

FISKARS®

Norden

Pure Nordic

Cast iron
Care instructions



General cookware instructions

- 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.



Norden draws inspiration from Nordic nature, culture and traditions and then reinterprets them in a modern way. The range captures the Nordic way of living; progressive, yet strongly rooted in heritage.

Norden cast iron cookwares with a unique **THERMIUM** mineral treatment, making it very easy to care for. Norden Cast iron stores heat, stays warm longer and withstands high temperatures making products ideal for high heat cooking. No surface seasoning needed. Wooden, detachable handle/trivet made of Finnish birch.

EN Cast iron

- Always lift the dish when moving it on a glass or ceramic hob, do not pull it across the hob to avoid scratching the glass surface.
- The wooden handle/trivet should be removed when using the pan/casserole in the oven.
- 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.
- Handles may become hot while cooking – use pot holders.
- Do not overheat the dish in oven or on the hob, temperatures of over 270°C / 518°F will damage the dish.
- 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.
- Hand wash only, for washing hot water is recommended, however mild washing detergent can be used when necessary.

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 p. +1 (732) 938 5800

FI Yleiset hoito-ohjeet paistoastioille

- Pese keitto- tai paistoastia ennen käyttöönottoa.
- Keittolevyn tulee olla astian pohjan kanssa samankokoinen.
- Älä kuumenna 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 säilyttämistä astian sisällä metallisia kansia, kattiloita tai pannuja ja teräväreunaisia esineitä, jotka voivat naarmuttaa astiaa.

Valurautatuotteet

Norden-sarjan juuret löytyvät Pohjolan luonnosta, kulttuurista ja ruoanlaittoperinteistä. Sarjan muotoiluissa yhdistyvät pohjoismaalaisen elämäntyylin parhaat puolet: edelläkävijyyttä ja perinteet. Norden-sarjan valurautaisissa keitto- ja paistoastioissa on ainutlaatuinen ja helppohoitoinen **THERMIUM** -mineraalikäsitely.

Norden-valurautatuotteet säilyttävät lämmön paremmin ja pidempään. Näin ollen ne sopivat korkeaa lämpöä vaativaan ruoanlaittoon. Ei vaadi rasvapolttoa. Irotettava puinen kahva/pannunalunen on suomalaista koivua.

- Siirrä astiaa vain nostamalla, kun laitat ruokaa lasisella tai keraamisella liedellä, jotta välyt naarmuttamasta taso.
- Irrota puinen kahva/pannunalunen, kun laitat pannun tai kattilan uuniin.
- Parhaan paistotuloksen takaamiseksi käytä pieni määrä paistoöljyä tai -rasvaa; astia on valmis käytettäväksi, kun paistoöljy tai -rasva on muuttunut kullannuskeaksi.
- Vähennä lämpöä heti kun ruoka alkaa kiehua; paista ruoka matalalla tai keskilämmöllä.
- Kahvat saattavat kuumentua käytön aikana, jolloin voit käyttää apuna pannulappuja.
- Älä ylikuumenna astiaa liedellä tai uunissa; yli 270 asteen lämpötilat vahingoittavat astiaa.
- Vältä metallisten ruoanlaittovälineiden, terävien esineiden, teräsvillan ja hankaussienen tai -jauheen käyttämistä, sillä ne voivat vahingoittaa pinnoitetta; niiden sijaan suosittelimme puusta tai silkkiästä valmistettuja ruoanlaittovälineitä.
- Vain käsinpesu; käytä kuumaa vettä ja tarvittaessa mietoa pesuliuosta.

Yksityiskohtaisemmat hoito-ohjeet löydät osoitteesta **fiskars.com** -kuluttajapalvelu.suomi@fiskars.com

SE Allmänna skötselråd för köksredskap

- Diska kärlet innan du använder det för första gången.
- Se till att kärlet är lika stort som spensens värmezonen.
- Värm inte upp tomma kär.
- Undvik snabba temperaturväxlingar.
- Överhetta inte kärlet.
- Lämna inte tomma 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 förvara mat i stekpannor och grytor med beläggning.
- Förvara inte stekpannor, lock och andra föremål med vassa kanter inuti dina kok- och stekkär, eftersom det kan skrapa ytan.

Gjutjärn

Norden-serien har inspirerats av de nordiska ländernas natur, kultur och traditioner, som sedan har omtolkats och moderniserats. Serien ger uttryck för en nordisk livsstil som



både er progressiv og bevarer sitt kulturarv.

Norden kok- og stekkårl i gjutjærn har en unik THERMIUM™-mineralbehandling som gjør dem utrolig lettskötta. Eftersom gjutjærn lagrer varme holder kærilen sig varme längre. Gjutjærn tl også höge temperaturer, vilket gr Norden-kærilen perfekta nr du vill bryna, steka eller ugnssteka mat. Ytan behöver ingen inbrnning. Lstogbart handtag/underlägg av finsk björk.

- Lyft alltid kærilet i stället för att dra det nr du flyttar det på en glas- eller keramikhäll. Annars kan ytan lätt repas.
- Handtaget/underlägget ska tas bort när stekpannan/grytan ska användas i ugnen.
- Använd lite matfett fr bästa stekresultat.
- Sänk varmen så snart maten börjar koka eller steka. Fortsätt sedan på låg eller medelhög varme.
- Handtagen kan bli varma – använd gryttapl!
- verhetta inte kærilet, vare sig i ugnen eller på spisen. Temperaturer högre än 270 C skadar belgningen.
- Metallredskap, vassa föremål, skurpulver, stålull, grova disksvampar etc. kan skada kærilets belgning. Vi rekommenderar i stället kksredskap av tr eller silikon.
- Diskas fr hand, helst bara i varmt vatten. Vid behov kan ett mildt diskmedel användas.

Mer detaljerade sktselrd finns p fiskars.com

+46 (0)42 36 11 00

Generelle vedlikeholds instruksjoner for kok- og stekprodukter

- Vask produktet fr første gangs bruk.
- Tilpass alltid platetoppen man bruker til størrelsen på kokekaret.
- Ikke varm opp et tomt produkt.
- Unngå raske og store temperatursvingninger.
- Ikke overopphet produktet.
- Ikke forlat et tomt produkt på platetoppen.
- La produktet avkjøles etter bruk og fr vask.
- Vask alltid produktet etter bruk.
- Unngå r oppbevare mat i belagte panner og gryter.
- Ved oppbevaring bør man unngå kontakt med skarpe gjenstander i og utenpå produktet, da skarpe gjenstander kan ripe opp overflaten.

Stbejern

Norden henter inspirasjon fra den nordiske naturen, kulturen og tradisjonene og nytolker disse på en moderne mte. Serien fanger opp den nordiske måten å leve på; progressiv, men forstått godt forankret i vår arv og historie. Nordens stbejernsprodukter har alle den unike mineralske THERMIUM™-behandlingen, noe som går dem meget enkle i bruk. Stbejernsproduktene

magasinerer varmen, holder seg varme lngre og tåler høye temperaturer noe som går de ideelle for matlaging p tidels meget høye temperaturer. Ingen forbehandling er nødvendig. Tredetajler er laget av finsk bjørk.

- Løft alltid produktet når det skal flyttes, da tyngden kombinert med stbejernets kan skade glass- og keramiske platetopper.
- Tredetajler bør skruss av/fjernes for bruk i stekovnen.
- For det beste stekerresultatet: bruk litt olje eller fett.
- Reduser temperaturen så fort ingrediensene begynner å koke eller steka, og bruk produktet på moderat temperatur.
- Håndtak kan bli varme under bruk - bruk grytekulter.
- Unngå overoppheting p platetoppen eller stekovnen, da temperaturer over 270 C / 518 F vil skade produktet.
- Unngå bruk av metallredskaper, skarpe gjenstander, skurepads/pulver og stålull da disse kan skade belegget - vi anbefaler bruk av tre- eller silikonredskaper.
- Kun håndvask, bruk varmt vann, og en mild såpe om nødvendig.

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

Generelle plejeansvisninger for alt kogegejr

- Vask kogegejret inden første brug.
- Brug altid kogegejr, der passer til kogezoneens størrelse.
- Opvarm aldrig tomt kogegejr.
- Undgå pludselige temperaturudsving.
- Anvend ikke kogegejret ved for høje temperaturer.
- Efterlad aldrig tomt kogegejr på en varm kogezone.
- Efter brug skal du slukke for varmen og lade kogegejret køle af, inden du vasker det.
- Vask kogegejret efter brug.
- Undgå r opbevare fødevarer i pander og gryder med belægning.
- Undgå ved opbevaring at placere metalpander, lg eller andre ting med skarpe kanter inde i kogegejret, da det kan ridse overfladen.

Støbejern

Norden-serien er inspireret af de nordiske landes natur, kultur og traditioner og genfortolker disse på moderne vis i sit design. Serien indfanger den nordiske livsstil, som både er innovativ samtidig med, at den er forankret i vores kulturarv. Norden kogegejr i støbejern er en unik THERMIUM™-belægning, som gr det meget nemt at vedligeholde. Kogegejret i Norden-serien holder på varmen, forbliver varmt i længere tid og har høj

Find a wide assortment
of Norden cookware,
knives and kitchen utensils
– guided by nature,
connected to the past and
designed for the future.



varmebestandighed, hvilket gør produkterne perfekte til madlavning ved høje temperaturer. Intet behov for hærdning af overfladen. Aftageligt håndtag/bordskåner fremstillet af finsk birketræ.

- Løft altid kogegrej, når du flytter det på en kogezone i glas eller keramik. Undgå at trække det hen over kogezonen for ikke at skræmme glasoverfladen.
- Træhåndtaget/bordskåneren på panden/gryden skal afmonteres inden brug i ovn.
- 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.
- Håndtag i rustfrit stål kan blive meget varme, brug derfor grydelapper.
- Anvend ikke kogegrej ved temperaturer over 270°C, da det vil ødelægge belægningen.
- Undgå at bruge køkkenredskaber af metal, skarpe genstande, skuresvampe/skurepulver og ståluld, da det kan ødelægge belægningen. Vi anbefaler at bruge køkkenredskaber af træ eller silikone.
- Kun opvask i hånden. Varmt vand anbefales til rengøring. Dog kan mildt opvaskemiddel anvendes, når der er behov for det.

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

FR 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.

Fonte

Norden est inspiré de la nature, de la culture et des traditions scandinaves repensés avec une touche de modernité. La gamme s'inspire du style de vie nordique, à la fois progressiste et fortement attaché à ses racines. Avec leur traitement minéral THERMIUM™ unique, les ustensiles de cuisson Norden en fonte sont très faciles d'entretien. La fonte conserve la chaleur plus longtemps et résiste aux hautes températures, ce qui est idéal pour les fritures, les grillades et pour faire revenir vos aliments. Pas besoin de collottage. Le manche/l'anneau en bois détachable est fabriqué en bouleau finlandais.

- Portez toujours la poêle/casserole/cocotte lorsque vous le déplacez sur une surface en verre ou vitro-céramique, la tîer pourrait rayer la plaque de verre.
- Le manche/l'anneau en bois doit être retiré si vous utilisez la poêle/cocotte au four.
- Pour de meilleurs résultats, graissez la poêle/casserole/cocotte avec un peu d'huile ou de gras.
- Dès que les aliments commencent à bouillir, ou à frire, baissez la température à feu doux ou moyen.
- Le manche peut chauffer pendant la cuisson, utilisez une manique.
- Ne faites pas surchauffer la poêle/casserole/cocotte. Une surchauffe à plus de 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.
- Lavez à la main uniquement. Nous recommandons un lavage à l'eau chaude, mais un détergent doux peut être utilisé si nécessaire.

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

ES 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.

Hierro fundido

La gama Norden está inspirada en la naturaleza, la cultura y las tradiciones nórdicas, reinterpretándolas de manera moderna. La gama capta el estilo de vida nórdico: progresista, pero bien enraizado en su legado. Las baterías de cocina de hierro fundido Norden llevan el exclusivo tratamiento mineral THERMIUM™, lo que facilita mucho su cuidado. El hierro fundido Norden almacena el calor, se mantiene caliente más tiempo y soporta temperaturas elevadas, lo que hace que los productos sean perfectos para cocinar a grandes temperaturas. No precisa curado de superficie. Mango de madera desmontable/trébede de abedul finlandés.

- Levantar siempre el plato al colocarlo sobre un fuego de vitrocerámica, no arrastrarlo por el fuego para evitar rayar la superficie.
- El mango de madera/trébede puede desmontarse para usar la sartén o la olla en el horno.
- Para freír con resultados óptimos: utilizar un poco de aceite de cocina o grasa.
- Reducir la temperatura de la placa en cuanto la comida empieza a hervir, freír a baja o media temperatura.
- Los mangos pueden calentarse al cocinar: utilizar agarradores.
- No sobrecalentar el plato en el horno o la placa, ya que por encima de los 270 °C (518 °F) se dañará el plato.
- 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.
- Lavar solo a mano y se recomienda hacerlo con agua caliente; no obstante, se puede utilizar detergente suave si es necesario.

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

PT Instruções de cuidados gerais para todos os utensilios 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 utensilios 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, tampas ou outros objetos com bordas afiadas dentro dos utensilios de cozinha, pois isso pode provocar riscos.

Ferro fundido

A Norden inspira-se na natureza, cultura e tradições nórdicas e depois reinterpretadas de uma maneira moderna. A gama captura o modo de vida nórdico: progressivo, contudo fortemente enraizado na tradição. Os utensilios de cozinha Norden em ferro fundido têm um tratamento mineral THERMIUM™ único, tornando-os muito fáceis de cuidar. O ferro fundido da Norden armazena calor, permanece quente durante mais tempo e resiste a altas temperaturas, tornando estes produtos ideais para cozinhar em lume alto. Não necessita de qualquer tratamento da superfície. A pega/descanso de madeira é feita(o) em madeira de betula finlandesa.

- Levante sempre a panela ao movimentá-la numa placa de vidro ou cerâmica, não a arraste pela placa para evitar arranhar a superfície de vidro.
- A pega/descanso de madeira deve ser removido(o) quando usar a frigideira/panela no forno.
- 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 baixa e média.
- As pegas podem ficar quentes enquanto cozinha - use pegas de cozinha.
- Não sobreaqueça o utensílio no forno ou na placa, temperaturas acima de 270°C / 518°F danificarão o utensílio.
- Evite o uso de utensilios de cozinha metálicos, objetos pontiagudos, esfregões / -pó e lá de aço, pois podem danificar o revestimento, recomendamos o uso de utensilios de cozinha de madeira ou silicone.
- Apenas lavagem à mão, para a lavagem recomenda-se água quente, no entanto pode ser usado detergente de lavagem suave quando necessário.

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

DE 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.

Gusseisen

Norden lässt sich von der Natur, der Kultur und den Traditionen Skandinaviens inspirieren und interpretiert sie auf moderne Weise neu. Das Sortiment fängt die nordische Lebensart ein: fortschrittlich und doch stark im kulturellen Erbe verwurzelt. Die einzigartige THERMIUM

Mineralbehandlung von Norden Gusseisen Kochgeschirr macht es sehr pflegeleicht. Norden Gusseisen speichert die Wärme, bleibt länger warm und widersteht hohen Temperaturen, was die Produkte ideal für das Kochen bei großer Hitze macht. Die Oberfläche muss nicht behandelt werden. Abnehmbarer Holzgriff/Untersetzer aus finnischer Birke.

- Heben Sie den Topf immer an, wenn Sie ihn auf ein Glas- oder Keramikochfeld stellen; ziehen Sie ihn nicht über das Kochfeld, um Kratzer auf der Glasoberfläche zu vermeiden.
- Der Holzgriff/Untersetzer sollte entfernt werden, wenn die Pfanne/Kasserolle im Ofen verwendet wird.
- 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 Hitzeinstellung.
- Griffe können beim Kochen heiß werden – Topflappen verwenden.
- Überhitzen Sie das Geschirr nicht im Ofen oder auf dem Herd, Temperaturen von über 270 °C/518 °F beschädigen das Geschirr.
- Verzichten Sie auf metallische Küchenhelfer, scharfe Gegenstände, Scheuerschwämme/-pulver

und Stahlwolle, da diese die Beschichtung beschädigen können. Wir empfehlen, Küchenhelfer aus Holz oder Silikon zu verwenden.

- Nur von Hand abwaschen; zum Waschen wird heißes Wasser empfohlen, bei Bedarf kann jedoch auch ein mildes Spülmittel verwendet werden.

Ausführliche Pflegehinweise finden Sie auf **fiskars.com** - service.de@fiskars.com, +49 800 005 18 10

NL Algemene onderhoudsinstructies voor alle pannen

Was de pan voor het eerste gebruiken.

- Stem de grootte van de pan altijd af op de warmtezone van de kookplaat.
- Verwarm geen lege pannen.
- Vermijd plotselinge temperatuurveranderingen.
- Oververhit de pan niet.
- Laat geen lege pan op de kookplaat staan.
- Zet na gebruik het vuur uit en laat de pan afkoelen voor het afwassen.
- Was de pan na gebruik.
- Bewaar geen voedsel in gecoate pannen.
- Plaats bij het opbergen geen metalen pannen, deksels of andere voorwerpen met scherpe randen in pannen. Dit kan krassen veroorzaken.

Gietijzer

Norden laat zich inspireren door de Scandinavische natuur, cultuur en tradities en herinterpreteert deze vervolgens op een moderne manier. De serie weerspiegelt de Scandinavische manier van leven; vooruitstrevend, maar sterk geworteld in erfgoed.

Norden gietijzeren pannen hebben een unieke THERMIUM® minerale behandeling, waardoor ze zeer gemakkelijk in het onderhoud zijn. Norden gietijzer slaat warmte op, blijft langer warm en is bestand tegen hoge temperaturen waardoor producten ideaal zijn voor koken op hoge temperatuur. Geen oppervlaktebehandeling nodig. Houten, afneembare handgreep/onderzetter van Fins berkenhout.

- Til de pan altijd op wanneer je deze op een glazen of keramische kookplaat verplaatst. Sleep de pan niet over de kookplaat om krassen op het glasoppervlak te voorkomen.
- De houten handgreep/onderzetter moet worden verwijderd bij gebruik van de pan in de oven.
- 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.

- Handgrepen kunnen heet worden tijdens het koken - gebruik pannenlappen.
- Oververhit de pan niet in de oven of op de kookplaat, temperaturen van meer dan 270 °C / 518 °F zullen de pan beschadigen.
- Vermijd het gebruik van metalen keukengerei, scherpe voorwerpen, schuursponjes / -poeder en staalwol. Omdat deze de coating kunnen beschadigen, raden we aan houten of siliconen keukengerei te gebruiken.
- Alleen met de hand afwassen. Afwassen met heet water wordt aanbevolen, maar indien nodig kan een mild afwasmiddel worden gebruikt.

Ga voor gedetailleerde onderhoudsinstructies naar **fiskars.com** - consumerservice.netherlands@fiskars.com

IT Istruzioni generali per la cura di pentole e padelle

- Lava il prodotto prima del primo utilizzo.
- Usa sempre una pentola o padella di dimensioni simili al fornello che usi.
- Non scaldare pentole o padelle vuote.
- Evita gli sbalzi di temperatura.
- Non surriscaldare il prodotto.
- 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.

Ghisa

Norden trae ispirazione dalla natura, cultura e tradizioni nordiche, per poi reinterpretare lo stile di vita nordico: progressista, ma fortemente radicato nella tradizione. L'esclusivo trattamento minerale THERMIUM® rende le pentole e padelle in ghisa della linea Norden molto facili da pulire. La ghisa della linea Norden rimane calda più a lungo e resiste alle alte temperature, il che rende questi prodotti perfetti per le cotture a temperature elevate. I trattamenti protettivi non sono necessari. Manico/sottopentola in betulla finlandese estralabile.

- Solleva sempre la pentola/padella quando la sposti su un piano di cottura a induzione o in ceramica. Farla scivolare sul piano di cottura potrebbe

- danneggiarne la superficie.
- Il manico/sottopentola in legno deve essere sempre rimosso per le cotture in forno.
- 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.
- Le maniglie o i manici possono surriscaldarsi durante la cottura - utilizza sempre delle pinzette.
- Non surriscaldare la pentola/padella in forno o su un fornello; temperature superiori a 270°C potrebbero danneggiarla.
- 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.
- Si consiglia di lavare solo a mano e con acqua calda, tuttavia, se necessario, è possibile utilizzare un detergente delicato.

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. Raccolta differenziata. Verifica le disposizioni del tuo Comune. [fiskars.com/pack](https://www.fiskars.com/pack)

PL Ogólne instrukcje dotyczące pielęgnacji naczyń kuchennych

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

Želivo

Norden czerpie inspirację z nordyckiej natury, kultury i tradycji, a następnie reinterpretuje je w nowoczesny sposób. Linia ta obejmuje nordycki styl życia: progresywny, ale mocno zakorzeniony w tradycji. Naczynia żeliwne Norden z unikalną powłoką mineralną THERMIUM® są bardzo



latwe w czyszczeniu. Żeliwo z linii Norden dłużej pozostaje gorące i jest odporne na wysokie temperatury, co sprawia, że produkty te doskonale nadają się do gotowania w wysokich temperaturach. Dodatkowo zabezpieczenia powierzchni nie są konieczne. Drewniana, zdejmwana rączka z fińskiej brzozy.

- Zawsze podnoś naczynie podczas przesuwania go po szklanej lub ceramicznej płycie kuchennej, nie przeciągaj/nie przesuвай, aby uniknąć zarysowania powierzchni.
- Drewniany uchwyt/podstawa powinna być usunięta podczas korzystania z patelni/garnka w piekarniku.
- Dla lepszego smażenia: użyj niewielkiej ilości oleju lub tłuszczu.
- Zmniejsz temperaturę pieca, gdy tylko żywność zacznie się gotować; zawsze smaż w niskiej lub średniej temperaturze.
- Uchwyty mogą się nagrzewać podczas gotowania - zawsze używaj uchwytów do garnków.
- Nie przegrzewaj garnka/patelni w piekarniku lub na kuchence; temperatura powyżej 270 ° C może uszkodzić naczynie.
- Unikaj używania metalowych przyborów kuchennych, ostrych przedmiotów, zmywaków lub proszków do szorowania, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę. Zaleca się stosowanie przyborów kuchennych drewnianych lub silikonowych.
- Zaleca się mycie wyłącznie ręcznie i ciepłą wodą, jednak w razie potrzeby można użyć łagodnego detergentu.

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

HU Használati 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 hőmérséklet-változásokat.
- Ne melegítse túl az edényt.
- Ne hagyjon üres edényt a főzőlapon.
- Használat után kapcsolja ki a hőforrást, és mosogatás előtt hagyja kihűlni az edényt.
- Használat után mossa el az edényt.
- Kerülje az élelmiszerek bevonatos serpenyőben vagy lábosban való tárolását.
- Tároláskor ne helyezzen fémedényeket, fedelet vagy más éles szélű tárgyakat az edénybe, mert ez karcolásokat okozhat.

Öntöttvas

A Norden a skandináv természetből, kultúrából és hagyományokból merít ihletet, majd ezeket modern módon értelmezi újra. A sorozat az északi életmódot mutatja be; modern, mégis erősen a kötődik a gyökereihez. A Norden öntöttvas edények egyedülálló **THERMIUM™** ásványi kezeléssel rendelkeznek, így nagyon egyszerű a gondozásuk. A Norden öntöttvas tárolja a hőt, tovább marad melegen és ellenáll a magas hőmérsékletnek, így a termékek ideálisak a magas hőfokon történő főzéshez. Felületi kezelés nem szükséges. Levehető fogantyúit finn nyírfából készülték.

- Mindig emelje fel az edényt, ha üveg- vagy kerámia főzőlapon mozgatja, ne húzza keresztül a főzőlapon, nehogy megkarcolja az üvegfelületet.
- Ha a serpenyőt/lábasot sütőben használja, a fa fogantyút/álátétet el kell távolítani.
- A legjobb sütési eredmény elérése érdekében használjon kevés étolajat vagy zsírt.
- Csökkentsen a főzőlap hőmérsékletét, amint az étel formát kezd, és süssön alacsony és közepes hőfokon.
- A fogantyúkat felforrósodhatnak főzés közben – használjon edénytartókat.
- Ne melegítse túl az edényt a sütőben vagy a főzőlapon, mert a 270°C/518°F feletti hőmérséklet károsíthatja az edényt.
- Kerülje a fém konyhai eszközök, éles tárgyak, sürolókorongok / -por és acélgypot használatát, mivel ezek károsíthatják a bevonatot, javasoljuk, hogy fa vagy szilikon konyhai eszközöket használjon.
- Csak kézi mosással tisztítsa. A mosáshoz forró víz ajánlott, de szükség esetén enyhe mosdószert is használhat.

Részletekért és információkért kérjük látogasson el a fiskars.hu weboldala. · Fiskars Polska Sp. z o. o., ul. Komitetu Obrony Robotników 45B, 02-146 Warszawa, +36 1 453 0945

EE Üldised hooldusjuhised

- Peske nõusid enne esimest kasutuskorda.
- Veenduge alati, et kõõginõude suurust vastaks pliidi kuumutusala suurusle.
- Äрге kuumutage tühje kõõginõusid.
- Vältige järske temperatuurimuutuseid.
- Äрге nõud üle kuumutage.
- Äрге jätke tühja kõõginõud pliidile.
- Pärast kasutamist lülitage pliit välja ja laske nõul enne pesemist jahtuda.
- Pärast kasutamist peske nõu.
- Vältige toidu säilitamist kattega pannidel ja keedupottides.

- Kõõginõu hoiustamisel ärge pange selle sisse metallist panne, kaasi või muid teravate servadega esemeid, sest need võivad kriimustada.

Malm

Norden on inspireeritud põhjamaade loodusest, kultuuridest ja traditsioonidest ning tõlgendab neid uudsel viisil. Tootesari peegeldab põhjamaist eluviisi, mis on progressiivne, kuid tugevalt pärandist mõjutatud. Nordeni malmkõõginõudel on ainulaadne THERMIUM™ mineraal- ja neraalkate, mida on väga lihtne hooldada. Nordeni malmnõud säilitavad kuumust, püsivad kauem soojana ja peavad vastu kõrgele temperatuurile. Seetõttu on need täiuslikud kõrgel kuumusel toidu valmistamiseks. Ei vaja pinna rasvaneiga töötlemist. Soome kases valmistatud eemaldatav käepide/kuumaalus.

- Kui liigutate kõõginõud klaas- või keraamilisel pliidiil, tõstke see alati üles. Ärge lohistage seda mööda pliiti, see võib klaaspinda kriimustada.
- Puitkäepide/kuumaalus tuleb eemaldada, kui kasutate panni/keedupuotti ahjus.
- Parima praadimistulemuse saavutamiseks kasutage veidi toiduüli või -rasva. Nõud saab kasutada, kui rasv on kuldpruun.
- Kui toit hakkab keema, vähendage kuumust viivitamatult. Praadige madalal või keskmisel kuumusel.
- Käepidemed võivad toiduvalmistamise ajal kuumaks minna. Kasutage päjalappe.
- Ärge kõõginõud ahjus või pliidiil üle kuumutage. Temperatuur üle 270 °C / 518 °F kahjustab nõud.
- Välistage metallist kõõgitarvikute, teravate esemete, küürimisnõustikute/-pulbri ja terasvillkäänade kasutamist. Need võivad katet kahjustada. Soovitame kasutada puit- või silikoonitarvikuid.
- Nõusid võib pesta ainult käsitsi. Soovituslik on pesta kuumas veega. Vajadusel võib kasutada õrna pesuvahendit.

Üksikasjalikud hooldusjuhised leiate veebilehelt **fiskars.com**. • +372 60 17 010

LV Vispärgi kopšanas noräidjumi visiem virtuves piederumiem

- Pirms pirmās lietošanas nomazgājiet trauku.
- Virtuves trauka izmēru vienmēr saskaņojiet ar pīts virsmas gatavošanas zonu.
- Nekarsājiet tukšus virtuves traukus.
- Izvairieties no pēkšņām temperatūras izmaiņām.
- Nepārkarsājiet trauku.
- Neatstājiet uz pīts tukšus virtuves traukus.
- Pēc lietošanas izslēdziet sildīšanu un ļaujiet traukam atdzist pirms mazgāšanas.
- Pēc lietošanas nomazgājiet trauku.
- Izvairieties no ēdiena glabāšanas pannās vai cepespannās, kurām ir pārklājums.
- Uzglabāšanas laikā neievietojiet metāla pannas, vākus un citus priekšmetus ar asām malām virtuves traukos, jo tas var izraisīt skrāpējumus.

Čūguns

Norden gūst iedvesmu no ziemeļu dabas, kultūras un tradīcijām un pēc tam to interpretē mūsdienīgi. Sajā klāstā ziemeļvalstu dzīvesveids ir tverts progresīvi, vienlaicīgi to stingri iesakņojot mantojumā. Norden čūguna virtuves trauki ar unikālu THERMIUM™ minerālu apstrādi, kas īpaši atvieglo to kopšanu. Norden čūguns uztur siltumu, ilgāk paliek silts un iztur augstu temperatūru, tāpēc tā izstrādājumi ir ideāli piemēroti gatavošanai augstā temperatūrā. Virsmal nav jāpievieno garšvielas. Noņemams koka rokturis/paliktņis, kas izgatavots no Somijas bērza.

- Pārvietojot trauku uz stikla vai keramikās plīts, vienmēr to paceliet u nevelciet pa pīti, lai nesakrāpētu stikla virsmu.
- Pannu/cepšpannu izmantojot cepeskārsnī, koka rokturis/paliktņis ir jānoņem.
- Lai iegūtu optimālus cepšanas rezultātus, izmantojiet mazliet cepamās eļļas vai taukus; trauks ir gatavs lietošanai, kad taukviela ir zeltaini brūnā krāsā.
- Samaziniet plīts temperatūru, līdzko ēdiena sāk vārtīties, cepšanai izmantojiet zemus un vidējus siltuma iestatījumus.
- Rokturi gatavošanas laikā var sakart – izmantojiet katlu turētājus.
- Nepārkarsājiet trauku cepeskārsnī vai uz plīts; temperatūra virs 270 °C/518 °F bojā trauku.
- Izvairieties no metālisķu virtuves piederumu, asu priekšmetu, berzāmā viška/pulvera un tērauda vilnas izmantošanas, jo tie var sabojāt pārklājumu. Mēs iesakām izmantot koka vai silikona virtuves piederumus.
- Mazgājiet tikai ar rokām; ieteicams mazgāt karstā ūdenī, tomēr pēc nepieciešamības var izmantot vieglu mazgāšanas līdzekli.

Detalizētas norādes par kopšanu skatiet vietnē **fiskars.com** • +358 204 3910

LV Bendros kepimo indų priežiūros instrukcijas

- Prieš pirmąjį naudojimą indą išplaukite.
- Visada suderinkite indo dydį su kaitintės kaitimo zonos dydžiu.
- Nekaitinkite tuščio indo.
- Venkite staigų temperatūros pokyčių.
- Neperkaitinkite indo.
- Nepalikite tuščio indo ant kaitvietės.
- Po naudojimo išjunkite kaitinimą ir prieš plaudami leiskite indui atvėsti.
- Po naudojimo indą išplaukite.
- Stenkitės nelaikyti maisto keptuvėse ar puoduose su danga.
- Laikydami indus, nedėkite į juos metalinių keptuvių, dangčių ar kitų daiktų su aštriais kraštais, kurie galėtų juos subraižyti.



Ketus

Norden semias jškvpimo iš šiaurės gamtos, kultūros ir tradicijų, tada jas šiuolaikiškai interpretuoja. Asortimentas atspindi šiaurietiška gyvenimo būdą, kuris pasižymi progresyvumu, tačiau turi gilias paveldo šaknis. Norden ketaus indai turi unikalų THERMIUM™ mineralinį apdorimą, todėl juos labai lengva prižiūrėti. Norden ketus kaupia šilumą, ilgiau išlieka šiltes ir jam nekenkia aukšta temperatūra, todėl šie gaminiai puikiai tinka gaminti aukštoje temperatūroje. Nereikia papildomai paruošti paviršiaus. Medinė nuimama rankena / padėkliukas pagaminti iš suomiško beržo.

- Norėdami perstumti indą ant stiklinės ar keraminės kaitlentės visada į pakelkite, netraukite per kaitlentę, kad nesužalotumėte stiklinio paviršiaus.
- Kai keptuvę / troškintuvą naudojate orkaitėje, medinę rankeną / padėkliuką reikia nuimti.
- Kad keptimas juo geriau pavyktų, naudokite šiek tiek kepimo aliejaus arba riebalų. Indas paruoštas naudoti, kai riebalai šiek tiek paruduoja.
- Kai tik maistas pradeda virti, sumažinkite kaitvietės temperatūrą, kepkite naudodami mažą ir vidutinę kaitrą.
- Maisto gaminimo metu rankenos gali įkaisti – naudokite puody laikiklius.
- Neperkaitinkite indo orkaitėje ar ant kaitvietės. Aukštesnė nei 270 °C temperatūra pažeis indą.
- Nenaudokite metalinių virtuvės reikmenų, aštrių daiktų, švelnimo pagalvėlių ir metalinių šveistukų, nes jie gali pažeisti dangą. Rekomenduojame naudoti medinius arba silikoninius virtuvės reikmenis.
- Plaukite tik rankomis. Rekomenduojame plauti karštu vandeniu, tačiau praeikus galima naudoti švelni ploviklį.

Dėl išsamių priežiūros instrukcijų apsilankykite **fiskars.com** +358 204 3910

CZ Obecné pokyny k pečii o veškeré nádobi

- Prieš pirmąjį naudojimą indą išplaukite.
- Vždy připisobte velikost nádobi velikosti ohřevané plochy varné desky.
- Neohřívajte prázdne nádoby.
- Vyhňte se náhlym změnan teploty.
- Nádoby nepřehřívajte.
- Nenechávajte prázdne nádoby na varné desce.
- Po použití vypněte ohřev a před mýtím nechte nádoby vychladnout.
- Po použití nádoby umyjte.
- Vyvarujte se skladování potravín v potažených párních nebo kastrolích.
- Při skladování nevkładějte do nádoby kovové pánev, pokličky nebo jiné předměty s ostrými hranami, protože by to mohlo způsobit poškrábání.

Liatina

Spoločnosť Norden čerpá inšpiráciu zo severskej prírody, kultúry a tradícií a následne ich interpretuje moderným spôsobom. Sortiment vystihuje severský spôsob života; je progresívny, ale zároveň pevne zakorenený v dedičstve. Liatinový riad Norden s jedinečnou minerálnou úpravou THERMIUM™, vďaka ktorej sa veľmi ľahko udržuje. Liatina Norden udržuje teplo, zostáva dlhšie horúca a odoláva vysokým teplotám, takže výroby sú ideálne na varenie pri vysokých teplotách. Povrch nie je potrebné nijako upravovať. Odmímateľná drevená rukojeť z fínskej brezy.

- Pri prenášaní panvice na sklenenej alebo sklokeramickej varnej doske ju vždy zvedajte, nefahajte ju po varnej doske, aby ste nepoškrábal sklenený povrch.
- Pri používaní panvice/hrnce v rúre je potrebné odstrániť drevenú rukojeť/nohu.
- Na dosiahnutie najlepších výsledkov pri vyprážaní: použite trochu oleja alebo tuku.
- Znížte teplotu varnej dosky hneď, ako sa jedlo začne variť, smažte na miernom a strednom ohni.
- Rukoväte môžu byť počas varenia horúce používajte kuchynské rukavice.
- Neprehrievajte jedlo v rúre ani na varnej doske, teploty nad 270 °C ho poškodí.
- Nepoužívajte kovové kuchynské náčinie, ostré predmety, drôt a ocelovú vlnu, pretože môžu poškodiť povrch, odporúčame používať drevené alebo silikónové kuchynské náčinie.
- Umyvajte iba ručne, na pranie sa odporúča horúca voda, ale v prípade potreby môžete použiť jemný prací prostriedok.

Podrobné informácie týkajúci sa péče naleznete na **fiskars.com** +358 204 3910

SK Všeobecné pokyny na starostlivost' ak všetok riad

- Prieš prímajijí nauđojímá indá išplaukite.
- Visada suđerinkite indó dyđj sa kaitlentés kaitimo zonos dyđžiu.
- Nekaitinkite tuščio indo.
- Vankite stajijų temperatūros pokyčių.
- Neperkatinkite indo.
- Nepalikite tuščio indo ant kaitvietės.
- Po nauđojimo išjunkite kaitinimą ir prieš plaudami leiskite indui atvėsti.
- Po nauđojimo indą išplaukite.
- Stenkitės nelaidejti maisto keptuvėse ar puoduose su danga.
- Laikydamy indus, nedėkite j juos metalinij keptuvij, dangčij ar kitų daiktų su aštriais kraštais, kurie galėty juos subražyti.

Litina

Norden čerpá inšpiraci ze severské přírody, kultury a tradic a následně je moderně interpretuje. Řada vystihuje severský způsob života; je progresivní, ale zároveň pevně zakoreněná v dědictví. Litinový nádobí Norden s jedinečnou minerální úpravou THERMIUM™, díky níž se velmi snadno udržuje. Litina Norden uchovává teplo, zůstává déle teplá a odolává vysokým teplotám, takže výroby jsou ideální pro vaření za vysokých teplot. Povrch není třeba nijak upravovat. Dřevěná odnímatelná rukojeť z fínské břízy.

- Při přenášení nádoby na skleněné nebo sklokeramické varné desce ji vždy zvedejte, netahajte ji po varné desce, aby ste nepoškrábal skleněný povrch.
- Při používání pánve/ kastroly v troubě je třeba dřevěnou rukojeť/nánožku sejmout.
- Pro dosažení nejlepších výsledků při smažení: použite trochu oleje nebo tuku.
- Snížte teplotu varné desky, jakmile se jídlo začne vařit, smažte na nízkém a středním stupni ohřevu.
- Rukojeť se mohou při vaření zahřát použijte chňapky.
- nepřehřívajte pokrm v troubě ani na varné desce, teploty vyšší než 270 °C pokrm poškodí.
- Nepoužívejte kovové kuchynské náčiní, ostré předměty, drátěnky a ocelovou vlnu, protože mohou poškodit povrch, doporučujeme používat dřevěné nebo silikónové kuchynské náčiní.
- Mýjte pouze ručně, pro mytí se doporučuje horká voda, v případě potřeby však lze použít jemný mycí prostředek.

Podrobné informácie o starostlivosti nájdete na stránke **fiskars.com** +358 204 3910

RO Instrucțiuni generale de întreținere pentru toate vasele de gătit

- Spălați vasul înainte de prima utilizare.
- Folosiți întotdeauna vase de gătit care se potrivesc cu dimensiunea zonei de încălzire a plitei.
- Nu încălziți vase de gătit goale.
- Evitați schimbările bruște de temperatură.
- Nu supraîncălziți vasul.
- Nu lăsați vase goale pe plită.
- După utilizare, opriți căldura și lăsați vasul să se răcească înainte de spălare.
- Spălați vasul de gătit după utilizare.
- Evitați depozitarea alimentelor în vasele de gătit cu acoperire antaderentă.
- Când depozitați, evitați să așezați tigăi metalice, capace sau alte obiecte cu margini ascuțite în interiorul vaselor de gătit, deoarece acestea le pot zgăria.

Fontá

Gama Norden se inspirá din natura, cultura și tradițiile nordice pe care le reinterpretează într-o manieră modernă. Această gamă surprinde modul de viață nordic; progresivă, dar puternic înrădăcinată în tradiție. Vasele de gătit Norden din fontá cu acoperire mineralá unicá THERMIUM™ sunt extrem de ușor de întreținut. Fonta stochează foarte bine căldura, rămâne caldă mai mult timp și rezistă la temperaturi ridicate - acestă gamă este algeera perfectă pentru gătit la temperaturi înalte. Nu este nevoie de tratament inițial de pregătire (asezonarea specifică vaselor de fontá). Măner detașabil din lemn de mesteacăn finlandez.

- Ridicați întotdeauna vasul când îl mutați pe o plită din sticlă sau ceramică, nu îl trageți peste plită pentru a evita zgărirea acesteia.
- Mănerul din lemn trebuie îndepărtat atunci când se folosește vasul pentru gătit la cuptor.
- Pentru cele mai bune rezultate la prăjire: folosiți puțin ulei de gătit sau grăsimă.
- Reduceți temperatura plitei de îndată ce mâncarea începe să fiarbă, prăjiți la setări de căldură scăzută și medie.
- Mănerule pot deveni fierbinți în timpul gătitului – utilizați mănuși de bucătărie.
- Nu supraîncălziți vasul în cuptor sau pe plită, temperaturi de peste 270°C vor deteriora vasul.
- Evitați folosirea ustensilelor de bucătărie metalice, a obiectelor ascuțite, bureți abrazivi, perii din sârmă sau praful de curățat, deoarece acestea pot deteriora stratul antiaderent. Vă recomandăm să folosiți ustensile de bucătărie din lemn sau silicon.
- Spălare exclusiv manuală. Se recomandă apa fierbinte pentru spălare, totuși, atunci când este necesar, se poate folosi detergent de vase lejer.

paruduoya **fiskars.com** - oficer@fiskars.ro



FISKARS®
Norden
Pure Nordic



Explore the full range of Norden products.





FISKARS®

Fiskars Finland Oy Ab, Tel. +358 (0)204 3910
Keilaniementie 10, P.O. Box 91, FI-02151 Espoo, Finland

US Fiskars Living US, LLC, Tel. +1 (732) 938 5800
1330 Campus Parkway, Wall, New Jersey 07719 1454 USA

Fiskars brand is a registered Trademark of Fiskars Corporation.

For packaging recycling information: [fiskars.com/pack](https://www.fiskars.com/pack)