FISKARS®

# Norden

## Pure Nordic

**Stainless steel**
**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 stainless steel casseroles and frying pans are made of multi-ply material, consisting of 3 layers, which is ideal for use in cookware. Stainless steel outer layers are durable and easy to take care of. The inner aluminium core conducts heat well, ensuring that food is heated evenly and rapidly.



**EN For products with non-stick CERATEC™ coating with THERMIUM™ mineral treatment:**

- 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.
- Stainless steel 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.

**For uncoated frying pans:**

- Always heat the pan gradually before adding any oil or fat, avoid using power function on induction.
- For best results: add cooking oil or fat to hot pan, to reduce the stickiness of the food, as the pan doesn't have added non-stick properties.
- Stainless steel 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.

**For uncoated saucepans and casseroles:**

- Always put some fat or water in to the dish before you start cooking
- Avoid adding salt before the food is boiling, as it may cause staining.
- Reduce the temperature as soon as the food starts boiling or frying.
- Stainless steel 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.

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 paistoastiaa.
- Vältä nopeita lämpötilanvaihteluita.
- Älä ylikuumenna astiaa.
- Älä jätä tyhjää keitto- tai paistoastiaa liedelle.
- Käytön jälkeen ota liesi pois päältä ja anna astian viilentyä ennen puhdistamista.
- Pese käytön jälkeen.
- Vältä ruoan säilytystä pinnoitetuissa kattiloissa tai pannuissa.
- Vältä säilyttämästä astian sisällä metallisia kansia, kattiloita tai pannuja ja teräväreunaisia esineitä, jotka voivat naarmuttaa astiaa.

**Norden Steel**

**Norden-sarjan juuret löytyvät Pohjolan luonnosta, kulttuurista ja ruoanlaittoperinteistä. Sarjan muotoilussa yhdistyvät pohjoismaalaisen elämäntyylin parhaat puolet: edelläkävijyys ja perinteet.** Ruostumattomasta teräksestä valmistetuissa Norden-kattiloissa ja -paistinpannuissa on ihanteellinen kolmikerroksinen rakenne. Uloimmat ruostumattomat teräskerrokset ovat kestäviä ja helppohoitoisia. Alumiiniydin johtaa lämpöä hyvin ja lämmittää ruoan tasaisesti ja nopeasti.

**Tarttumattomat CERATEC™-pinnoitetut astiat, joissa on THERMIUM™-mineraalikäsittely:**

- Parhaan paistotuloksen takaamiseksi käytä pieni määrä paistoöljyä tai -rasvaa; astia on valmis käytettäväksi, kun paistoöljy tai -rasva on muuttunut kullanruskeaksi.
- Vähennä lämpöä heti kun ruoka alkaa kiehua; paista ruoka matalalla tai keskilämmöllä.
- Ruostumattomasta teräksestä valmistetut 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 suosittelemme puusta tai silikonista valmistettuja ruoanlaittovälineitä.

**Pinnoittamattomat paistoastiat:**

- Kuumenna pannu aina asteittain ilman paistoöljyä tai -rasvaa ja käyttämättä tehotoimintoa induktioliedellä.
- Parhaan lopputuloksen takaamiseksi käytä paistamiseen paistoöljyä tai -rasvaa, jolloin ruoka tarttuu vähemmän, sillä pannussa ei ole tarttumattomuusominaisuuksia.
- Ruostumattomasta teräksestä valmistetut kahvat saattavat kuumentua käytön aikana, jolloin voit käyttää apuna pannulappuja.
- Älä ylikuumenna astiaa liedellä tai uunissa; yli 270 asteen lämpötilat vahingoittavat astiaa.

**Pinnoittamattomat kasarit ja kattilat:**
- Lisää aina hieman paistorasvaa tai vettä astiaan ennen ruoanlaiton aloittamista.
- Vältä suolan käyttöä ennen kuin vesi kiehuu, sillä se saattaa jättää jälkiä astiaan.
- Vähennä lämpöä heti kun ruoka alkaa kiehua tai paistua.
- Ruostumattomasta teräksestä valmistetut kahvat saattavat kuumentua käytön aikana, jolloin voit käyttää apuna pannulappuja.
- Älä ylikuumenna astiaa liedellä tai uunissa; yli 270 asteen lämpötilat vahingoittavat astiaa.

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 spisens värmezon.
- 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 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 stekkärl, eftersom det kan skrapa ytan.

**Norden kok- och stekkärl i rostfritt stål**
**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 är progressiv och bevarar sitt kulturarv.** Fiskars Norden kok- och stekkärl i rostfritt stål har konstruerats i tre lager med egenskaper som ger optimal prestanda vid matlagning. Det yttersta lagret i rostfritt stål är både tåligt och lättskött. En kärna av aluminium ser till att värmen fördelas jämnt och hettar upp maten snabbt.

**Produkter med CERATEC™ non-stick-beläggning med THERMIUM™ mineralbehandling:**
- Använd lite matfett för bästa stekresultat.
- Sänk värmen så snart maten börjar koka eller steka. Fortsätt sedan på låg eller medelhög värme.
- Handtag i rostfritt stål kan bli varma – använd grytlapp!
- Överhetta inte kärlet, vare sig i ugnen eller på spisen. Temperaturer högre än 270 °C skadar beläggningen.
- Metallredskap, vassa föremål, skurpulver, stålull, grova disksvampar etc. kan skada kärlets beläggning. Vi rekommenderar i stället köksredskap av trä eller silikon.

**För obelagda stekpannor:**
- Värm alltid upp pannan gradvis utan att tillsätta olja eller annat matfett. Undvik att använda induktionshällens boostfunktion.
- Pannan saknar non-stick-egenskaper. Använd därför matolja eller annat matfett för bästa stekresultat.
- Handtag i rostfritt stål kan bli varma – använd grytlapp!
- Överhetta inte kärlet, vare sig i ugnen eller på spisen. Temperaturer högre än 270 °C skadar beläggningen.

**För obelagda kastruller och grytor:**
- Tillsätt alltid lite matfett eller vatten i kärlet innan du hettar upp det.
- Tillsätt inte salt förrän vätskan kokar, eftersom det annars kan fläcka ytan.
- Sänk temperaturen så snart maten börjar koka eller steka.
- Handtag i rostfritt stål kan bli varma – använd grytlapp!
- Överhetta inte kärlet, vare sig i ugnen eller på spisen. Temperaturer högre än 270 °C skadar beläggningen.

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

NO **Generelle vedlikeholds instruksjoner for kok- og stekprodukter**
- Vask produktet før førstegangs 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 før vask.
- Vask alltid produktet etter bruk.
- Unngå å oppbevare mat i belagte panner og gryter.
- Ved oppbevaring bør man unngå kontakt med skarpe gjenstander i og utenpå produktet, da skarpe gjenstander kan ripe opp overflaten.

**Stål**
**Norden henter inspirasjon fra den nordiske naturen, kulturen og tradisjonene og nytolker**

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

**disse på en moderne måte. Serien fanger opp den nordiske måten å leve på; progressiv, men fortsatt godt forankret i vår arv og historie.**
Nordens rustfrie gryter og stekepanner er laget med en 3-lags konstruksjonstekning, som er ideell for bruk i kok- og stekprodukter. Det rustfrie ytre laget er enkelt å vedlikeholde, men den indre kjernen av aluminium sikrer jevn og rask varmefordeling.

**For produkter med non-stick CERATEC™ belegg med den mineralske THERMIUM™ behandlingen:**
- 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.
- Rustfrie håndtak kan bli varme under bruk - bruk grytekluter.
- Unngå overoppheting på platetoppen eller i 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.

**For ubelagte stekepanner:**
- Varm produktet gradvis opp, og unngå helst bruk av "boost" funksjoner etc på induksjonstopper.
- For det beste resultatet: tilfør olje eller fett for å unngå at ingrediensene setter seg fast i og med at produktet ikke har et non-stick belegg.
- Rustfrie håndtak kan bli varme under bruk - bruk grytekluter.
- Unngå overoppheting på platetoppen eller i stekovnen, da temperaturer over 270°C / 518°F vil skade produktet.

**For ubelagte gryter og kasseroller:**
- Tilifør alltid fett eller vann i produktet før bruk.
- Unngå å tilføre salt før ingrediensene koker, da dette kan medføre misfarging av stålet.
- Reduser temperaturen så fort ingrediensene begynner å koke eller steke.
- Rustfrie håndtak kan bli varme under bruk - bruk grytekluter.
- Unngå overoppheting på platetoppen eller i stekovnen, da temperaturer over 270°C / 518°F vil skade produktet.

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

**DK Generelle plejeanvisninger for alt kogegrej**
- Vask kogegrejet inden første brug.
- Brug altid kogegrej, der passer til kogezonens størrelse.
- Opvarm aldrig tomt kogegrej.
- Undgå pludselige temperaturudsving.
- Anvend ikke kogegrejet ved for høje temperaturer.
- Efterlad aldrig tomt kogegrej på en varm kogezone.
- Efter brug skal du slukke for varmen og lade kogegrejet køle af, inden du vasker det.
- Vask kogegrejet efter brug.
- Undgå at opbevare fødevarer i pander og gryder med belægning.
- Undgå ved opbevaring at placere metalpander, låg eller andre ting med skarpe kanter inde i kogegrejet, da det kan ridse overfladen.

**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.** Gryder og stegepander i rustfrit stål fra Fiskars Norden-serien består af en 3-lags konstruktion, som er ideel til brug i kogegrej. Det ydre lag i rustfrit stål er slidstærkt og nemt at vedligeholde, mens den indvendige aluminiumskerne sikrer, at maden opvarmes jævnt og hurtigt.

**Produkter med non-stick CERATEC™-belægning med THERMIUM™-mineralbehandling:**
- 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 kogegrejet 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.

**Stegepander uden belægning:**
- Opvarm altid panden gradvist uden at tilsætte olie eller andet fedtstof, og undgå at bruge power-boost-funktionen på induktionszoner.
- For at opnå de bedste stegeresultater skal du bruge madlavningsolie eller andet fedtstof for at forhindre, at maden sætter sig fast, da panden ikke har non-stick egenskaber.
- Håndtag i rustfrit stål kan blive meget varme, brug

derfor grydelapper.
- Anvend ikke kogegrejet ved temperaturer over 270°C, da det vil ødelægge belægningen.

**Kasseroller og gryder uden belægning:**
- Put altid en smule fedtstof eller vand i kogegrejet, inden du starter tilberedningen.
- Undgå at tilsætte salt, før maden koger, da det kan medføre misfarvning.
- Skru ned for varmen, så snart ingredienserne begynder at koge eller stege.
- Håndtag i rustfrit stål kan blive meget varme, brug derfor grydelapper.
- Anvend ikke kogegrejet ved temperaturer over 270°C, da det vil ødelægge belægningen.

Mere 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.

**Steel**

**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.** Les faitouts et les poêles Norden sont faits de matériaux multiplis à 3 couches, ce qui est idéal pour la fabrication d'ustensiles de cuisson. Les couches extérieures en inox sont durables et faciles à entretenir. Le cœur en aluminium est un excellent conducteur pourassurer rapidement une bonne répartition de la chaleur.

**Produits avec revêtement antiadhésif CERATEC™ et traitement minéral THERMIUM™ :**
- 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 en inox peut chauffer pendant la cuisson, utiliser 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.

**Pour poêles sans revêtement :**
- Chauffez toujours la poêle progressivement sans ajouter d'huile ou de gras. Évitez d'utiliser la fonction booster sur les feux à induction.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez de l'huile de cuisson ou du gras pour éviter d'attacher, car la poêle ne dispose pas de revêtement antiadhésif.
- Le manche en inox peut chauffer pendant la cuisson, utiliser une manique.
- Ne faites pas surchauffer la poêle/casserole/cocotte. Une surchauffe à plus de 270 °C endommagera le revêtement.

**Pour les casseroles/faitouts sans revêtement:**
- Placez toujours le gras ou l'eau dans le faitout/la casserole avant de commencer la cuisson.
- Évitez d'ajouter le sel avant de porter le contenu à ébullition, cela pourrait tacher l'inox.
- Réduisez la température aussitôt que les aliments commencent à frire ou à bouillir.
- Le manche en inox peut chauffer pendant la cuisson, utiliser une manique.
- Ne faites pas surchauffer la poêle/casserole/cocotte. Une surchauffe à plus de 270 °C endommagera le revêtement.

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.

**Acero**

**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 ollas y sartenes de acero inoxidable Norden están fabricadas en material multicapa, formado por 3 capas, lo que es ideal para uso con baterías de cocina. Las capas exteriores de acero inoxidable son resistentes y de fácil mantenimiento. El núcleo interior de aluminio es buen conductor del calor, lo que garantiza que los alimentos se calienten de forma rápida y uniforme.

**Productos con recubrimiento NON-STICK CERATEC™ y tratamiento mineral THERMIUM™:**
- 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 de acero inoxidable 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.

**Sartenes sin recubrimiento:**
- Calentar siempre la sartén de forma gradual si añadir aceite o grasa, evitar utilizar la función de potencia en inducción.
- Para obtener resultados óptimos: usar aceite de cocina o grasa para reducir la adherencia de los alimentos, ya que la sartén no tiene otras propiedades antiadherentes.
- Los mangos de acero inoxidable 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.

**Cazos y ollas sin recubrimiento:**
- Echar siempre un poco de grasa o agua al plato antes de comenzar a cocinar.
- Evitar añadir sal antes de que los alimentos hiervan, ya que puede causar manchas.
- Reducir la temperatura en cuanto comiencen a hervir o freírse los alimentos.
- Los mangos de acero inoxidable 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.

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

**PT Instruções de cuidados gerais para todos os utensílios de cozinha**
- Lave o utensílio antes da primeira utilização.
- Adeque sempre o tamanho da panela ou frigideira à zona de calor do fogão.
- Não aqueça utensílios de cozinha vazios.
- Evite mudanças bruscas de temperatura.
- Não sobreaqueça o utensílio.
- Não deixe um utensílio de cozinha vazio na placa.
- Após a utilização, desligue o calor e deixe o utensílio arrefecer antes de o lavar.
- Lave o utensílio após a utilização.
- Evite armazenar alimentos em frigideiras ou panelas com revestimento.
- Ao arrumar, evite colocar frigideiras ou panelas de metal, tampas ou outros objetos com bordas afiadas dentro dos utensílios de cozinha, pois isso pode provocar riscos.

**Aço**

**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.** As panelas e frigideiras em aço inoxidável Norden são feitas de material multi-camada, composto por 3 camadas, que é ideal para uso em utensílios de cozinha. As camadas externas em aço inoxidável são duradouras e fáceis de cuidar. O núcleo interno em alumínio conduz bem o calor, garantindo que os alimentos aqueçam de forma uniforme e rápida.

**Para produtos com revestimento antiaderente CERATEC™, com tratamento mineral THERMIUM™:**

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

**Para frigideiras não revestidas:**

- Aqueça sempre a frigideira ou panela gradualmente sem adicionar óleo ou gordura, evite usar a função de potência na indução.
- Para melhores resultados: use óleo de cozinha ou gordura, para reduzir a aderência dos alimentos, pois a frigideira ou panela não tem propriedades antiaderentes adicionais.
- As pegas em aço inoxidável 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.

**Para panelas e tachos não revestidos:**

- Coloque sempre um pouco de gordura ou água no utensílio antes de começar a cozinhar
- Evite adicionar sal antes da comida começar a ferver, pois pode causar manchas.
- Reduza a temperatura assim que a comida começar a ferver ou a fritar.
- As pegas em aço inoxidável 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.

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.

**Stahl**

**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 Edelstahltöpfe und -pfannen sind aus einem mehrlagigen Material gefertigt, das aus 3 Schichten besteht und ideal für den Einsatz in Kochgeschirr ist. Die äußeren Schichten aus Edelstahl sind langlebig und pflegeleicht. Der innere Aluminiumkern leitet die Wärme gut und sorgt dafür, dass die Speisen gleichmäßig und schnell erhitzt werden.

**Für Produkte mit CERATEC™ Antihaftbeschichtung mit THERMIUM™ Mineralbehandlung:**

- 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 aus rostfreiem Stahl 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.

**Für unbeschichtete Bratpfannen:**

- Erhitzen Sie die Pfanne immer langsam und ohne Zugabe von Öl oder Fett; vermeiden Sie die Verwendung der Power-Funktion auf Induktion.
- Für beste Ergebnisse Speiseöl oder Fett

verwenden, um das Anhaften der Speisen zu verringern, da die Pfanne keine zusätzlichen Anti-hafteigenschaften hat.
- Griffe aus rostfreiem Stahl 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.

**Für unbeschichtete Stieltöpfe und Kasserollen:**
- Geben Sie immer etwas Fett oder Wasser in das Kochgeschirr, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.
- Geben Sie kein Salz hinzu, bevor das Essen kocht, da dies zu Flecken führen kann.
- Reduzieren Sie die Temperatur, sobald das Essen zu kochen oder zu braten beginnt.
- Griffe aus rostfreiem Stahl 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.

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 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.

**Staal**

**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 roestvrijstalen kookpannen en koekenpannen zijn gemaakt van meerlaags materiaal, bestaande uit 3 lagen, dat ideaal is voor gebruik in pannen.

Roestvrijstalen buitenlagen zijn duurzaam en gemakkelijk te onderhouden. De binnenste aluminium kern geleidt warmte goed, waardoor voedsel gelijkmatig en snel wordt verwarmd.

**Voor producten met CERATEC™ anti-aanbakcoating met THERMIUM™ minerale behandeling:**
- 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.
- Roestvrijstalen 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, schuursponsjes / -poeder en staalwol. Omdat deze de coating kunnen beschadigen, raden we aan houten of siliconen keukengerei te gebruiken.

**Voor ongecoate koekenpannen:**
- Verwarm de pan altijd geleidelijk zonder olie of vet toe te voegen, vermijd het gebruik van de stroomfunctie bij inductie.
- Voor het beste resultaat: gebruik bakolie of vet om het plakken van het voedsel te verminderen, omdat de pan geen toegevoegde anti-aanbakeigenschappen heeft.
- Roestvrijstalen 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.

**Voor ongecoate pannen:**
- Doe altijd wat vet of water in de pan voordat je begint met koken
- Vermijd het toevoegen van zout voordat het voedsel kookt, omdat dit vlekken kan veroorzaken.
- Verlaag de temperatuur zodra het voedsel begint te koken of te bakken.
- Roestvrijstalen 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.

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.

### Acciaio

**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.** Le pentole e le padelle in acciaio inox della linea Norden sono realizzate con un materiale multistrato (3 strati) ideale per il pentolame. Gli strati esterni in acciaio inox durano nel tempo e richiedono una manutenzione molto semplice. Il nucleo interno in alluminio è un ottimo conduttore di calore, per permettere al cibo di essere riscaldato uniformemente e rapidamente.

### Per i prodotti con rivestimento antiaderente CERATEC™ con trattamento minerale THERMIUM™:

- 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 e i manici in acciaio inox possono surriscaldarsi durante la cottura, utilizza sempre delle presine.
- Non surriscaldare la padella in forno o su un fornello; le 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.

### Per padelle non rivestite:

- Riscalda sempre la padella gradualmente, senza olio o grasso. Per i piani a induzione: evita di utilizzare la funzione P.
- Questa padella non ha proprietà antiaderenti. Per una cottura migliore, usa dell'olio o grasso di cottura: gli alimenti si attaccheranno meno sul fondo della padella.
- Il manico in acciaio inox può surriscaldarsi durante la cottura, quindi utilizza sempre delle presine.
- Non surriscaldare la pentola/padella in forno o su un fornello; temperature superiori a 270°C potrebbero danneggiarla.

### Per pentole e tegami non rivestiti:

- Metti sempre del grasso di cottura o dell'acqua nella pentola prima di iniziare a cucinare.
- Evita di aggiungere il sale prima che l'acqua bolla perché potrebbe macchiare il fondo della pentola.
- Riduci la temperatura non appena il cibo inizia a bollire o a friggere.
- Le maniglie in acciaio inox possono surriscaldarsi durante la cottura, quindi utilizza sempre delle presine.
- Non surriscaldare la pentola in forno o su un fornello; temperature superiori a 270°C potrebbero danneggiarla.

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

## 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, pokrywek lub innych przedmiotów o ostrych krawędziach wewnątrz naczynia, ponieważ może to spowodować zarysowania.

### Stal

**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.** Garnki i patelnie ze stali nierdzewnej Norden wykonane są z wielowarstwowego materiału (3 warstwy), który idealnie nadaje się do stosowania w naczyniach kuchennych. Zewnętrzne warstwy ze stali nierdzewnej są trwałe i łatwe w pielęgnacji. Wewnętrzny aluminiowy rdzeń dobrze przewodzi ciepło, zapewniając równomierne i szybkie podgrzewanie żywności.

### Naczynia kuchenne z powłoką non-stick CERATEC™ i powłoką THERMIUM™:

- W celu uzyskania najlepszych rezultatów smażenia: użyj odrobiny oleju lub tłuszczu.
- Zmniejsz temperaturę płyty, gdy tylko potrawa zacznie się gotować, smaż na małym i średnim ogniu.
- Uchwyty ze stali nierdzewnej mogą się nagrzewać podczas gotowania – używaj uchwytów do garnków.
- Nie przegrzewaj naczynia w piekarniku lub na kuchence, 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.

### Patelnie niepowlekane:

- Zawsze podgrzewaj patelnię stopniowo bez dodawania oleju lub tłuszczu, unikaj używania funkcji Power (szybkiego nagrzewania) w kuchenkach indukcyjnych.
- Patelnia nie ma właściwości nieprzywierających. Używaj oleju lub tłuszczu do smażenia: potrawy będą mniej przywierać do dna naczynia.
- Uchwyty ze stali nierdzewnej mogą się nagrzewać podczas gotowania – używaj uchwytów do garnków.
- Nie przegrzewaj naczynia w piekarniku lub na kuchence, temperatura powyej 270°C uszkodzi naczynie.

### Garnki niepowlekane:

- Zawsze wlewaj trochę tłuszczu lub wody do naczynia przed rozpoczęciem gotowania
- Unikaj dodawania soli przed zagotowaniem jedzenia, ponieważ może to powodować powstawanie plam na dnie naczynia.
- Zmniejsz temperaturę, gdy tylko potrawa zacznie się gotować lub smażyć.
- Uchwyty ze stali nierdzewnej mogą się nagrzewać podczas gotowania – używaj uchwytów do garnków.
- Nie przegrzewaj naczynia w piekarniku lub na kuchence, temperatura powyżej 270°C uszkodzi naczynie.

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.

### Acél

**A Norden a skandináv természetből, kultúrából és hagyományokból merít ihletet, majd ezeket modern módon értelmezi újra.** A sorozat az északi életmódot mutatja be; amely modern, mégis erősen a kötődik a gyökereihez. A Norden rozsdamentes acél serpenyők és lábasak többrétegű anyagból készülnek, 3 rétegből állnak, amely ideálissá teszik az edények használatát. A rozsdamentes acél külső rétegek tartósak és könnyen karbantarthatók. A belső alumínium mag jól vezeti a hőt, így biztosítja az ételek egyenletes és gyors felmelegedését.

### Non-stick CERATEC™ bevonattal, THERMIUM™ ásványi anyaggal kezelt termékek esetén:

- A legjobb sütési eredmény elérése érdekében: használjon kevés ételolajat vagy zsírt.
- Csökkentse a főzőlap hőmérsékletét, amint az étel forrni kezd, és alacsony és közepes hőfokon sütjük.
- A rozsdamentes acél 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.

- Kerülje a fém konyhai eszközök, éles tárgyak, súrolókorongok / -por és acélgyapot használatát, mivel ezek károsíthatják a bevonatot, javasoljuk, hogy fa vagy szilikon konyhai eszközöket használjon.

**Bevonat nélküli serpenyőkhöz:**

- Mindig fokozatosan melegítse fel a serpenyőt olaj vagy zsír hozzáadása nélkül, kerülje az indukciós funkció használatát.
- A legjobb eredmény elérése érdekében: használjon ételajat vagy zsírt, hogy csökkentse az étel ragadósságát, mivel a serpenyő nem rendelkezik hozzáadott tapadásgátló tulajdonságokkal.
- A rozsdamentes acél 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.

**Bevonat nélküli edényekhez és rakott ételekhez:**

- A főzés megkezdése előtt mindig tegyen egy kis zsírt vagy vizet az edénybe
- Kerülje a só hozzáadását az étel felforrása előtt, mert foltosodást okozhat.
- Csökkentse a hőmérsékletet, amint az étel forrni vagy sülni kezd.
- A rozsdamentes acél 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.

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 Üldised hooldusjuhised**

- Peske nõusid enne esimest kasutuskorda.
- Veenduge alati, et kööginõude suurus vastaks pliidi kuumutusala suurusele.
- Ärge kuumutage tühje kööginõusid.
- Vältige järske temperatuurimuutuseid.
- Ärge nõud üle kuumutage.
- Ärge jätke tühja kööginõud pliidile.
- Pärast kasutamist lülitage pliit välja ja laske nõul enne pesemist jahtuda.
- Pärast kasutamist peske nõu.
- Vältige toidu säilitamist kattega pannidel ja keedupottides.
- Kööginõu hoiustamisel ärge pange selle sisse metallist panne, kaasi või muid teravate servadega esemeid, sest need võivad kriimustada.

**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 roostevabast terasest keedupotid ja praepannid on tehtud kolmekihilisest materjalist, mis sobib ideaalselt kööginõudes kasutamiseks. Roostevabast terasest väliskiht on vastupidav ja seda on lihtne hooldada. Alumiiniumist südamik juhib hästi kuumust, tagades toidu ühtlase ja kiire küpsetamise.

**Non-stick CERATEC™-katte ja THERMIUM™-mineraalkattega toodete puhul järgige järgmiseid juhiseid.**

- Parima praadimistulemuse saavutamiseks kasutage veidi toiduõli või -rasva. Nõud saab kasutada, kui rasv on kuldpruun.
- Kui toit hakkab keema, vähendage kuumust viivitamatult. Praadige madalal või keskmisel kuumusel.
- Roostevaba teras võib toiduvalmistamise ajal kuumaks minna. Kasutage pajalappe.
- Ärge kööginõud ahjus või pliidil üle kuumutage. Temperatuur üle 270 °C / 518 °F kahjustab nõud.
- Vältige metallist köögitarvikute, teravate esemete, küürimisnuustikute/-pulbri ja terasvillkäsnade kasutamist. Need võivad katet kahjustada. Soovitame kasutada puit- või silikoontarvikuid.

**Katteta praepannide puhul järgige järgmiseid juhiseid.**

- Soojendage panni alati järk-järgult ilma õli ja rasvata. Vältige induktsioonpliidi kiirendusfunktsiooni.
- Parimate tulemuste saamiseks vähendage toidu kleepuvust õli või rasvaga, kuna pannil pole mittenakkuvaid omadusi.
- Roostevaba teras võib toiduvalmistamise ajal kuumaks minna. Kasutage pajalappe.
- Ärge kööginõud ahjus või pliidil üle kuumutage. Temperatuur üle 270 °C / 518 °F kahjustab nõud.

**Katteta kastmepannide ja keedupottide puhul järgige järgmiseid juhiseid.**

- Enne toidu valmistamist pange nõusse alati veidi õli või vett.
- Vältige soola lisamist enne toidu keema hakkamist.
- Vähendage kuumust kohe, kui toit keema või küpsema hakkab.
- Roostevaba teras võib toiduvalmistamise ajal kuumaks minna. Kasutage pajalappe.
- Ärge kööginõud ahjus või pliidil üle kuumutage. Temperatuur üle 270 °C / 518 °F kahjustab nõud.

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

### LV Vispārīgi 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.
- Nepārkarsējiet 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 cepešpannās, kurām ir pārklājums.
- Uzglabāšanas laikā neievietojiet metāla pannas, vākus un citus priekšmetus ar asām malām virtuves traukos, jo tas var izraisīt skrāpējumus.

### Tērauds

**Norden gūst iedvesmu no ziemeļu dabas, kultūras un tradīcijām un pēc tam to interpretē mūsdienīgi. Šajā klāstā ziemeļvalstu dzīvesveids ir tverts progresīvi, vienlaicīgi to stingri iesakņojot mantojumā.** Norden nerūsējošā tērauda cepešpannas un cepampannas ir izgatavotas no daudzkārtaina materiāla, kas sastāv no trim slāņiem un ir lieliski piemērots virtuves traukiem. Nerūsējošā tērauda ārējie slāņi ir izturīgi un viegli kopjami. Iekšējais alumīnija slānis labi vada karstumu, nodrošinot, ka pārtikas produktu vienmērīgu un ātru uzkarsēšanu.

### Produktiem ar non-stick CERATEC™ pārklājumu un THERMIUM™ minerālu apstrādi:

- Lai iegūtu optimālus 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, cepšanai izmantojiet zemus un vidējus siltuma iestatījumus.
- Nerūsējošā tērauda rokturi gatavošanas laikā var sakarst — izmantojiet katlu turētājus.
- Nepārkarsējiet trauku cepeškrāsnī vai uz plīts; temperatūra virs 270 °C/518 °F bojā trauku.
- Izvairieties no metālisku virtuves piederumu, asu priekšmetu, beržamā vīšķa/pulvera-un tērauda vilnas izmantošanas, jo tie var sabojāt pārklājumu. Mēs iesakām izmantot koka vai silikona virtuves piederumus.

### Gatavošana ar cepampannām bez pārklājuma:

- Vienmēr pakāpeniski uzkarsējiet pannu, nepievienojot ne eļļu, ne taukvielu, un izvairieties no jaudas funkcijas izmantošanas indukcijai.
- Optimālu rezultātu iegūšanai izmantojiet cepamo eļļu vai taukus, lai mazinātu produktu piedegšanu, jo pannai nav pievienotu pretpiedeguma īpašību.
- Nerūsējošā tērauda rokturi gatavošanas laikā var sakarst — izmantojiet katlu turētājus.
- Nepārkarsējiet trauku cepeškrāsnī vai uz plīts; temperatūra virs 270 °C/518 °F bojā trauku.

### Mērces pannām un cepešpannām:

- Pirms sākat gatavošanu, vienmēr ievietojiet traukā nedaudz taukvielas vai ūdens
- Izvairieties no sāls pievienošanas, pirms ēdiens vārās, jo sāls var veidot plankumus.
- Samaziniet temperatūru, tiklīdz ēdiens sāk vārīties vai cepties.
- Nerūsējošā tērauda rokturi gatavošanas laikā var sakarst — izmantojiet katlu turētājus.
- Nepārkarsējiet trauku cepeškrāsnī vai uz plīts; temperatūra virs 270 °C/518 °F bojā trauku.

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

### LT Bendros priežiūros instrukcijos visiems kepimo indams

- Prieš pirmąjį naudojimą indą išplaukite.
- Visada suderinkite indo dydį su kaitlentės kaitimo zonos dydžiu.
- Nekaitinkite tuščio indo.
- Venkite staigių 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.

### Plienas

**„Norden“ semiasi įkvėpimo iš Šiaurės gamtos, kultūros ir tradicijų, tada jas šiuolaikiškai interpretuoja. Asortimentas atspindi šiaurietišką gyvenimo būdą, kuris pasižymi progresyvumu, tačiau turi gilias paveldo šaknis.** „Norden“ nerūdijančiojo plieno troškintuvai ir keptuvės pagaminti iš daugiasluoksnės – 3 sluoksnių – medžiagos, kuri puikiai tinka virtuvės indams. Nerūdijančiojo plieno išoriniai sluoksniai yra patvarūs ir juos lengva prižiūrėti. Vidinė aliuminio šerdis gerai praleidžia šilumą net indo šonuose, todėl maistas kaitinamas tolygiai ir greitai.

### Gaminiai su non-stick CERATEC™ danga ir THERMIUM™ mineraliniu apdorojimu

- Kad kepimas kuo 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 nerūdijančiojo plieno rankenos gali įkaisti – naudokite puodų laikiklius.
- Neperkaitinkite indo orkaitėje ar ant kaitvietės. Aukštesnė nei 270 °C temperatūra pažeis indą.
- Nenaudokite metalinių virtuvės reikmenų, aštrių daiktų, šveitimo pagalvėlių ir metalinių šveistukų, nes jie gali pažeisti dangą. Rekomenduojame naudoti medinius arba silikoninius virtuvės reikmenis.

### Keptuvės be dangos

- Visada kaitinkite keptuvę palaipsniui, nepridėdami aliejaus ar riebalų. Jei kepate ant indukcinės viryklės, nenaudokite greito įkaitimo funkcijos.
- Jei norite pasiekti geriausių rezultatų, naudokite kepimo aliejų arba riebalus, kad sumažintumėte maisto lipnumą, nes keptuvė neturi papildomų nelimpančių savybių.
- Maisto gaminimo metu nerūdijančiojo plieno rankenos gali įkaisti – naudokite puodų laikiklius.
- Neperkaitinkite indo orkaitėje ar ant kaitvietės. Aukštesnė nei 270 °C temperatūra pažeis indą.

### Troškintuvai ir puodai be dangos

- Prieš gamindami į indą visada įdėkite šiek tiek riebalų ar įpilkite vandens.
- Nedėkite druskos, kol maistas nepradėjo virti, nes ant indo gali atsirasti dėmių.
- Maistui pradėjus virti ar kepti, iškart sumažinkite temperatūrą.
- Maisto gaminimo metu nerūdijančiojo plieno rankenos gali įkaisti – naudokite puodų laikiklius.
- Neperkaitinkite indo orkaitėje ar ant kaitvietės. Aukštesnė nei 270 °C temperatūra pažeis indą.

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

### CZ Obecné pokyny k péči o veškeré nádobí

- Před prvním použitím nádobí umyjte.
- Vždy přizpůsobte velikost nádobí velikosti ohřívané plochy varné desky.
- Neohřívejte prázdné nádobí.
- Vyhněte se náhlým změnám teploty.
- Nádobí nepřehřívejte.
- Nenechávejte prázdné nádobí na varné desce.
- Po použití vypněte ohřev a před mytím nechte nádobí vychladnout.
- Po použití nádobí umyjte.
- Vyvarujte se skladování potravin v potažených pánvích nebo kastrolech.
- Při skladování nevkládejte do nádobí kovové pánve, pokličky nebo jiné předměty s ostrými hranami, protože by to mohlo způsobit poškrábání.

### Ocel

**Norden čerpá inspiraci ze severské přírody, kultury a tradic a následně je moderně interpretuje. Řada vystihuje severský způsob života; je progresivní, ale zároveň pevně zakořeněná v dědictví.** Kastroly a pánve z nerezové oceli Norden jsou vyrobeny z vícevrstvého materiálu, který se skládá ze 3 vrstev, což je ideální pro použití v nádobí. Vnější vrstvy z nerezové oceli jsou odolné a snadno se udržují. Vnitřní hliníkové jádro dobře vede teplo a zajišťuje rovnoměrný a rychlý ohřev pokrmů.

### Pro výrobky s povrchovou úpravou non-stick CERATEC™ s minerální úpravou THERMIUM™:

- Pro dosažení nejlepších výsledků smažení: použijte trochu oleje nebo tuku.
- Snižte teplotu varné desky, jakmile se jídlo začne vařit, smažte na nízkém a středním stupni ohřevu.
- Nerezové rukojeti se mohou při vaření zahřát - používejte chňapky.
- Nepřehřívejte pokrm v troubě ani na varné desce, teploty vyšší než 270 °C pokrm poškodí.
- Nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní, ostré předměty, drátěnky / -prášek a ocelovou vlnu, protože mohou poškodit povrch, doporučujeme používat dřevěné nebo silikonové kuchyňské náčiní.

### Pro pánve bez povlaku:

- Pánev vždy zahřívejte postupně bez přidání oleje nebo tuku, nepoužívejte funkci Power na indukci.
- Pro dosažení nejlepších výsledků: použijte olej nebo tuk na vaření, abyste snížili přilnavost pokrmů, protože pánev nemá přidané nepřilnavé vlastnosti.
- Rukojeti z nerezové oceli se mohou při vaření zahřívat - používejte chňapky.
- Nádobu nepřehřívejte v troubě ani na varné desce, teploty vyšší než 270 °C nádobu poškodí.

### Pro kastroly a pekáče bez povrchové úpravy:

- Před vařením do nádoby vždy vložte trochu tuku nebo vody.
- Vyvarujte se přidávání soli před vařením pokrmu,

protože může způsobit zabarvení.
- Snižte teplotu, jakmile se jídlo začne vařit nebo smažit.
- Nerezové rukojeti se mohou při vaření zahřát - používejte chňapky.
- Nádobu v troubě ani na varné desce nepřehřívejte, teploty vyšší než 270 °C nádobu poškodí.

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

SK **Všeobecné pokyny na starostlivosť o všetok riad**
- Prieš pirmąjį naudojimą indą išplaukite.
- Visada suderinkite indo dydį su kaitlentės kaitimo zonos dydžiu.
- Nekaitinkite tuščio indo.
- Venkite staigių 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.

**Oceľ**

**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.** Kastróly a panvice z nehrdzavejúcej ocele Norden sú vyrobené z viacvrstvového materiálu, ktorý pozostáva z 3 vrstiev, vďaka čomu sú ideálne na použitie v kuchynskom riade. Vonkajšie vrstvy z nehrdzavejúcej ocele sú odolné a ľahko sa udržiavajú. Vnútorné hliníkové jadro dobre vedie teplo a zaisťuje rovnomerný a rýchly ohrev potravín.

**Pre výrobky s povrchovou úpravou non-stick CERATEC™ s minerálnym povlakom THERMIUM™:**
- Na dosiahnutie najlepších výsledkov pri vyprážaní: použite trochu oleja alebo tuku.
- Znížte teplotu varnej dosky hneď, ako sa jedlo začne variť, smažte na nízkej a strednej teplote.
- Rukoväte z nehrdzavejúcej ocele sa môžu počas varenia zahriať - používajte kuchynské rukavice.
- Neprehrievajte jedlo v rúre ani na varnej doske, teploty nad 270 °C ho poškodia.
- Nepoužívajte kovové kuchynské náčinie, ostré predmety, drôt/prášok a oceľovú vlnu, pretože môžu poškodiť povrch, odporúčame používať drevené alebo silikónové kuchynské náčinie.

**Pre panvice bez povrchovej úpravy:**
- Panvicu vždy zohrievajte postupne bez pridávania oleja alebo tuku, na indukcii nepoužívajte funkciu Power.
- Pre dosiahnutie najlepších výsledkov: použite olej alebo tuk na varenie, aby ste znížili pripaľovanie jedla, pretože panvica nemá pridané neprilnavé vlastnosti.
- Rukoväte z nehrdzavejúcej ocele môžu byť pri varení horúce - používajte kuchynské rukavice.
- Panvicu v rúre ani na varnej doske neprehrievajte, pri teplotách nad 270 °C sa panvica poškodí.

**Pre pekáče a zapekacie misy bez povrchovej úpravy:**
- Pred varením vždy pridajte do hrnca trochu tuku alebo vody.
- Pred varením nepridávajte soľ, pretože môže spôsobiť zmenu farby.
- Znížte teplotu hneď, ako sa jedlo začne variť alebo smažiť.
- Rukoväte z nehrdzavejúcej ocele môžu byť pri varení horúce - používajte kuchynské rukavice.
- Nádobu neprehrievajte v rúre ani na varnej doske, teploty nad 270 °C nádobu poškodia.

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 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 tigăi metalice, capace sau alte obiecte cu margini ascuțite în interiorul vaselor de gătit, deoarece acestea le pot zgâria.

**Oțel**

**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.** Cratițele și tigăile Norden din oțel inoxidabil sunt realizate din material multistrat, soluția ideală pentru vasele de gătit, format din 3 straturi. Straturile exterioare din oțel inoxidabil sunt durabile și ușor de îngrijit. Miezul interior de aluminiu conduce bine căldura, alimentele se încălzesc uniform și repede.

**Pentru produsele cu acoperire antiaderentă CERATEC™ cu tratament mineral THERMIUM™:**
- Pentru cele mai bune rezultate la prăjire: folosiți puțin ulei de gătit sau grăsime.
- Reduceți temperatura plitei de îndată ce mâncarea începe să fiarbă, prăjiți la setări de căldură scăzută și medie.
- Mânerele din oțel inoxidabil se pot încinge 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.

**Pentru tigăile fără acoperire antiaderentă:**
- Încălziți întotdeauna tigaia treptat înainte de a adăuga ulei sau grăsime, evitați folosirea plitelor cu inducție.
- Pentru cele mai bune rezultate: folosiți ulei de gătit sau grăsime, pentru a reduce lipirea alimentelor, deoarece tigaia nu are proprietăți antiaderente suplimentare.
- Mânerele din oțel inoxidabil se pot încinge în timpul gătitului – utilizați mănuși de bucătărie.
- Nu supraîncălziți vasul în cuptor sau pe plită, temperaturi de peste 270°C vor deteriora vasul.

**Pentru vase de gătit fără acoperire antiaderentă:**
- Puneți întotdeauna puțină apă sau grăsime în vas înainte să începeți să gătiți
- Evitați să adăugați sare înainte ca mâncarea să fiarbă, poate provoca apariția petelor.
- Reduceți temperatura imediat ce mâncarea începe să fiarbă sau să se prăjească.
- Mânerele din oțel inoxidabil se pot încinge în timpul gătitului – utilizați mănuși de bucătărie.
- Nu supraîncălziți vasul în cuptor sau pe plită, temperaturi de peste 270°C vor deteriora vasul.

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