



FISKARS®

# Norden

Pure Nordic

Outdoor  
Care instructions



# General instructions for Norden outdoor cookware

- Wash the dish before the first use.
- Do not heat empty cookware.
- Avoid sudden temperature changes.
- Do not overheat the dish.
- Do not leave empty cookware on the hob or any heat source.
- 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 cookware: Norden Grill chef cast iron pot & cooking plate with a unique **THEMIUM™** 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.



## EN Cast iron cookware:

- Norden Grill chef pot can be used on all heat sources, also on induction, inside a grill or on open fire.
- Norden Grill chef plate can be used inside a grill or on open fire.
- 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.
- 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.

## Stainless steel grill basket:

- Can be used inside a grill.
- Can be used inside Norden Grill chef pot for steaming with or without the additional rack.
- Do not overheat the dish in the grill or in the oven, temperatures of over 270°C / 518°F will damage the dish.
- 1-layer steaming is ideal for vegetables.
- 2-layer steaming is ideal when needed to separate ingredients, such as steaming fish or dumplings together with vegetables.
- Can be used as a colander when washing ingredients.
- Dishwasher safe.

For detailed care instructions go to [fiskars.com](https://www.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.

## Valurauta & ruostumaton teräs

**Norden-sarjan juuret löytyvät Pohjolan luonnosta, kulttuurista ja ruoanlaittoperinteistä. Sarjan muotoiluissa yhdistyvät pohjoismaalaisen elämäntyylin parhaat puolet: edelläkävijyys ja perinteet.** Norden-sarjan valurautaiset keitto- ja paistoastiat: Norden Grill Chef -valurautapadassa ja -pannussa on ainutlaatuinen ja helppoihoitoinen **THEMIUM™**-mineraalikäsitteily. Valurautaiset Norden-tuotteet säilyttävät lämmön paremmin ja pidempään, sekä sopivat ihanteellisesti korkeita lämpötiloja vaativaan ruoanlaittoon. Ei vaadi rasvapolttoa.

## Valurautaiset keitto- ja paistoastiat:

- Norden Grill Chef -pataa voi käyttää kaikilla lämmönlähteillä, myös induktioliedellä, grillillä ja avotulella.
- Norden Grill Chef -pannu sopii grillillä ja avotulella käytettäväksi.
- Siirrä astiaa vain nostamalla, kun laitat ruokaa lasisella tai keraamisella liedellä, jotta vältyt naarmuttamasta tasoa.
- Parhaan paistotuloksen takaamiseksi käytä pieni määrä paistooljyä tai -rasvaa; astia on valmis käytettäväksi, kun paistooljy tai -rasva on muuttunut kullanuskeaksi.
- 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 hankausien tai -jauheen käyttämistä, sillä ne voivat vahingoittaa pinnoitetta; niiden sijaan suosittelemme puusta tai silikonista valmistettuja ruoanlaittovälineitä.
- Vain käsinpesu; käytä kuumaa vettä ja tarvittaessa mietoa pesuliuosta.

## Ruostumattomasta teräksestä

### valmistettu teräsastia:

- Sopii käytettäväksi grillatessa.
- Sen molempia osia voidaan käyttää



höryttämiseen yhdessä Norden Grill Chef-paan kanssa.

- Älä ylikuumenna grillillä tai uunissa; yli 270 asteen lämpötilat vahingoittavat grillikorja.
- 1-kerroksinen höyrytys vihanneksille.
- 2-kerroksinen höyrytys sopii raaka-aineiden erotteluun, esimerkiksi kalan tai dumplingsien höyryttämiseen vihannesten ohessa.
- Voi käyttää lävikönä raaka-aineiden pesemiseen.
- Konepesunkestävä.

Yksityiskohtaisemmat hoito-ohjeet löydät osoitteesta [fiskars.com](mailto:kultuttajapalvelu.suomi@fiskars.com) · [kultuttajapalvelu.suomi@fiskars.com](mailto:kultuttajapalvelu.suomi@fiskars.com)

#### SE Allmänna skötselråd för köksredskap

- Diska kÄrlet innan du anvÄnder det fÖr fÖrsta gÄngen.
- Se till att kÄrlet Är lika stort som spisens vÄrmezonen.
- VÄrm inte upp tomma kÄrl.
- Undvik snabba temperaturvÄxlingar.
- ÖverhettA inte kÄrlet.
- LÄmna inte tomma kÄrl pÅ en varm spis.
- StÄng av vÄrmen nÄr du Är fÄrdig med matlagningen och lÄt 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 stekkÄrl, eftersom det kan skrapa ytan.

#### Fonte et inox

**Norden est inspiré de la nature, de la culture et des traditions scandinaves repensées avec une touche de modernité. La gamme s'inspire du style de vie nordique, à la fois progressiste et fortement attaché à ses racines. Ustensiles**

de cuisson Norden fonte : Avec leur traitement minéral THERMIUM™ unique, la cocotte et la plaque barbecue 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 nettoyage.

#### Gamme cuisson fonte:

- La cocotte Norden barbecue peut être utilisée sur tout type de feu, y compris induction, sur un barbecue ou même sur un feu de camp.
- La plaque de cuisson Norden barbecue peut être utilisée barbecue ou même sur un feu de camp.
- Portez toujours la poêle/casserole/cocotte lorsque vous le déplacez sur une surface en verre ou vitrocéramique, la tirer pourrait rayer la plaque de verre.

- 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 recurer ou de la paille de fer qui pourraient endommager le revêtement. Nous recommandons des ustensiles en bois ou en silicone.
- Lavage à la main uniquement. Nous recommandons un lavage à l'eau chaude, mais un détergent doux peut être utilisé si nécessaire.

#### Panier-grille inox

- Peut être utilisé sur le barbecue.
- Peut être utilisé à l'intérieur de la cocotte Norden pour la cuisson à la vapeur, avec ou sans le deuxième étage.
- Ne faites pas surchauffer le panier au four ou au barbecue à plus de 270°C, il pourrait être endommagé.
- 1er étage, parfait pour la cuisson des légumes à la vapeur.
- 2e étage, idéal pour la cuisson à la vapeur d'ingrédients séparés, un poisson ou des dumplings en même temps que des légumes, par ex.
- Peut être utilisée comme passoire pour laver des ingrédients.
- Lavable au lave-vaisselle.

Mer detaljerede skötselråd finns på [fiskars.com](https://www.fiskars.com) · +46 (0)42 36 11 00

#### NO Generelle vedlikeholds instruksjoner for kok- og stekprodukter

- Vask produktet fÖr fÖrstegangs bruk.
- Tilpass alltid platetoppen man bruker til stÖrrelsen 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 avkjÖles etter bruk og fÖr vask.
- Vask alltid produktet etter bruk.
- UnngÅ Å oppbevare mat i belagte panner og gryter.
- Ved oppbevaring bÖr man unngÅ kontakt med skarpe gjenstander i og utenpÅ produktet, da skarpe gjenstander kan ripe opp overflaten.

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



## Støpejern & Rustfritt stål

**Norden henter inspirasjon fra den nordiske naturen, kulturen og tradisjonene og nytolker disse på en moderne måte. Serien fanger opp den nordiske måten å leve på; progressiv, men fortsatt godt forankret i vår arv og historie.**

Norden Støpejernsprodukter: Norden Grill chef støpejernsgryte & grillplate/takke har den unike mine-ralske THERMIUM™ behandlingen, noe som gjør dem meget enkle i bruk. Støpejernsproduktene magasinerer varmen, holder seg varme lenger, og tåler høye temperaturer noe som gjør de ideelle for matlagning på tildels meget høye temperaturer. Ingen forbehandling er nødvendig.

### Støpejernsprodukter:

- Norden Grill chef gryte fungerer på alle platetopper, inkludert induksjon, og kan brukes på både grill og over åpen flamme.
- Norden Grill chef grillplate/takke kan bli brukt på grill og over åpen flamme.
- Løft alltid produktet når det skal flyttes, da tyngden kombinert med støpejernet kan skade glass- og keramiske platetopper.
- For det beste stekeresultatet: bruk litt olje eller fett.
- Reduser temperaturen så fort ingrediensene begynner å koke eller steke, og bruk produktet på moderat temperatur.
- Håndtak kan bli varme under bruk - bruk grytekluter.
- Unngå overoppheting, da temperaturer over 270°C / 518°F vil skade produktet.
- Unngå bruk av metallredskaper, skarpe gjenstander, skurepads/pulver og stålull da disse kan skade belagget - vi anbefaler bruk av tre- eller silikonredskaper.
- Kun håndvask, bruk varmt vann, og en mild såpe om nødvendig.

### Rustfri grillform/steamer:

- Kan bli bruk inne i grillen.
- Kan bli brukt inne i Norden Grill chef gryten for å steamere ingredienser.
- Unngå overoppheting, da temperaturer over 270°C / 518°F vil skade produktet.
- 1-lags steaming er ideell for grønnsaker.
- 2-lags steaming er ideelt når man skal steamere forskjellige typer mat, f.eks fisk og dumplings sammen med grønnsaker.
- Kan bli brukt som et dørslag når man vasker ingrediensene for tilberedning.
- Kan vaskes i oppvaskmaskinen.

For mer detaljerte opplysninger, kan du gå inn på [fiskars.no](http://fiskars.no) - +47 23 00 64 40

## DK Generelle plejeanvisninger 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 at opbevare fødevarer i pander og gryder med belægning.
- Undgå ved opbevaring at placere metalpander, låg eller andre ting med skarpe kanter inde i kogegejret, da det kan ridse overfladen.

## Støbejern & rustfrit stål

**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 Grill Chef gryde og stegeplade i støbejern har en unik THERMIUM™-belægning, som gør dem meget nemme at vedligeholde. Kogegejret i Norden-serien holder på varmen, forbliver varmt i længere tid og har høj varmebestandighed, hvilket gør produkterne perfekte til tilberedning ved høje temperaturer. Intet behov for hærdning af overfladen.

### Kogegejr i støbejern:

- Norden Grill Chef gryde kan anvendes på alle varmekilder, også på induktion, på en grill eller over åben ild.
- Norden Grill Chef stegeplade kan anvendes på en grill eller over åben ild.
- Løft altid kogegejret, når du flytter det på en kogezone i glas eller keramik. Undgå at trække det hen over kogezoneen for ikke at skramme glasoverfladen.
- 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 kogegejret ved temperaturer over 270°C, da det vil odelægge belægningen.
- Undgå at bruge køkkenredskaber af metal, skarpe genstande, skuresvampe/skurepulver og ståluld, da det kan odelægge belægningen. Vi anbefaler at bruge køkkenredskaber af træ



- eller silikon.
- Kun opvask i hånden. Varmt vand anbefales til rengøring. Dog kan mildt opvaskemiddel anvendes, når der er behov for det.

#### Grill/dampkurv i rustfrit stål:

- Kan bruges på en grill.
- Kan bruges i en Norden Grill Chef gryde til dampning med eller uden den medfølgende indsats.
- Anvend ikke kogegrejlet på grillen eller i ovnen ved temperaturer over 270°C, da det vil ødelægge kogegrejlet.
- Dampning i to lag er perfekt til grøntsager.
- Dampning i to lag er den perfekte løsning, når flere ingredienser skal holdes adskilt, f.eks. dampning af fisk eller dumplings sammen med grøntsager.
- Kan anvendes som dørslag, når ingredienserne skal vaskes.
- Tåler opvaskemaskine.

Mere detaljerede anvisninger findes på [fiskars.dk](http://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 et inox**  
**Norden est inspiré de la nature, de la culture et des traditions scandinaves repensées avec une touche de modernité. La gamme s'inspire du style de vie nordique, à la fois progressiste et fortement attaché à ses racines.** Ustensiles de cuisson Norden fonte : Avec leur traitement minéral THERMIUM™ unique, la cocotte et la plaque barbecue

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 culottage.

#### Gamme cuisson fonte:

- La cocotte Norden barbecue peut être utilisée sur tout type de feu, y compris induction, sur un barbecue ou même sur un feu de camp.
- La plaque de cuisson Norden barbecue peut être utilisée barbecue ou même sur un feu de camp.
- Portez toujours la poêle/casserole/cocotte lorsque vous le déplacez sur une surface en verre ou vitrocéramique, la tirer pourrait rayer la plaque de verre.
- 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.
- La 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 récuser ou de la paille de fer qui pourraient endommager le revêtement. Nous recommandons des ustensiles en bois ou en silicone.
- Lavage à la main uniquement. Nous recommandons un lavage à l'eau chaude, mais un détergent doux peut être utilisé si nécessaire.

#### Panier-grille inox:

- Peut être utilisé sur le barbecue.
- Peut être utilisé à l'intérieur de la cocotte Norden pour la cuisson à la vapeur, avec ou sans le deuxième étage.
- Ne faites pas surchauffer le panier au four ou au barbecue à plus de 270°C, il pourrait être endommagé.
- 1er étage, parfait pour la cuisson des légumes à la vapeur.
- 2e étage, idéal pour la cuisson à la vapeur d'ingrédients séparés, un poisson ou des dumplings en même temps que des légumes, par ex.
- Peut être utilisée comme passoire pour laver des ingrédients.
- Lavable au lave-vaisselle.

Pour des instructions d'entretien détaillées, visitez [fiskars.com](http://fiskars.com) - [serviceconsommateurs@fiskars.com](mailto: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 y acero inoxidable

**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.** Baterías de cocina de hierro fundido Norden: La olla y el plato de cocción de hierro fundido Norden Grill Chef 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.

#### Baterías de cocina de hierro fundido:

- La cazuela Norden Grill Chef se puede utilizar sobre cualquier fuente de calor, también en inducción, en la parrilla o a fuego abierto.
- El plato Norden Grill Chef se puede utilizar en la parrilla o a fuego abierto.
- Levantar siempre el plato al colocarlo sobre un fuego de vitrocerámica, no arrastrarlo por el fuego para evitar rayar la superficie.
- 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.
- 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 daña 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.

#### Cesta de parrilla de acero inoxidable:

- Se puede utilizar en una parrilla.
- Se puede utilizar dentro de la cazuela Norden Grill Chef para vaporizar con o sin soporte adicional.
- No sobrecalentar el plato en el horno o la parrilla, ya que por encima de los 270°C (518°F) se daña el plato.
- La vaporización en 1 nivel es perfecta para las verduras.
- La vaporización en 2 niveles es perfecta cuando hay que separar los ingredientes, como al vaporizar pescado y albóndigas con verduras.
- Se puede utilizar como escurridor para lavar ingredientes.
- Apta para lavado en lavavajillas.

Visite [fiskars.com](http://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 e Aço inoxidável

**A Norden inspira-se na natureza, cultura e tradições nórdicas e depois reinterpreta-as de uma maneira moderna. A gama captura o modo de vida nórdico: progressivo, contudo fortemente enraizado na tradição.** O tacho e a placa de chufe em ferro fundido Norden Grill têm um tratamento mineral único, THERMIUM™ tornando-os 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.

#### Utensílios em ferro fundido:

- O tacho de chefe Norden Grill pode ser usado em todas as fontes de calor, numa grelha de churrasco ou em fogo aberto.
- A placa de chefe Norden Grill pode ser usada numa grelha de churrasco ou em fogo aberto.
- 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.
- 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 pegadas podem ficar quentes enquanto cozinha - use pegadas 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 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.
- Apenas lavagem à mão, para a lavagem recomenda-se água quente, no entanto pode ser usado detergente de lavagem suave quando necessário.

#### Cesto em aço inoxidável

##### para churrasco:

- Pode ser usado dentro de um churrasco.
- Pode ser usado dentro do tacho de chefe Norden Grill para cozinhar a vapor com ou sem a grelha adicional.
- Não sobreaqueça o utensílio no churrasco ou no forno, temperaturas acima de 270°C / 518°F danificarão o utensílio.
- Cozinhar a vapor em 1 camada é ideal para vegetais.
- Cozinhar a vapor em 2 camadas é ideal quando é necessário para separar ingredientes, como salmão fumado ou bolinhos de massa juntamente com vegetais.
- Pode ser usado como coador ao lavar ingredientes.
- Adequado para máquina de lavar louça.

Para instruções de manutenção detalhadas, vá a [fiskars.com](http://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 & Edelstahl

##### 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.

Norden Gusseisen Kochgeschirr: Norden Grill Chef Gusseisen Topf & Kochplatte mit einer einzigartigen THERMIUM® Mineralbehandlung, die die Pflege sehr einfach macht. Norden Gusseisen speichert die Wärme, bleibt länger warm und widersteht hohen Temperaturen, was die Produkte ideal für das Kochen bei großer Hitze macht. Kein Nachbehandeln der Oberfläche erforderlich.

##### Kochgeschirr aus Gusseisen:

- Der Norden Grill Chef Topf kann auf allen Wärmequellen verwendet werden, auch auf Induktion, in einem Grill oder auf offenem Feuer.
- Die Norden Grill Chef Kochplatte kann in einem Grill oder auf offenem Feuer verwendet werden.
- Heben Sie das Kochgeschirr immer an, wenn Sie es auf einem Glas- oder Ceramkochfeld bewegen, ziehen Sie es nicht über das Kochfeld, um Kratzer auf der Glasoberfläche zu vermeiden.
- 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.
- 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.

#### Grillkorb aus roestvrijem Stahl:

- Kann im Inneren eines Grills verwendet werden.
- Kann im Norden Grill Chef Topf zum Dämpfen mit oder ohne das zusätzliche Rack verwendet werden.
- Überhitzen Sie das Geschirr nicht im Ofen oder auf dem Grill. Temperaturen von über 270 °C/518 °F beschädigen das Geschirr.
- Das 1-lagige Dämpfen ist ideal für Gemüse.
- 2-lagiges Dämpfen ist ideal, wenn die Zutaten getrennt werden sollen, z. B. beim Dämpfen von Fisch oder Knödeln zusammen mit Gemüse.
- Kann beim Waschen von Zutaten als Sieb verwendet werden.
- Spülmaschinenfest.

Ausführliche Pflegehinweise finden Sie auf [fiskars.com](http://fiskars.com) · [service.de@fiskars.com](mailto:service.de@fiskars.com), +49 800 005 18 10

#### **NL** Algemene onderhoudsinstructies voor alle pannen

- Was de pan voor het eerste gebruik.
- 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.

**Gietijzeren en roestvrijstalen 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 kookgerei: de Norden Grill gietijzeren kookpot en kookplaat hebben een unieke THERMIUM® minerale behandeling, waardoor deze 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.

#### Gietijzeren pannen:

- Norden Grill kookpot kan op alle warmtebronnen worden gebruikt, ook op inductie, in een grill of op open vuur.
- Norden Grill kookplaat kan worden gebruikt in een grill of op open vuur.
- 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.
- 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, scharpe voorwerpen, schuurponsjes / -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.
- 

#### Roestvrijstalen grillmand:

- Kan worden gebruikt in een grill.
- Kan worden gebruikt in de Norden Grill kookpot voor stomen met of zonder het extra rek.
- Oververhit de pan niet in de grill of in de oven, temperaturen van meer dan 270 ° C / 518 ° F zullen de pan beschadigen.
- 1-laags stomen is ideaal voor groenten.
- 2-laags stomen is ideaal wanneer dat nodig is om ingrediënten te scheiden, zoals het stomen van vis of noedels samen met groenten.
- Kan worden gebruikt als vergiet bij het wassen van ingrediënten.
- Vaatwasmachinebestendig.



Go voor gedetailleerde onderhoudsinstructies naar **fiskars.com**

- [consumerservice.netherlands@fiskars.com](mailto: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 e Acciaio inox**

**Norden trae ispirazione dalla natura, cultura e tradizioni nordiche, per poi reinterpretarle in chiave moderna. Questa linea racchiude lo stile di vita nordico; progressista, ma fortemente radicato nella tradizione.** Pentolame Norden in ghisa: Pentola in ghisa e piatto di cottura Norden Grill Chef con trattamento minerale **тнємнїм™**, che rende più semplice la pulizia. 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. Non è necessario alcun trattamento protettivo.

#### **Pentolame in ghisa:**

- La pentola Norden Grill Chef può essere utilizzata su tutte le fonti di calore, anche l'induzione, su una griglia o su un fuoco aperto.
- Il piatto Norden Grill Chef può essere utilizzato su una griglia o su un fuoco aperto.
- Solleva sempre la pentola quando la sposti su un piano cottura a induzione o in ceramica. Farla scivolare sul piano di cottura potrebbe danneggiarne la superficie.
- 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.
- Le maniglie possono surriscaldarsi durante la cottura – utilizza sempre delle presine.
- Non surriscaldare il prodotto in forno o su un fornello; le temperature superiori a 270°C potrebbero danneggiarlo.
- 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.

#### **Cesto per griglia in acciaio inox:**

- Può essere utilizzato sia sulla griglia che all'interno.
- Può essere utilizzato all'interno della pentola Norden Grill Chef per cuocere a vapore, con o senza la griglia aggiuntiva.
- Non surriscaldare il prodotto sulla griglia o in forno; temperature superiori a 270°C potrebbero danneggiarlo.
- La cottura a vapore a strato unico è ideale per le verdure.
- La cottura a vapore a 2 strati è ideale per separare gli ingredienti, come ad esempio pesce, ravioli oppure verdure.
- Può essere utilizzato come colino per sciacciare gli ingredienti.
- Lavabile in lavastoviglie.

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](http://fiskars.com/pack)

#### **PL Ogólne instrukcje dotyczące pielęgnacji naczyń kuchennych**

- Umyj naczynie przed pierwszym użyciem.
- Zawsze dopasowuj rozmiar naczyń do pola grzewczego kuchni.
- 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, pokrywek lub innych przedmiotów o ostrych krawędziach wewnątrz naczynia, ponieważ może to spowodować zarysowania.

#### **Żeliwo i stal nierdzewna**

**Norden czerpie inspirację z nordyckiej natury, kultury i tradycji, a następnie reinterpretuje je w nowoczesny sposób. Asortyment oddaje nordycki styl życia; postępowy, ale mocno zakorzeniony w dziedzictwie.** Naczynia żeliwne Norden: Żeliwny garnek i talerz Norden Grill z

unikalną powłoką mineralną **тнємнїм™**, ułatwiającą czyszczenie. Żeliwo Norden dłużej pozostaje ciepłe i wytrzymuje wysokie temperatury, dzięki czemu produkty są idealne do gotowania w wysokiej temperaturze. Nie wymaga dodatkowego zabezpieczenia powierzchni.

#### **Naczynia żeliwne:**

- Garnek Norden Grill może być używany na wszystkich źródłach ciepła, również na indukcji, wewnątrz grilla lub na otwartym ogniu.
- Talerz Norden Grill może być używany wewnątrz grilla lub na otwartym ogniu.
- Zawsze podnoś naczynie podczas przesuwania go na szklanej lub ceramicznej płycie kuchennej, nie przeciągaj go po płycie, aby uniknąć zarysowania powierzchni.
- 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.
- Uchwytły mogą się nagrzewać podczas gotowania – używaj uchwytów do garnków.
- Nie przegrzewaj naczyń w piekarniku lub na kuchenke, temperatura powyżej 270°C uszkodzi naczynie.
- Unikaj używania metalowych przyborów kuchennych, ostrych przedmiotów, zmywaków/proszków do szorowania, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę, zalecamy stosowanie przyborów kuchennych drewnianych lub silikonowych.
- Tylko mycie ręczne, do mycia zaleca się gorącą wodę, jednak w razie potrzeby można użyć łagodnego detergentu.

#### **Kosz grillowy ze stali nierdzewnej:**

- Może być używany wewnątrz grilla.
- Można używać w garnku Norden Grill do gotowania na parze z dodatkowym rusztem lub bez niego.
- Nie przegrzewaj naczynia w grillu ani w piekarniku, temperatura powyżej 270°C uszkodzi naczynie.
- Jednowarstwowe gotowanie na parze jest idealne do warzyw.
- Dwuwarstwowe gotowanie na parze jest idealne, gdy trzeba oddzielić składniki, takie jak gotowanie na parze ryby lub makaronu razem z warzywami.
- Może być używany jako durszlak podczas mycia składników.
- Można myć w zmywarce.

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.
- Karúlje a hirtelen hőmérséklet-változásokot.
- 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.
- Karúlje az ételmaradék bevonatos serpenyőben vagy lábosban való tárolását.
- Tároláskor ne helyezzen fémédényeket, fedelet vagy más éles szélű tárgyakat az edénybe, mert ez karcosításokat okozhat.

#### **Öntöttvas és rozsdamentes acél**

**A Norden a skandináv természetből, kultúrából és hagyományokból merít灵letet, majd ezeket modern módon értelmezi újra. A sorozat az északi életmódot mutatja be; progresszív, mégis erősen az örökségen gyökerezik.** Norden öntöttvas edények: Norden Grill chef öntöttvas edény és főzőlap egyedi **тнємнїм™** ásványi kezeléssel, így nagyon könnyen kezelhető. A Norden öntöttvas tárolja a hőt, tovább melegen marad és ellenáll a magas hőmérsékletnek, így a termékek ideálisak a magas hőfokon történő főzéshez. Felületi kezelés nem szükséges.

#### **Öntöttvas edények:**

- A Norden Grill chef edény minden hőforráson használható, indukción, grillen vagy nyílt tűzön is.
- A Norden Grill chef tárnýr grillben vagy nyílt tűzön használható.
- Mindig emelje fel az edényt, ha üveg- vagy kerámia főzőlapon mozgatja, ne húzza keresztbe a főzőlapon, nehogy megkarcolja az üvegfelületet.
- A legjobb sütési eredmény elérésé érdekében: használjon kevés étolajat vagy zsírt.
- Csökkentse a főzőlap hőmérsékletét, amint az étel formi kezd, és alacsony, közepes hőfokon süssse tovább.
- A fogantyúk 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.
- Karúlje a fém konyhai eszközök, éles tárgyak, súrolókorongok /-por és acélglyapot használatát, mivel ezek károsíthatják a bevonatot, javasoljuk, hogy fa vagy szilikon bevonatu konyhai eszközöket használjon.
- Csak kézi mosással tisztítsa, mosáshoz forró víz ajánlott, de szükség esetén enyhé mosószer is használható.



### Rozsdamentes acél

#### grillkosár:

- Grill belsejében használható.
- Használható Norden Grill chef edényben párolás-hoz a kiegészítő ráccsal vagy anélkül.
- Ne melegítse túl az edényt a grillben vagy a sütőben, mert a 270°C / 518°F feletti hőmérséklet károsíthatja az edényt.
- Az 1 rétegű párolás ideális zöldségekhez.
- A 2 rétegű párolás ideális, ha az összetevők szétválasztására van szükség, például hal vagy gombóc párolása zöldségekkel együtt.
- Használható szűrőedényként az összetevők mosásakor.
- Mosogatógépben mosható.

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

### EE Üdised hoidusjuhised

- Peske nõusid enne esimest kasutuskorda.
- Veenduge alati, et kõõginõude suurus vastaks pliidi kuumutusala suurusle.
- Ärge kuumutage tühje kõõginõusid.
- Vältige järske temperatuurimuutuseid.
- Ärge nõud üle kuumutage.
- Ärge jätke tühja kõõginõud pliidle.
- Pärast kasutamist lülitage pliiit välja ja laske nõul enne pesemist jahtuda.
- Pärast kasutamist peske nõu.
- Vältige toidu säilitamist kattega pannidel ja keedupottides.
- Kõõginõu hoistamisel ärge pange selle sisse metallist panne, kaasi või muid teravate servadega esemeid, sest need võivad kriimustada.

### Malm ja roostevaba teras

**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 malmist kõõginõud, Norden Grilli koka malmipoti ja keeduplaadid on ainulaadme "негмалю" -mineraalkate, mida on väga lihtne hooldada. Nordeni malmnõud säilitavad kuumust, pöisvad kauem soojana ja peavad vastu kõrgele temperatuurile. Seetõttu on need täiuslikud kõrgel kuumusel toidu valmistamiseks. Ei vaja pinna rasvianega töötlemist.

### Malmkõõginõude puhul

#### järgige järgmiste juhiseid.

- Norden Grilli kokapotti saab kasutada kõigil kuumusallkatel, ka induktsioonpliidi, grilli või lahtisel tulel.
- Norden Grilli koka keeduplaati saab kasutada grilli või lahtisel tulel.

- Kui liigutate kõõginõud klaas- või keraamilisel pliidi, tõstke see alati üles. Ärge lohistage seda mööda pliiti, see võib klaaspinda kriimustada.
- Parima praadimistulemuse saavutamiseks kasutage veidi toiduõli või -rasva. Nõud saab kasutada, kui rasv on kuldpruun.
- Kui toit hakkab keema, vähendage kuumust viivitamatult. Praadige mahlad või keskmisel kuumusel.
- Käepidemed võivad toiduvalmistamise ajal kuumaks minna. Kasutage pajalappe.
- Ärge kõõginõud ahjus või pliidi üle kuumutage. Temperatuur üle 270°C / 518°F kahjustab nõud.
- Vältige metallist kõõgitarvikute, teravate esemete, küürimisnuustikute/-pulbri ja terasvillkäsnaade kasutamist. Need võivad kätet kahjustada. Soovitage kasutada puit- või silikoonitarvikuid.
- Nõusid võib pesta ainult käsitsi. Soovituslik on pesta kuuma veega. Vajadusel võib kasutada õrna pesuvahendit.

### Roostevabast terasest grillikorv.

- Saab kasutada grilli.
- Koos lisahoidikuga saab kasutada aurutamiseks Norden Grilli kokapoti sees.
- Ärge kõõginõud grilli või ahjus üle kuumutage. Temperatuur üle 270°C / 518°F kahjustab nõud.
- Ühekihiline aurutamine sobib juurviljadele.
- Kahakililine aurutamine sobib, kui on vaja aurutada eri toite, näiteks kala või pelmeenide ja juurviljade koos aurutamine.
- Toiduainete pesemisel saab seda kasutada söelana.
- Pestav nõudepesumasinas.

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

### LV Vispärgi kopšanas norādījumi visiem virtuves piederumiem

- Pirms pirmās lietošanas nomazgājiet trauku.
- Virtuves trauka izmēru vienmēr saskaņojiet ar plīts virsmas gatavošanas zonu.
- Nekarsējiet tukšus virtuves traukus.
- Izvairieties no pēkšņām temperatūras izmaiņām.
- Nepārkaršējiet trauku.
- Neatstājiet uz plīts 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 pārkļājumus.
- Uzglabāšanas laikā neievietojiet metāla pannas, vākus un citus priekšmetus ar asām malām virtuves traukos, jo tas var izraisīt skrāpējumus.

## Čuguns un nerūsējošais tērauds

**Norden gūst iedvesmu no zemeļu dabas, kultūras un tradīcijām un pēc tam to interpretē mūsdienīgi. Šajā klāstā ziemeļvalstu dzīvesveids ir tvirts progresīvs, vienlaicīgi to stingri iesakņojot mantojumā.** Norden čuguna virtuves trauki: Norden Grill čuguna virtuves katls un cepšanas plāksne ar unikālu „THERMIUM” minerālu apstrādi, kas īpaši atvieglo kopšanu. Norden čuguns uztur siltumu, ilgāk paliek silts un iztur augstu temperatūru, tāpēc tā izstrādājumi ir ideāli piemēroti gatavošanai augstā temperatūrā. Virsmai nav jāpievieno garšvielas.

## Čuguna virtuves trauki:

- Norden Grill virtuves katlu var izmantot uz visiem karstuma avotiem, arī uz indukcijas plīts, grīla vai uz atklātas uguns.
- Norden Grill virtuves plāksni var izmantot grīla var uz atklātas uguns.
- Pārviētojat trauku uz stikla vai keramikās plīts, vienmēr to paceliet u nevelciēt pa plīti, lai nesaskrāpētu stikla virsmu.
- Lai iegūtu optimālās cepšanas rezultātus, izmantojiet mazliet cepamās eļļas vai tauku; trauks ir gatavs lietošanai, kad taukviela ir zeltaini brūnā krāsā.
- Samaziniet plīts temperatūru, līdzko ēdiens sāk vārīties, cepšanas izmantojiet zemu un viedūsu siltuma iestatījumu.
- Rokturi gatavošanas laikā var sakarst — izmantojiet katlu turētājus.
- Nepārkarsējat trauku cepeškrāsnī vai uz plīts; temperatūra virs 270 °C/518 °F bojā trauku. Izvairieties no metālisku 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.

## Grīla grozs no nerūsējošā tērauda:

- Var izmantot grīlā.
- Var izmantot Norden Grill virtuves katlā tvaicēšanai ar papildu statīvu vai bez tā.
- Nepārkarsējat trauku grīlā vai cepeškrāsnī; temperatūra virs 270 °C/518 °F bojā trauku.
- Tvaicēšana viena slāni ir ideāli piemērota dārzeņiem.
- Tvaicēšana 2 slāņos ir ideāli piemērota, ja ir jāatdala sastāvdaļas, piemēram, tvaicējot zivi vai ķiķeņu kopā ar dārzeņiem.
- Var izmantot kā caurdurī, mazgājot sastāvdaļas.
- Piemērots mazgāšanai trauku mazgājamajā mašīnā.

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

- Prieš pirmāji naudojimą indą išplaukite.
- Visada suderinkite indo dydį su kaitentės kaitimo zonos dydžiu.
- Nekaitinkite tuščio indo.
- Venkite staigiū temperatūros pokyčių.
- Neperkaitinkite indo.
- Nepalikite tuščio indo ant kaitvietės.
- Po naudojimo išjunkite kaitinimą ir prieš plaudami leiskite indui atvėsti.
- Po naudojimo indą išplaukite.
- Stenkitės nealkalyti 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 ir nerūdijantys plienas

**„Norden” semiasi ikvėpimo iš Šiaurės gamtos, kultūros ir tradicijų, tada jas šiuolaikiški inter-pretuoja. Asortimentas atspindi šiaurietišku gyvenimo būdą, kuris pasižymi progresyvumu, tačiau turi giliaus paveldo šaknis.** „Norden” ketaus puodai ir keptuvės: „Norden Grill” ketaus šefo puodas ir lėkštė turi unikalią „THERMIUM” mineralinį apdorojimą, todėl juos labai lengva prižiūrėti. „Norden” ketaus kaupia šilumą, ilgiau išlieka šiltas ir atlaiko aukštą temperatūrą, todėl jie gaminiai puikiai tinka gaminant aukštoje temperatūroje. Nereikia papildomai apdoroti paviršiaus.

## Ketaus puodai ir keptuvės:

- „Norden Grill” šefo puodą galima naudoti ant visų šilumos šaltinių, taip pat ant indukcinijų kaitlenčių, grilio viduje arba ant atviros ugnies.
  - „Norden Grill” šefo lėkštė gali būti naudojama grilio viduje arba ant atviros ugnies.
  - Norėdami perstumti indą ant stiklinės ar keraminės kaitlentės visada į pakelkite, netraukite per kaitlentę, kad nesubraižytumėte stiklinio paviršiaus.
  - Kad keptimas kuo geriau pavyktų, naudokite šiek tiek kepimo aliejaus arba riebalų. Indas paruoštas naudoti, kai riebalai šiek tiek parusta.
  - Kai tik maistas pradeda virti, sumažinkite kaitvietės temperatūrą, keptikite naudodami mažą ir vidutinę kaitrą.
  - Maisto gaminimo metu rankenos gali įkaisti – naudokite puodo laikiklius.
  - Neperkaitinkite indo orkaitėje ar ant kaitvietės. Aukštesnė nei 270 °C temperatūra pažeis indą.
  - Nenaudokite metalinių virtuvės reikmenų, aštrių daiktų, švelnios pagalvielių ir metalinių šveistikų, nes jie gali pažeisti dangą. Rekomenduojame naudoti medinius arba silikoninius virtuvės reikmenis.
  - Plaukiete tik rankomis. Rekomenduojame plauti karštu vandeniu, tačiau prireikus galima naudoti švelnių ploviklių.
- Nerūdijančio plieno grilio krepšelis:**
- Gali būti naudojamas grilio viduje.
  - Gali būti naudojamas „Norden Grill” šefo puode, kai gaminama garuose naudojant papildomą stovą arba be jo.

- Neperkaitinkite indo grilyje ar orkaitėje. Aukštesnė nei 270 °C temperatūra pažeis indą.
- Gaminimas garuose 1 sluoksniu puikiai tinka daržovėms.
- Gaminimas garuose 2 sluoksniu puikiai tinka, kai reikia atskirti ingredientus, pavyzdžiui, žuvis ar koldūnai gaminant garuose kartu su daržovėmis.
- Gali būti naudojamas kaip kiurarasas, kai reikia išplauti ingredientus.
- Galima plauti indaplovėje.

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

## PZD **Obecné pokyny k pečì o veškeré nádoby**

- **Před** prvním použitím nádoby umyjte.
- Vždy přizpůsobte velikost nádoby velikosti ohřivané plochy varné desky.
- Neohřívajte prázdne nádoby.
- Vyhnete se náhlym změnám teploty.
- Nádoby nepřehřívajte.
- Nenechávajte prázdne nádoby na varné desce.
- Po použití vypnete ohrev a pred mytím nechte nádoby vychladnúť.
- Po použití nádoby umyjte.
- Vyvarujte sa skladávaniu potravín v potažených povrchoch alebo kastroch.
- Pri skladávaní nevkładajte do nádoby kovové pánev, pokličky nebo jiné předměty s ostrými hranami, protože by to mohlo způsobit poškrábání.

## Litina a nerezová ocel

**Společnost Norden čerpá inspiraci ze severské přírody, kultury a tradic a následně je moderně interpretuje. Řada vstříhne severský způsob života; je progresivní, ale zároveň pevně zakoreněná v dědictví.** Litinové nádoby Norden: Nádoby Norden Grill chef z litiny s unikátní minerální úpravou „THERMIUM”, díky níž se velmi snadno udržuje. Litina Norden uchovává teplo, zůstává déle teplá a odolává vysokým teplotám, takže výrobky jsou ideální pro vaření za vysokých teplot. Povrch není třeba nijak ošetřovat.

## Litínové nádoby:

- Litinový hrnec Norden Grill chef lze používat na všech zdrojích tepla, také na indukci, uvnitř grilu nebo na otevřeném ohni.
- Talíř Norden Grill chef lze používat uvnitř grilu nebo na otevřeném ohni.
- Při přenášení nádoby na skleněnou nebo sklokeramickou varnou desku jí vždy zvedněte, netahajte ji po varné desce, abyste nepoškrábal skleněný povrch.
- Pro dosažení nejlepších výsledků při smažení použijte trochu oleje nebo tuku.
- Snižte teplotu varné desky, jakmile se pokrm začne vařit, smažte na nízkém a středním stupni ohřevu.
- Rukojeti se mohou při vaření zahřát, používejte

- chňapky.
- Nepřehřívajte pokrm v troubě ani na varné desce, teploty vyšší než 270°C pokrm poškodí.
- Nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní, ostré předměty, drátěňky / přasečky a ocelovinu vlnu, protože mohou poškodit povrch, doporučujeme používat dřevěné nebo silikonové kuchyňské náčiní.
- Mytje pouze ručně, pro mytí se doporučuje horká voda, v případě potřeby však lze použít jemný mycí prostředek.

## Grilovací koš z nerezové oceli:

- Lze použít uvnitř grilu.
- Lze použít uvnitř hrnce Norden Grill chef pro vaření v páře s přidávaným stojanem nebo bez něj.
- Nádoby v grilu ani v troubě nepřehřívajte, teploty vyšší než 270 °C nádoby poškodí.
- Vaření v páře v 1 vrstvě je ideální pro zeleninu.
- Dvoudvrstvé vaření v páře je ideální, pokud je potřeba oddělit přísady, například při vaření ryby nebo knedlíků v páře společně se zeleninou.
- Lze použít jako cedník při mytí ingrediencí.
- Lze myt v myčce nádoby

Podrobné informace týkající se péče naleznete na **fiskars.com** +358 204 3910

## SK **Všeobecné pokyny na starostlivost o vsetok riad**

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

**Litina a nehrdzavejuca ocel**  
**Spoločnosť Norden sa inšpiruje severskou prírodou, kultúrou a tradíciami a následne ich interpretuje moderným spôsobom. Sortiment vstříhne severský spôsob života; je progresivní, ale zároveň pevne zakoreněná v dedičstve.** Litainový riad Norden: Litainový riad Norden Grill chef s jedinečnou minerálnou úpravou „THERMIUM”, vďaka ktorej sa veľmi ľahko udržiava. Litina Norden udržiava teplo, zostáva dlhšie horúca a odoláva vysokým teplotám, vďaka čomu sú výrobky ideálne na varenie pri vysokých teplotách. Povrch nie je potrebné nijako ošetrovať.

**Liativový riad:**

- Liativový hrniec Norden Grill chef možno používať na všetkých zdrojoch tepla vrátane indukcie, vo vnútri grilu alebo na otvorenom ohni.
- Kuchársku dosku Norden Grill môžete používať vo vnútri grilu alebo na otvorenom ohni.
- Pri prenášaní riadu na sklenenej alebo keramickej varnej doske ho vždy zdvihnite, netahajte ho po varnej doske, aby ste nepoškriabali sklenený povrch.
- Na dosiahnutie najlepších výsledkov pri vyprážení: použite trochu oleja alebo tuku.
- Znížte teplotu varnej dosky hned, 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 môžu jedlo poškodiť.
- Nepoužívajte kovové kuchynské náčinie, ostré predmety, drôt/prášok a ocelový vlnu, pretože môžu poškodiť povrch, odporúčame používať drevené alebo silikónové kuchynské náčinie.
- Umyváajte iba ručne, na pranie sa odporúča horúca voda, ale v prípade potreby môžete použiť jemný prací prostriedok.

**Grilovací kôš z nehrdzavejúcej ocele:**

- Môže sa používať vo vnútri grilu.
- Môže sa používať v parnom hrnci Norden Grill chef s prídavným stojanom alebo bez neho.
- Nádobu v grile alebo rúre neprehrievajte, teploty nad 270 °C nádobu poškodia.
- Varenie v pare v 1 vrstve je ideálne pre zeleninu.
- Dvojvrstvové varenie v pare je ideálne, ak potrebujete oddeliť prísady, napríklad pri varení rýb alebo knedlí spolu so zeleninou.
- Môže sa používať ako cedidlo pri umývaní prísad.
- Možno umývať v umývačke riadu.

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

**no Instrukčníri 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 căldură 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 antiaderentă.
- Când depozitați, evitați să așezați ligăi metalice, capace sau alte obiecte cu margini ascuțite în interiorul vaselor de gătit, deoarece acestea le pot zgăria.

**Fontă și oțel inoxidabil**

**Gama Norden se inspiră 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 fontă cu acoperire minerală unică **THERMIUM** sunt extrem de ușor de întreținut. Fonta stochează foarte bine căldura, rămâne caldă mai mult timp și rezistă la temperaturi ridicate - această gamă este algeria perfectă pentru gătit la temperaturi înalte. Nu este nevoie de tratament inițial de pregătire (asezonarea specifică vaselor de fontă).

**Vase de gătit din fontă:**

- Cratița chef Norden Grill poate fi folosită pe toate sursele de căldură, inclusiv inducție, în cuptor sau pe foc deschis.
- Placa de gătit Norden Grill poate fi folosită în cuptor sau pe foc deschis.
- Ridicați întotdeauna vasul când îl mutați pe o plită din sticlă sau ceramică, nu îl trageți peste plită pentru a evita zgărirea acesteia.
- Pentru cele mai bune rezultate la prăjire: utilizați 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, temperaturile de peste 270°C vor deteriora vasul.
- Evitați folosirea ustensilelor de bucătărie metalice, a obiectelor ascuțite, bureții 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.

**Coș pentru grătar din oțel inoxidabil:**

- Poate fi folosit în cuptor
- Se poate folosi împreună cu cratița chef Norden Grill pentru gătit la aburi (1 sau 2 straturi)
- Nu supraîncălziți vasul pe grătar sau în cuptor, temperaturi de peste 270°C vor deteriora vasul.
- Aburirea cu 1 strat este ideală pentru legume.
- Aburirea în 2 straturi este ideală atunci când trebuie să separați ingredientele, de exemplu gătearea la aburi a peștelui sau găluștelor împreună cu legumele.
- Se poate folosi ca strecurătoare, la spălarea ingredientelor.
- Poate fi spălat în mașina de spălat vase.

Pentru instrucțiuni de întreținere detaliate, vizitați **fiskars.com** · office@fiskars.ro

FISKARS®  
**Norden**  
Pure Nordic



Explore the full range of Norden outdoor cooking.





# 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)**