

FISKARS®

# Pure Nordic

Norden  
Care instructions



Premium quality  
products inspired  
by Nordic nature  
and traditions.

MADE IN FINLAND



# Care instructions for cast iron



**UK Care instructions** All Fiskars Norden cast iron pots & frying pans have a unique Thermium™ mineral treatment on top of black matt enamel to give the product superior natural non-stick properties. This means that you can use this product even with the most delicate ingredients and it is easy to maintain. Here are some tips for usage and maintenance. **Before first use** remove all packaging and labels. Wash the dish by hand in hot water using mild detergent. Only hand wash. Dry thoroughly without the lid. Fiskars Norden cookware can be used on all heat sources. 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. Always match the pan size with the stovetop heat zone. The wooden handle and the wooden trivet should be removed if the pan is used in the oven. Attach the handle carefully once the pan has cooled down. For the best frying result, put some grease in to the dish before you start frying. The dish is ready when the grease is golden brown. Reduce the temperature as soon as the food starts frying. We recommend that you use utensils made of wood, nylon or silicone, however enameled surface can even take metal utensils when used carefully. Sharp objects, scouring pads, steel wool, or scouring powder can damage enamel surfaces and the mineral treatment on top. For washing hot water is recommended, however mild washing detergent can be used when necessary. Hand wash only. Avoid storing food in Norden dishes. Please use pot holders, as the handles can get hot. Even though the dish is incredibly durable, the glaze can flake or peel if it is hit against hard objects.

**FI Hoito-ohjeet** Fiskars Norden -valurautapadoissa ja -pannuissa on mustan mattapintaisen emalin päällä ainutlaatuinen Thermium™ -mineraalikäsitellyllä tehty tarttumaton pinnoite. Sarjan tuotteet ovat helppohoitoisia. **Ennen käyttöönottoa** poista astia pakkauksesta ja irrota tarrat. Pese tuote käsin kuumalla vedellä ja laimealla astiainpuhainliuoksella. Vain käsinpesu. Kuivaa huolellisesti ilman kantta. Fiskars Norden -keitto- ja paistaostioita voidaan käyttää kaikilla liesityypeillä. Jos käytät astiaa lasipintaisella tai keraamisella liedellä, siirrä se aina nostamalla äläkä vetämällä, jotta liedien pinta ei naarmuunnu. Käytä aina keittoalueen kokoa vastaavaa astiaa. Puukahva tai puinen pannunalunen tulee irrottaa, mikäli astiaa käytetään uunissa. Kinnitä kahva takaisin paikoilleen, vasta kun pannu on jäähtynyt. Saat parhaan paistutuloksen, kun lisäät astiaan hieman rasvaa ennen

paistamista. Astia on valmis käytettäväksi, kun rasva on muuttunut kullannruskeaksi. Pienennä lämpöä heti, kun ruoka alkaa paistua. Suosittelemme puusta, nailonista tai silikonista valmistettuja keittövälineitä. Pinta kestää myös metallisia välineitä, kunhan niitä käytetään varovasti. Terävät esineet, teräsvilla sekä hankaussienet tai -jauhe voivat olla kuumat. Vaikka astia on erittäin kestävä, pinnoite voi murtua tai kuoriutua jos se iskeytyy kovaa pintaa vasten.

**SE Skötselråd** Alla Fiskars Nordens gjutjärnsgrötor och stekpannor har en unik Thermium™ -mineralbehandling ovanpå den svartmatte emaljen som ger produkten överlägsna naturliga non-stick-egenskaper. Det betyder att du kan använda den här produkten även med de mest känsliga ingredienserna, samt gör den lätt att underhålla. Här är några tips för användning och underhåll. **Innan första användningen** ta bort alla förpackningar och etiketter. Diska produkten för hand i varmt vatten med mildt diskmedel. Endast handdisk. Torika noggrant. Fiskars Nordens köksredskap kan användas på alla värmekällor. Lyft alltid grytan eller stekpannan när den flyttas på glas eller keramikhäll, dra den inte över hällen för att undvika att repa glasytan. Matcha alltid pannstorleken med spishällens värmezona. Trähandtaget och träunderlaget ska avlägsnas om pannan eller grytan används i ugn. För det bästa stekresultatet, tillsätt alltid lite matfett innan du börjar steka. När fettet är gyllenbrunt är pannan eller grytan redo att användas. Sänk temperaturen så snart som maten börjar koka eller brynas. Vi rekommenderar att du använder redskap av trä, nylon eller silikon, men den emaljerade ytan tål även försiktig användning av metallredskap, dock ej skära eller hacka. Vassa föremål, skurkuddar, stålull eller skurpulver kan skada emaljytan. För disk rekommenderas varmt vatten, men mildt handdiskmedel kan användas vid behov. Endast handdisk. Undvik att lagra mat i Nordenprodukter. Använd grytlappar, eftersom handtagen kan bli varma. Även om produkten är mycket slitstark, kan glasrynen flagna eller lossna om den slås mot hårda föremål.

The Norden family  
has a wide range  
of pots, frying pans  
& knives





**NO Vedlikeholdsinstruksjoner** Alle Fiskars Norden stopejernsprodukter har en unik Thermium™ mineralisk behandling som er påført den sorte emaljen, noe som gir produktene overlegne og naturlige slipp-lett egenskaper. Dette betyr at produktet kan brukes selv med de mest delikate ingrediensene. Produktet er også meget enkelt å vedlikeholde. Her er noen tips til bruk og vedlikehold.

**For førstegangsbruk** Fjern all emballasje og merking. Håndvask med varmt vann og mild såpe. Tork med en lufri klut. Fiskars Norden kan brukes på alle platetopper. Løft alltid produktet, ikke dra det, når det blir brukt på en keramisk- eller en induksjonstopp for å unngå riper. Sett produktet i sentrum av varmekilden. Tredetaljer som håndtak osv, må fjernes hvis produktet skal brukes i en stekeovn. For det beste stekeresultatet, tilfør fett for ingrediensene legges i produktet. Produktet er klart til bruk når fett er gyldent. Reduser temperaturen så fort ingrediensene begynner å steke. Vi anbefaller bruk av redskaper i silikon, plast eller tre, selvom produktet tåler bruk av stålredskaper hvis de blir brukt forsiktig. Skarpe redskaper, samt stålull osv kan skade overflaten. For vask anbefaller vi bruk av varmt vann og mild såpe hvis nødvendig. Kun håndvask. Produktet er ikke for oppbevaring av mat. Stopejernet kan bli meget varmt, så bruk ovnsvotter om nødvendig. Selv om produktet er svært sterkt, kan emaljen skalle av om den får skade.

**DK Brugsvejledning** Alle stobejernsprodukter fra Fiskars Norden har en unik Thermium™- mineralbehandling ovenpå en sortmat emalje, hvilket giver produkterne overlegne og naturlige slip-let-egenskaber. Det betyder, at du kan anvende produktet til selv de mest delikate ingredienser, og samtidigt er det let at vedligeholde. Her følger nogle tips til brug og vedligeholdelse.

**For ibrugtagen** Fjern alle emballager og etiketter. Vask produktet i hånden i varmt vand med mildt rengøringsmiddel. Kun håndvask. Tør produktet grundigt. Stobejernsprodukter fra Fiskars Norden passer til alle kogezone. Løft altid produkterne, når de flyttes på en glas eller keramisk zone - og træk dem ikke henover komfuret, derved undgå du at ridse glasoverfladen. Match altid pandens størrelse med komfurets varmezone. Træhåndtaget og bordskånen i træ skal fjernes, hvis produkterne anvendes i ovnen. For at opnå det bedste stegeresultat, er det en god ide at anvende noget fedtstof, ingen du begynder at stege. Panden er klar til at stege, når fedtstoffet er

blevet gyldenbrunt. Reducer temperaturen, så snart maten begynder at stege. Vi anbefaler, at du anvender redskaber fremstillet af træ, nylon eller silikon, på trods af at den emaljerede overflade kan klare metalredskaber, hvis de dog anvendes forsigtigt. Til opvask anbefales brug af varmt vand, men mildt vaskemiddel kan bruges, når det er nødvendigt. Kun håndvask. Undgå opbevaring af mad i produkterne fra Fiskars Norden. Benyt venligst grydelapper, da håndtagene kan blive varme. Selvom at stobejernsogegrej er utroligt holdbart kan emaljen krakkelere og skalle af, hvis den bliver slået hårdt i mod spidse genstande.

**FR Conseils d'entretien** Tous les ustensiles de cuisson Norden ont un traitement minéral breveté Thermium™ appliqué sur l'émail noir mat qui recouvre la fonte et donne à la cocotte des qualités antiadhésives supérieures même à très hautes températures. La surface anti-adhésive permet de cuisiner les aliments les plus délicats. Aucun risque de corrosion et aucun entretien nécessaire. Cf. Conseils d'usage et d'entretien.

**Avant la première utilisation** retirez l'emballage et les étiquettes. Laver à la main, avec de l'eau chaude et un détergent doux. Lavage à la main uniquement. Sécher avec précaution.

Les ustensiles de cuisson Fiskars Norden sont compatibles tous feux. Ne jamais faire glisser la cocotte ou la poêle sur une surface en verre, toujours la déplacer en la soulevant pour éviter les rayures. Utiliser le feu correspondant à la dimension de la base de la poêle. Le manche et la partie supérieure en bois doivent être retirés avant d'enfourner. Pour un résultat encore plus doré, mettre un peu de matière grasse dans la poêle avant de cuisiner. La poêle/cocotte est prête quand la matière grasse est dorée. Réduire la température dès que les aliments commencent à dorer. Il est recommandé d'utiliser des ustensiles en bois, plastique ou silicone, même si la surface émaillée peut supporter l'utilisation précautionneuse d'ustensiles en métal. Les objets pointus, les éponges et les poudres abrasives peuvent endommager le revêtement des surfaces émaillées. Pour le lavage, l'eau chaude est recommandée, l'utilisation de produits vaisselles est possible si nécessaire. Lavage à la main uniquement. Éviter de conserver les aliments dans les ustensiles de cuisson Norden. Utiliser des gants car les poignées peuvent être chaudes. Bien que le plat soit incroyablement durable, l'émail peut s'émietter ou se rayer s'il est frappé contre des objets durs.

**DE Pflegeanleitung** Alle Gusseisenpfannen und Bratpfannen von Fiskars Norden haben eine einzigartige Thermium® Mineralbehandlung auf schwarzem, matten Email, um dem Produkt hervorragende Antihaft-Eigenschaften zu verleihen. Dies bedeutet, dass Sie dieses Produkt auch mit den empfindlichsten Zutaten verwenden können und es leicht zu pflegen ist. Hier sind einige Tipps zur Verwendung und Wartung.

**Vor dem ersten Gebrauch** Die komplette Verpackung und alle Etiketten entfernen. Waschen Sie das Kochgeschirr mit heißem Wasser von Hand mit einem milden Reinigungsmittel. Nur von Hand waschen. Gründlich abtrocknen ohne den Deckel. Fiskars Norden Kochgeschirr kann auf allen Hitzequellen verwendet werden. Heben Sie Pfannen und Töpfe immer an, wenn Sie sie auf einem Glas- oder Ceranfeld bewegen. Ziehen Sie sie nicht über das Kochfeld, um Kratzer auf der Glasoberfläche zu vermeiden. Passen Sie immer die Pfannengröße an die Kochzone an. Der Holzgriff und der Holzuntersetzer sollten entfernt werden, wenn die Pfanne im Ofen verwendet wird. Befestigen Sie den Griff sorgfältig, sobald die Pfanne abgekühlt ist. Für das beste Bratergebnis geben Sie etwas Fett in die Pfanne, bevor Sie anfangen zu braten. Die Pfanne kann verwendet werden, wenn das Fett goldbraun ist. Reduzieren Sie die Temperatur, sobald das Essen zu braten beginnt. Wir empfehlen Ihnen, Kochbesteck aus Holz, Kunststoff oder Silikon zu verwenden, jedoch widersteht die emailierte Oberfläche bei sorgfältiger Verwendung sogar Metalutensilien. Scharfe Gegenstände, Scheuerschwämme, Stahlwolle oder Scheuermittel können die Emailoberfläche und die Mineralbehandlung darauf beschädigen. Zum Reinigen wird nur heißes Wasser empfohlen, jedoch kann bei Bedarf ein mildes Spülmittel verwendet werden. Reinigung nur von Hand. Bewahren Sie Lebensmittel nicht über längere Zeit in Norden Pfannen auf. Bitte verwenden Sie Topflappen, da die Griffe heiß werden können. Auch wenn das Geschirr sehr robust ist, kann die Emaille abblättern, wenn das Geschirr gegen harte Gegenstände geschlagen wird.

**PL Instrukcja** Wszystkie emalowane naczynia żeliwne z serii Fiskars Norden zostały poddane obróbce mineralnej Thermium®, zapewniającej wyjątkowe właściwości nieprzywierające. Dzięki temu naczyń można używać do przygotowania potraw z nawet najdelikatniejszych składników. Nie wymagają one również pracochlonnej konserwacji.

**Przed pierwszym użyciem** usunąć opakowanie i wszystkie naklejki. Umyć naczynie ręcznie w gorącej wodzie z użyciem delikatnego detergentu. Dokładnie wysuszyć. Naczynia żeliwne Fiskars Norden mogą być używane na wszystkich rodzajach kuchenek. Aby uniknąć zarysowań na ceramicznej lub szklanej powierzchni, przy przesuwanie naczyń należy je zawsze podnieść. Dopasuj rozmiar patelni lub naczyń do rozmiaru palnika lub źródła ciepła. Drewniana rączka czy drewniany trójnog muszą być usunięte przed umieszczeniem naczyń w piecu czy piekarniku. Rączkę patelni można przymocować ponownie, gdy naczynie ostygnie. Dla lepszych rezultatów smażenia umieść kilka kropli oleju na powierzchni naczyń. Złoto-brązowy kolor oleju wskazuje, że można rozpocząć smażenie. Gdy potrawa zaczyna się smażyć, zmniejsz temperaturę. Podczas gotowania najlepiej używać akcesoriów drewnianych, nylonowych lub silikonowych. Metalowych akcesoriów można używać z rozważą, gdyż mogą one uszkodzić emailę. Produkty należy myć ręcznie, w gorącej wodzie z użyciem delikatnego detergentu. Nie myć w zmywarce. Należy unikać przechowywania potraw w naczyniach Norden. Należy używać rękawic, gdyż naczynia mogą się nagrzewać. Naczynia są bardzo trwałe. Należy jednak pamiętać, że emaila może ukruszyć się lub odłamać przy uderzeniu o twardy przedmiot.

**UK** ukconsumer@fiskars.com

**FI** kultuttajapalvelu.suomi@fiskars.com

**SE** +46 (0)42 36 11 00

**NO** +47 23 00 64 40

**DK** +45 38 14 48 48

**PL** +33 1 69 75 15 15

**DE** +49 (0)800 005 18 10, service@fiskars.com

**PL** Fiskars Polska Sp. z o. o., ul. Annopol 4A, 03-236 Warszawa, + 48 22 310 85 00



FISKARS®  
**Norden**  
Pure Nordic



Explore the full range of Norden products.







# FISKARS®

Fiskars Finland Oy Ab, Tel. +358 (0)204 3910  
Hämeentie 135, P.O. Box 130, FI-00561 Helsinki, Finland  
Fiskars brand is a registered Trademark of Fiskars Corporation.

For more inspiration go to [fiskars.com](https://www.fiskars.com)