirr vor dem Spülen abkühlen.

- Waschen Sie das Geschirr nach dem Gebrauch.

- Vermeiden Sie es, Lebensmittel in beschichteten Pfannen oder Kasserollen aufzubewahren.

- Vermeiden Sie es, Metallpfannen, Deckel oder andere Gegenstände mit scharfen Kanten in das Kochgeschirr zu stellen, da dies zu Kratzern führen kann.

Für Kochgeschirr mit HARDTEC™ oder HARDTEC SUPERIOR+™ Antihaftbeschichtung:

- Für beste Bratergebnisse etwas Speiseöl oder Fett verwenden.

- Reduzieren Sie die Herdtemperatur, sobald das Essen zu kochen beginnt, und braten Sie es bei niedriger und mittlerer Hitzeeinstellung.

- 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 240°C/464°F beschädigen die Beschichtung.

- Verwenden Sie keine metallischen Küchenhelfer, keine scharfen Gegenstände, keine Sche