



Servier- und Zubereitungsschüsseln

Cooking and Serving Bowls

Saladiers de service et de préparation

Zapékací a servírovací mísy

Misy do serwowania

i przyrządzania potraw

Misy na servírovanie a prípravu

Tálaló- és sütőtálak

Servis ve hazırlama kaseleri

de Produktinformation

en Product information

fr Fiche produit

cs Informace o výrobku

pl Informacje o produkcie

sk Informácia o výrobku

hu Termékismertető

tr Ürün bilgisi

Reinigung und Pflege

de

- Vor dem ersten Gebrauch: Entfernen Sie das Label und etwaige Klebereste mit warmem Wasser.
- Reinigen Sie die Schüsseln vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Die Schüsseln sind spülmaschinengeeignet, wir empfehlen aber das schonendere Reinigen von Hand. So erhalten Sie den typischen Glanz der Emaille-Oberfläche.
- Die Deckel sind spülmaschinengeeignet. Sortieren Sie sie aber nicht direkt über den Heizstäben ein.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Reinigungsmittel und keine scharfen oder spitzen Hilfsmittel wie z.B. Drahtschwämme oder -bürsten, Stahlwolle, Reinigungsschwämmchen mit Keramikpartikeln o.Ä. Hierdurch können Kratzer entstehen, wodurch die Emaille - wie Glas - an Glanz verliert.
- Kratzer in der Emaille-Oberfläche führen zwar zu einem Glanzverlust, beeinträchtigen jedoch nicht die Funktion der Schüsseln. Diese können uneingeschränkt weiter verwendet werden.
- Reinigen Sie die Schüsseln möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Speisereste leicht lösen. Lassen Sie die Emaille-Schüsseln vor dem Reinigen ausreichend abkühlen.
- Weichen Sie hartnäckige oder angebrannte Speisereste vor dem Reinigen ein. Anschließend lassen sich diese mit einem weichen Schwamm oder einer Spülbürste mit weichen, flexiblen Borsten leicht entfernen.
- Trocknen Sie die Schüsseln gleich nach dem Spülen ab, um Flecken durch natürliche Kalkablagerungen zu vermeiden. Eventuelle Kalkflecken lassen sich mit Essigwasser problemlos entfernen.

- Lagern Sie die Schüsseln trocken. Wir empfehlen die Schüsseln offen zu lagern, um Schimmelbildung zu vermeiden. Wenn Sie sie mit Deckeln verschlossen ineinandergestellt lagern möchten, legen Sie den Deckel der mittleren Schüssel nur lose auf, damit sich die größte Schüssel mit dem Deckel verschließen läßt.
- Durch Metallabrieb von z.B. Edelstahlbesteck kann es zu schwarzen Flecken auf der weißen Emaille-Oberfläche kommen. Diese Flecken lassen sich mit einem Emaille-Spezialreiniger beseitigen.

Wichtige Hinweise zum Gebrauch im Backofen

- Die Schüsseln sind ausschließlich für den Gebrauch im Backofen geeignet. Sie sind ofenfest bis +400 °C. Zweckentfremden Sie sie nicht!
- **Die Deckel sind nicht für den Gebrauch im Backofen geeignet!**
- Fetten Sie die Schüsseln vor dem Gebrauch mit etwas Butter, Margarine oder Speiseöl ein.
- Gehen Sie mit den heißen Schüsseln vorsichtig um. Verwenden Sie in jedem Fall Topflappen. **Es besteht Verbrennungsgefahr!**
- Stellen Sie die heißen Schüsseln immer auf eine geeignete, hitzebeständige Unterlage.
- Vermeiden Sie ein Überhitzen der Schüsseln. Sie dürfen nicht im leeren Zustand erhitzt werden.
- Setzen Sie die Schüsseln keinen Schocktemperaturen aus. Stellen Sie die heißen Schüsseln z. B. nie auf eine kalte oder nasse Unterlage. Andernfalls kann die Emaille-Oberfläche beschädigt werden.
- Zum Schutz der Emaille-Oberfläche verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände beim Zubereiten oder Reinigen, da dadurch Kratzer in der Emaille-Oberfläche entstehen können.

Cleaning and care

en

- Before using for the first time: remove the label and any adhesive residue with warm water.
- Clean the bowls with hot water and a mild washing up liquid prior to first use and before every further use.
- The bowls are dishwasher-safe. However, we recommend the gentler method of hand-washing, as it helps to retain the typical shine of the enamel surface.
- The lids are dishwasher-safe. However, do not place them directly above the heating rods.
- Do not use any abrasive products or sharp or pointed objects for cleaning, e.g. wire sponges or brushes, steel wool, cleaning sponges with ceramic particles, etc. These can cause scratches, causing the enamel to lose its shine in the same way as glass.
- Scratches on the enamel surface cause it to lose its shine, but do not impair the function of the bowls. You can keep using them without any problems.
- Clean the bowls immediately after use while any leftover food is still easy to remove. Allow the enamel bowls to cool sufficiently before cleaning them.
- Soak stubborn or burnt-on food before cleaning the bowls. You will then be able to remove it easily using a soft sponge or a washing-up brush with soft, flexible bristles.
- Dry the bowls immediately after washing them in order to prevent stains caused by a natural build-up of limescale. Any limescale can be removed easily with a solution of vinegar and water.

- Store the bowls in a dry place. We recommend storing the bowls without their lids on in order to prevent mould from forming. If you would like to store them stacked inside one another with the lids closed, you should only place the lid of the middle bowl on loosely so that you can close the lid of the largest bowl.
- Metal abrasion from objects such as stainless steel cutlery can cause black marks on the white enamel surface. These marks can be removed with a special cleaner designed for enamel.

Important information regarding use in the oven

- The bowls are only suitable for use in the oven. They are oven-safe up to a temperature +400 °C. Do not use them for any other purpose!
- **The lids are not oven-safe!**
- Grease the bowls with some butter, margarine or cooking oil before use.
- Take care when the bowls are hot. Always wear oven gloves. **There is a risk of burns!**
- Always place the hot bowls on a suitable, heat-resistant surface or mat.
- Do not overheat the bowls. You must not heat them when they are empty.
- Do not expose the bowls to shock temperatures. For example, never place the hot bowls on a cold or wet surface. Doing so could damage the enamel surface.
- In order to protect the enamel surface, do not use any sharp or pointed objects in the bowls when cooking or cleaning, as this could create scratches on the enamel surface.

Nettoyage et entretien

fr

- Avant la première utilisation: enlevez l'étiquette et les éventuels résidus de colle avec de l'eau chaude.
- Avant la première utilisation et après toute utilisation suivante, nettoyez les saladiers à l'eau très chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle doux.
- Les saladiers sont lavables au lave-vaisselle. Nous vous conseillons toutefois le lavage à la main, plus doux, qui préservera l'éclat caractéristique du revêtement en émail.
- Les couvercles vont au lave-vaisselle. Veillez toutefois à ne pas les placer directement au-dessus des résistances chauffantes.
- N'utilisez pas de produits à récuser ou d'ustensiles pointus ou coupants, comme les éponges ou brosses métalliques, la laine d'acier, les éponges de nettoyage à particules céramiques, etc. Ils pourraient rayer le revêtement, ce qui enlèverait à l'émail - comme c'est le cas du verre - son éclat.
- Les rayures ternissent l'émail, mais elles ne nuisent en rien au fonctionnement des saladiers qui peuvent continuer à être utilisés normalement.
- Nettoyez les saladiers si possible juste après utilisation pour éliminer plus facilement les restes de nourriture. Laissez toujours les saladiers émaillés refroidir suffisamment avant de les nettoyer.
- Pour enlever plus facilement les restes de nourriture récalcitrants ou brûlés, faites tremper les saladiers avant de les laver avec une éponge souple ou une brosse à vaisselle à poils souples et doux.
- Essuyez les saladiers juste après les avoir lavés afin d'éviter les traces de calcaire. Ces traces s'enlèvent très facilement à l'eau vinaigrée.

- Rangez les saladiers dans un endroit sec. Nous vous conseillons de les stocker ouverts pour éviter la formation de moisissures. Si vous souhaitez les ranger empilés les uns dans les autres avec le couvercles fermé, laissez le couvercle du moyen saladier simplement posé pour pouvoir fermer le gros saladier avec le couvercle.
- Le frottement d'objets métalliques comme les couverts en acier inoxydable peut laisser des traces sombres sur la surface émaillée blanche. Ces traces s'enlèvent avec un nettoyeur pour émail.

Consignes importantes pour l'utilisation au four

- Les saladiers sont uniquement conçus pour une utilisation au four jusqu'à +400 °C. Ne les utilisez pas à d'autres fins!
- **Les couvercles ne conviennent pas à une utilisation au four!**
- Avant d'utiliser les saladiers, graissez-les avec un peu de beurre, de margarine ou d'huile alimentaire.
- Manipulez les saladiers avec précaution lorsqu'ils sont chauds. Utilisez des maniques pour éviter tout **risque de brûlures!**
- Posez toujours les saladiers chauds sur une surface appropriée résistant à la chaleur.
- Évitez de surchauffer les saladiers et ne les faites jamais chauffer à vide.
- Évitez les chocs thermiques: veillez à ne pas refroidir ou réchauffer trop vite les saladiers. Ne posez jamais les saladiers chauds sur une surface froide ou mouillée pour ne pas endommager le revêtement en émail.
- Pour protéger le revêtement en émail, n'utilisez aucun objet coupant ou pointu durant la préparation ou le nettoyage sous peine de rayer le revêtement en émail.

- Před prvním použitím: Odstraňte nalepenou etiketu a případné zbytky lepidla teplou vodou.
- Před prvním použitím a po každém dalším použití umyjte mísy horkou vodou s trochou jemného prostředku na mytí nádobí
- Mísy jsou vhodné do myčky. Doporučujeme však šetrnější ruční mytí. Tento postup zachová typický lesk smaltovaného povrchu.
- Víka jsou vhodná do myčky. Neumísťujte je však přímo nad topné tyče.
- K mytí nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani ostré nebo špičaté pomůcky, jako jsou např. drátěné houbičky nebo drátěné kartáčky, ocelovou vlnu, čisticí houbičky s keramickými částěčkami apod. Mohly by tím vzniknout škrábance, díky čemuž by smalt - stejně tak jako sklo - ztratil lesk.
- Škrábance ve smaltovaném povrchu mají sice za následek ztrátu lesku, ale nemají vliv na funkci mis. Mísy lze přesto bez omezení dál používat.
- Mísy umývejte pokud možno ihned po použití, protože tak se dají zbytky pokrmů nejlépe odstranit. Než začnete smaltované mísy umývat, nechte je dostatečně vychladnout.
- Úporné nebo připálené zbytky jídla nechte před čištěním odmočit. Následně můžete zbytky jídla snadno odstranit měkkou houbičkou nebo kartáčkem na nádobí s měkkými pružnými štětinami.
- Mísy ihned po umytí utřete, abyste zabránili tvorbě skvrn působením přirozených vápenných usazenin. Případné vápenné skvrny můžete snadno odstranit octovou vodou.

- Mísy uchovávejte na suchém místě. Doporučujeme mísy uchovávat otevřeně, aby se zabránilo tvorbě plísně. Budete-li je ukládat zavřené s víky, položte víko prostřední mísy na mísu jen volně, aby se i největší mísa dala uzavřít víkem.
- Otěry kovových předmětů, jako např. příborů z ušlechtilé oceli, mohou způsobit černé skvrny na bílém smaltovaném povrchu. Tyto skvrny lze odstranit speciálním čističem na smalty.

Důležité pokyny k používání v pečicí troubě

- Mísy jsou určeny výhradně k používání v troubě. Odolávají teplotám do +400 °C. Nepoužívejte je k jiným účelům!
- **Víka nejsou vhodná k použití v troubě!**
- Mísy před použitím vymažte trochou másla, margarínu nebo jedlého oleje.
- S horkými mísami zacházejte opatrně. Vždy používejte kuchyňské chňapky. **V opačném případě hrozí nebezpečí popálení!**
- Horké mísy stavte vždy na vhodný žáruvzdorný podklad.
- Vyvarujte se přehřívání mis. Nesmějí se zahřívat prázdné.
- Mísy nevystavujte extrémním změnám teploty. Horké mísy např. nikdy nestavte na studený nebo vlhký podklad. V opačném případě by mohlo dojít k poškození smaltovaného povrchu.
- Na ochranu smaltované vrstvy zapékacích mis nepoužívejte během přípravy pokrmů ani čištění žádné ostré ani špičaté předměty, protože jinak by mohly ve smaltovaném povrchu vzniknout škrábance.

- Przed pierwszym użyciem: usunąć naklejkę oraz resztki kleju ciepłą wodą.
- Przed pierwszym użyciem i po każdym kolejnym należy umyć misy gorącą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.
- Misy nadają się do mycia w zmywarce, zalecamy jednak, by czyścić je ręcznie, ponieważ jest to delikatniejsze. Dzięki temu misy nie utracą charakterystycznego połysku emaliowanej powłoki.
- Pokrywki nadają się do mycia w zmywarce do naczyń, jednak nie należy układać ich bezpośrednio nad elementami grzejnymi.
- Nie używać do mycia szorujących środków czyszczących ani ostrych lub spiczastych przyborów, jak np. druciane gąbki i szczotki, druciaki czy gąbki z cząsteczkami ceramicznymi. Za ich sprawą mogą powstać zadrapania, przez co emalia - podobnie jak szkło - straci swój połysk.
- Zadrapania na emaliowanej powłoce skutkują utratą połysku, nie wpływają jednak negatywnie na funkcjonalność mis. Można je w dalszym ciągu używać tak samo jak wcześniej.
- W miarę możliwości należy umyć misy bezpośrednio po użyciu, gdyż wtedy najłatwiej jest usunąć resztki potraw. Przed myciem należy jednak poczekać, aż misy emaliowane wystarczająco ostygną.
- Przed myciem warto namoczyć przyklejone lub przypalone resztki jedzenia. Dzięki temu łatwo dadzą się usunąć miękką gąbką lub szczotką do mycia naczyń o miękkim, giętkim włosiu.
- Wysuszyć misy bezpośrednio po myciu, aby zapobiec tworzeniu się plam przez naturalne osadzanie się wapnia. Jeśli takie plamy powstaną, można je bez problemu usunąć wodą z octem.

- Misy przechowywać w suchym miejscu. Zaleca się przechowywanie otwartych mis aby uniknąć tworzenia się pleśni. W przypadku przechowywania zamkniętych mis włożonych jedna w drugą należy położyć luźno pokrywkę jedynie na średniej misie, tak aby móc zamknąć największą misę.
- Z powodu ścierania się metalowych przyborów, np. sztućców ze stali nierdzewnej, na białej emaliowanej powłoce może dojść do powstania czarnych plam. Można je usunąć za pomocą specjalnego środka do czyszczenia emalii.

Ważne wskazówki dotyczące użytkowania w piekarniku

- Misy przeznaczone są wyłącznie do użytku w piekarniku. Są odporne na temperatury do +400°C. Należy używać ich wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem!
- **Pokrywki nie nadają się do użytku w piekarniku!**
- Przed użyciem natłuścić misy odrobiną masła, margaryny lub olejem spożywczym.
- Z gorącymi misami należy obchodzić się ostrożnie. Zawsze używać rękawic kuchennych.

Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia!

- Gdy misy są gorące, należy stawiać je wyłącznie na przystosowanej do tego podkładce odpornej na wysokie temperatury.
- Należy unikać przegrzewania mis. Nie nagrzewać pustych mis.
- Nie należy poddawać mis działaniu skrajnych temperatur. Nigdy nie stawiać gorących mis na zimnym lub mokrym podłożu. W przeciwnym razie emaliowana powłoka może ulec uszkodzeniu.
- W celu ochrony emaliowanej powłoki mis, podczas przyrządzania potraw lub czyszczenia mis nie używać ostrych ani spiczastych przedmiotów, gdyż może to skutkować zadrapaniem emaliowanej powłoki.

Čistenie a ošetrovanie

sk

- Pred prvým použitím: Teplou vodou odstráňte etiketu a možné zvyšky z lepidla.
- Pred prvým a po každom ďalšom použití umyte misy horúcou vodou a jemným prostriedkom na umývanie riadu.
- Misy sú vhodné na umývanie v umývačke riadu, odporúčame ale šetrné ručné umývanie. Takto zachováte typický lesk smaltovaného povrchu.
- Veká sú vhodné aj na umývanie v umývačke riadu. Neukladajte ich však priamo nad vyhrievacie tyče.
- Na čistenie nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky ani ostré alebo špicaté pomôcky na umývanie, ako napr. drôtenky alebo drôtené kefy, ocelové drôtenky, čistiace hubky s keramickými čiastočkami a pod. Môžu vzniknúť škrabance, pričom smaltovaná vrstva stratí svoj prirodzený lesk – podobne ako sklo.
- Hoci škrabance spôsobia stratu lesku smaltovaného povrchu, neobmedzia funkčnosť mís. Môžete ich naďalej používať bez obmedzení.
- Misy vyčistíte podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky jedál odstraňujú najlepšie. Pred čistením nechajte smaltované misy dostatočne vychladnúť.
- Ak sa na misách nachádzajú nepoddajné alebo príliš pripečené zvyšky jedál, namočte ich ešte pred čistením. Následne sa budú dať ľahko odstrániť jemnou hubkou alebo kefkou s jemnými, ohybnými štetinami.
- Misy osušte ihneď po umytí, aby sa na nej nevytvorili fláky vznikajúce pri prirodzenom vyzrážaní vodného kameňa. Možné fláky po vodnom kameni môžete bez problémov odstrániť octovou vodou.

- Misy uskladnite v suchu. Misy odporúčame skladovať otvorené, aby ste predišli tvorbe plesní. Ak chcete misy skladovať jednu v druhej zatvorené vekami, veko strednej misy položte len voľne, aby sa veľká misa dala zatvoriť svojím vekom.
- Pri odieraní o kov, napr. o príbory z ušľachtilej ocele, sa na bielom smaltovanom povrchu môžu vytvoriť čierne fláky. Na odstránenie týchto flákov použite špeciálny čistiaci prostriedok na smalt.

Dôležité pokyny na použitie v rúre na pečenie

- Misy sú určené výlučne na použitie v rúre na pečenie. Odolávajú teplotu v rúre až do +400 °C. Nepoužívajte ich na iné účely!
- **Veká nie sú vhodné na používanie v rúre na pečenie!**
- Pred použitím vymastite misy trochou masla, margarínu alebo jedlého oleja.
- S horúcimi misami zaobchádzajte opatrne. V každom prípade použite chňapky. **Hrozí nebezpečenstvo popálenia!**
- Horúce misy položte vždy na vhodnú teplovzdornú podložku.
- Zabráňte prehriatiu mís. Nezohrievajte ich prázdne.
- Misy nevystavujte prudkým teplotným zmenám. Nikdy nekladte horúce misy na studený alebo mokrý podklad. Inak môže dôjsť k poškodeniu smaltovanej vrstvy.
- Na ochranu smaltovaného povrchu nepoužívajte pri varení žiadne ostré alebo špicaté predmety, pretože by mohli spôsobiť škrabance na smaltovanom povrchu.

- Az első használat előtt: vegye le a címkét, és meleg vízzel távolítsa el az esetleges ragasztó-maradványokat.
- Az első használat előtt és minden további használat után tisztítsa meg a tálakat forró vízzel és kímélő mosogatószerrel.
- A tálak mosogatógépben tisztíthatók, mi azonban a kímélőbb kézi tisztítást ajánljuk. Így a felület megőrzi a tipikus zománcos csillogását.
- A fedelek mosogatógépben is tisztíthatók, azonban ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé.
- A tisztításhoz ne használjon súrolószereket, éles vagy hegyes eszközöket, pl. fém dörzsit, drótkefét, kerámiaszemcsés mosogatószivacsot vagy hasonlót. Ezek megkarcolhatják a bevonatot, így a zománc - mint ahogyan az üveg is - veszít fényességéből.
- Bár a zománcfelszínen keletkező karcok csökkentik az edény fényét, azonban nem befolyásolják a tálak funkcióját. Ezeket továbbra is korlátozás nélkül használhatja.
- A tálakat lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb az ételmaradék eltávolítása. A tisztítás előtt hagyja a zománcozott tálakat kellőképpen lehűlni.
- A makacs vagy odaégett ételmaradékokat a tisztítás előtt áztassa be. Ezután ezek könnyedén eltávolíthatóak egy puha szivaccsal vagy egy puha, rugalmas sörtéjű mosogatókefével.
- Mosogatás után azonnal törölje szárazra a tálakat, így nem lesz foltos a természetes vízkőlerakódástól. Az esetleges vízkőfoltok ecetes vízzel könnyen eltávolíthatók.

- A tálakat száraz helyen tárolja. Javasoljuk, hogy a tálakat a penészképződés érdekében nyitott állapotban tárolja. Ha a tálakat egymásba helyezve, lazárva szeretné tárolni, akkor a középső tál fedelét csak lazán helyezze rá, hogy a legnagyobb tálat le lehessen zárni a fedéllel.
- Fémek, pl. rozsdamentes acél evőeszköz kopása következtében fekete foltok keletkezhetnek a fehér zománctfelületen. Ezek a foltok speciális zománc tisztítóval eltávolíthatók.

Fontos tudnivalók sütőben való használathoz

- A tálak kizárólag a sütőben használhatók, +400 °C-ig tűzállóak. Ne használja rendeltetésüktől eltérő célra!
- **A fedelek sütőben való használatra nem alkalmasak!**
- A használat előtt zsírozza ki a tálakat egy kevés vajjal, margarinnal vagy étolajjal.
- A forró tálakkal óvatosan bántson. Mindig használjon edényfogó ruhát. **Égési sérülések veszélye áll fenn!**
- A forró tálakat mindig egy arra alkalmas, hőálló alátétre helyezze.
- Kerülje a tálak túlhevítését. Üresen nem szabad felhevíteni őket.
- Ne tegye ki a tálat hirtelen nagy hőmérséklet-különbségnek. Soha ne helyezze a forró tálakat pl. hideg vagy nedves felületre. Ellenkező esetben megsérülhet a zománcbevonat.
- A zománcbevonat épsége érdekében ne használjon éles vagy hegyes eszközöket az ételek elkészítése vagy a tisztítás során.

Temizleme ve bakım

tr

- İlk kullanım öncesi: etiketi ve kalan yapışkan maddeyi ılık suyla çıkarın.
- Kaseleri ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve yumuşak bulaşık deterjanı ile yıkayın.
- Kaseler bulaşık makinesinde yıkanabilir, fakat yine de elde yıkanmasını tavsiye ederiz. Bu şekilde emaye üst yüzeyin tipik şekilde parlamasını sağlarsınız.
- Kapaklar bulaşık makinesinde yıkanmaya uygundur. Ancak doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.
- Yıkama için aşındırıcı maddeler ve keskin veya sivri uçlu gereçler örn. tel sünger veya fırçalar, çelik yün, seramik parçacıklı temizlik süngerleri vb. kullanmayın. Bunlardan dolayı çizikler oluşabilir ve bu şekilde emaye - cam yüzeyi - parlaklığını yitirir.
- Emaye üst yüzeyin üzerindeki çizikler parlaklığın yitirilmesine neden olur ancak kase nin fonksiyonu etkilenmez. Bunlar sınırsız şekilde kullanılmaya devam edilebilirler.
- Kaseleri mümkün olduğunca kullanımın hemen ardından temizleyin, çünkü yemek artıkları en iyi bu şekilde çözülür. Emaye kaselerin temizlenmeden önce yeterince soğumasını sağlayın.
- Sert veya yanmış yemek artıklarını yıkamadan önce yumuşamasını sağlayın. Bunlar yumuşak bir sünger veya yumuşak, esnek fırçalara sahip yıkama fırçası ile kolayca temizlenir.
- Lekeleri ve kireç artıklarını önlemek için kaseyi yıkadıktan hemen sonra kurulayın. Olası kireç lekeleri sirkeli su ile kolayca temizlenebilir.

- Kaseleri kuru bir şekilde saklayın. Küf oluşumunu engellemek için kaseleri açık şekilde saklamanızı önermekteyiz. Eğer kaseleri kapakları kapalı şekilde iç içe bir şekilde saklamak istiyorsanız bu durumda en büyük kasenin kapağının kapanması için ortadaki kasenin kapağını gevşek bırakın.
- Örneğin paslanmaz çelikten çatal-bıçaktan dolayı metal aşınması oluşursa beyaz emaye üst yüzeyde siyah lekeler meydana gelebilir. Bu lekeler özel bir emaye temizleyici ile giderilebilir.

Fırında kullanım için önemli bilgiler

- Bu kaseler sadece fırında kullanım için uygundur. +400°C'ye kadar dayanıklıdırlar. Ürünü başka amaçlar için kullanmayın!
- **Kapaklar fırında kullanım için uygun değildir!**
- Kullanımdan önce kaseleri az miktarda tereyağı, margarin veya sıvı yağ ile yağlayın.
- Sıcak olan kaseleri kullanırken dikkatli olun. Mutlaka her seferinde fırın eldiveni kullanın. **Aksi takdirde yanma tehlikesi vardır!**
- Kaseleri her zaman uygun, ısıya dayanıklı bir altlığın üstüne koyun.
- Kaselerin aşırı ısınmasını önleyin. Kaseler boşken ısıtılmamalıdır.
- Kaseleri çok sıcaklıklara maruz bırakmayın. Kaseleri asla soğuk ya da ıslak olabilecek bir altlık üzerine yerleştirmeyin. Aksi takdirde emaye yüzey hasar görebilir.
- Emaye yüzeyi korumak için hazırlık veya temizlik sırasında keskin veya sivri cisimler kullanmayın; bu tür cisimler emaye üst yüzeyde çizik oluşmasına neden olabilir.



www.tchibo.de/anleitungen
www.tchibo.de/instructions
www.fr.tchibo.ch/notices
www.tchibo.cz/navody
www.tchibo.pl/instrukcje
www.tchibo.sk/navody
www.tchibo.hu/utmutatok
www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

Artikelnummer | Product number | Référence
Číslo výrobku | Numer artykułu | Číslo výrobku
Cikkszám | Ürün numarası :
383 921

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg,
Germany

www.tchibo.de • www.tchibo.ch • www.tchibo.cz • www.tchibo.pl
www.tchibo.sk • www.tchibo.hu • www.tchibo.com.tr