

FISKARS®

All Steel



# 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.





**All Steel Pure offers the next generation of uncoated, mindfully made cookware, containing up to 90% recycled steel. Pure cookware is superbly functional, exceptionally long-lasting and timelessly styled to beautifully fit any modern, sustainable kitchen.**

Fiskars pure uncoated pans can be used at high temperatures and put in the oven. They are ideal for browning. However, to avoid burning and food sticking it is important to adjust the temperature gradually. Uncoated stainless steel pans can brown at lower temperatures vs. coated pans. They are extremely durable and almost everlasting due to the uncoated surface.

**EN For cookware with non-stick CERATEC™ coating:**

- For best frying results: use a bit of cooking oil or fat.
- Reduce hob temperature as soon as the food begins to boil, fry on low- and mid-heat settings.
- 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 without adding any oil or fat, avoid using power function on induction.
- For best results: use cooking oil or fat, 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 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 • AU +61 1300 852 022, australia.orders@fiskars.com • US Fiskars Living US, LLC, 1330 Campus Parkway, Wall, New Jersey 07719 1454, USA, +1 (732) 938 5800

## **FI Tarttumattomat CERATEC™-pinnoitetut keitto- ja paistoastiat**

- Parhaan paistotuloksen takaamiseksi käytä pieni määrä paistoöljyä tai -rasvaa; astia on valmis käytettäväksi, kun paistoöljy tai -rasva on muuttunut kullanuskeaksi.
- Vähennä lämpöä heti kun ruoka alkaa kiehua; paista ruoka matalalla tai keskilämmöllä.
- Älä ylikuumenna astiaa liedellä tai uunissa; yli 270 asteen lämpötilat vahingoittavat astiaa.
- Vältä metallisten ruoanlaittovälineiden, terävien esineiden, teräsvillan ja hankaus-sienien tai -jauheen käyttämistä, sillä ne voivat vahingoittaa pinnoitetta; niiden sijaan suosittelemme puusta tai silikonista valmistettuja ruoanlaittovälineitä.

## **Pinnoittamattomat paistinpannut:**

- 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 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 För kok- och stekkärl med non-stick CERATEC™-beläggning:**

- Använd lite matfett för bästa stekresultat.
- Sänk värmen så snart maten börjar koka eller steka. Fortsätt sedan på låg eller medelhög värme.
- Överhettas 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 grytflapp!
- Överhettas inte kärlet, vare sig i ugnen eller på spisen. Temperaturer högre än 270 °C skadar beläggningen.

## **För obelagda 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 grytflapp!
- Överhettas 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 For produkter med non-stick CERATEC™ belegg:**

- 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.
- 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:**

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

**DK Kogegrej med non-stick**

**CERATEC™-belægning:**

- 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.
- 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 powerboost-funktionen på induktionszoner.
- For at opnå de bedste stegeresultater skal du bruge madlavningsolie eller andet fedtstof - dette forhindrer, 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 produktet.

**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 produktet.

Mere detaljerede anvisninger findes på [fiskars.dk](http://fiskars.dk) · + 45 38 14 48 48



#### **FR Poêles/casseroles avec revêtement antiadhésif CERATEC™ :**

- Pour de meilleurs résultats, graissez la poêle avec un peu d'huile ou de gras et placez-y vos ingrédients lorsque le gras prend une teinte dorée.
- Dès que les aliments commencent à bouillir ou à frire, baissez la température à feu doux ou moyen.
- 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 progressive-ment 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.

#### **Faitouts sans revêtement :**

- Placez toujours le gras ou l'eau dans le faitout 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](mailto:serviceconsommateurs@fiskars.com),  
+33 1 69 75 15 15



### **ES** Baterías con recubrimiento

#### **non-stick CERATEC™:**

- 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.
- 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.

#### **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** Para utensilios de cocina con revestimiento antiaderente CERATEC™:

- 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.
- 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.

#### **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 ou 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

ES

PT

## **DE** Für Kochgeschirr mit

### **CERATEC™ Antihafbeschichtung:**

- 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.
- Überhitzen Sie das Geschirr nicht im Ofen oder auf dem Herd, Temperaturen von über 270 °C/518 °F beschädigen das Geschirr.
- Verwenden Sie keine metallischen Küchenhelfer, keine scharfen Gegenstände, keine Scheuerschwämme und keine Stahlwolle, da diese die Beschichtung beschädigen können; wir empfehlen die Verwendung von Küchenhelfern aus Holz oder Silikon.

### **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 Antihafteigenschaften 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 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](mailto:service.de@fiskars.com), +49 800 005 18 10

## **NL** Voor pannen met CERATEC™

### **anti-aanbakcoating:**

- 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.
- 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](mailto:consumerservice.netherlands@fiskars.com)

DE

NL





#### **IT Per pentole/padelle con rivestimento antiaderente CERATEC™:**

- 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.
- Non surriscaldare la pentola o padella in forno o su un fornello; temperature superiori a 270°C potrebbero danneggiarla.
- Evita l'uso di utensili da cucina metallici, oggetti appuntiti, pagliette o polveri abrasive e lame d'acciaio, poiché potrebbero danneggiare il rivestimento. Si consiglia di utilizzare utensili da cucina in legno o silicone.

#### **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, utilizza sempre delle presine.

- Non surriscaldare la padella in forno o su un fornello; le temperature superiori a 270°C potrebbero danneggiarla.

#### **Per le pentole non rivestite:**

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

## **PL Naczynia kuchenne z powłoką**

### **non-stick CERATEC™:**

- 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.
- 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 powyżej 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 Non-stick CERATEC™ bevonattal ellátott edényekhez:**

- A legjobb sütési eredmény elérése érdekében: használjon kevés étolajat vagy zsírt.
- Csökkentse a főzőlap hőmérsékletét, amint az étel forni kezd, és alacsony és közepes hőfokon süssük.
- 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 acélgypot használatát, mivel ezek károsíthatják a bevonatot, javasoljuk a fa vagy szilikon konyhai eszközök használatát.

### **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 étolajat vagy zsírt, hogy csökkentse az étel ragadóságát, 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 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 forni 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 Non-stick CERATEC™-kattega kõõginõude 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.
- Ärge kõõginõud ahjus või pliidil üle kuumutage. Temperatuur üle 270 °C / 518 °F kahjustab nõud.
- Vältige metallist kõõgitarvikute, teravate esemete, küürimisnuustikute/-pulbri ja terasvillkäsnaade 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 kõõginõud ahjus või pliidil üle kuumutage. Temperatuur üle 270 °C / 518 °F kahjustab nõud.

### **Katteta 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 kõõginõud ahjus või pliidil üle kuumutage. Temperatuur üle 270 °C / 518 °F kahjustab nõud.

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

### **LV Virtuves traukiem ar non-stick CERATEC™ pārklājumu:**

- 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 zemu un vidēju siltuma iestatījumu.
- 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 uzkaršējiet 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.

### **Cepampannām bez pārklājuma:**

- 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** Virtuvės indai su non-stick CERATEC™ danga

- 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.
- 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 keptave 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.

### **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 Pro nádobí s povrchovou úpravou non-stick CERATEC™:**

- Pro nejlepší výsledky smažení: použijte trochu oleje nebo tuku.
- Snižte teplotu varné desky, jakmile se jídlo začne vařit, smažte na nízkém a středním stupni ohřevu.
- Nepřehřívejte pokrm v troubě ani na varné desce, teploty vyšší než 270 °C pokrm poškodí.
- Nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní, ostré předměty, drátěnky 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 bez povrchové úpravy:**

- Před vařením do nádoby vždy vložte trochu tuku nebo vody.
- Vyhněte se přidávání soli před vařením pokrmu, protože může způsobit zbarvení.
- 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 Pre riady s povrchovou úpravou non-stick CERATEC™:**

- Na dosiahnutie najlepších výsledkov pri vyprázaní: použite trochu oleja alebo tuku.
- Znížte teplotu varnej dosky hneď, ako sa jedlo začne variť, smažte na nízkom a strednom ohni.
- Neprehrievajte jedlo v rúre ani na varnej doske, teploty nad 270 °C ho poškodia.
- Nepoužívajte kovové kuchynské náčinie, ostré predmety, drôt a ocelovú 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 indukciu nepoužívajte funkciu Power.
- Pre dosiahnutie najlepších výsledkov: použite olej alebo tuk na varenie, aby ste znížili pripaľovanie jedla, pretože panvica nemá pridané nepřilnavé 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 nepokryté kastroly:**

- Pred varením vždy pridajte do kastroľa 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.
- Neprehrievajte riad v rúre ani na varnej doske, teploty nad 270 °C poškodia riad.

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



#### **RO Pentru vase de gătit cu acoperire antiaderentă CERATEC™:**

- 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.
- 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.
- Mănerile 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.
- Mănerile 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 detaliate de întreținere, accesați **fiskars.com** · office@fiskars.ro





**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)