



Servier- und Zubereitungsschüsseln

Cooking and serving bowls

Saladiers de service et de préparation

Zapékací a servírovací mísy

Misy do serwowania

i przyrządzania potraw

Zapekacie a servírovacie misy

Tálaló- és sütőtálak

Servis ve hazırlama kaseleri

(de) Produktinformation

(en) Product information

(fr) Fiche produit

(cs) Informace o výrobku

(pl) Informacja o produkcie

(sk) Informácia o výrobku

(hu) Termékismertető

(tr) Ürün bilgisi

Reinigung, Pflege und Gebrauch

de

- Vor dem ersten Gebrauch: Entfernen Sie das Label und etwaige Klebereste mit warmem Wasser.
- Reinigen Sie den Artikel 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.
- Reinigen Sie den Artikel möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Speisereste leicht lösen. Lassen Sie den Artikel vor dem Reinigen ggf. 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 den Artikel 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.
- Die Emaille-Oberfläche ist zwar schnitt- und kratzfest, bei intensiver Verwendung von scharfen oder spitzen Hilfsmitteln (wie z.B. Messern) beim Zubereiten von Speisen kann sie jedoch im ungünstigsten Fall Kratzer davontragen.
- Kratzer in der Emaille-Oberfläche führen zwar zu einem Glanzverlust, beeinträchtigen jedoch nicht die Funktion der Schüsseln. Diese können uneingeschränkt weiter verwendet werden.
- Wenn Sie heißen Inhalt einfüllen, werden die Schüsseln ebenfalls heiß. Verwenden Sie ggf. Topflappen.
- Lassen Sie die Schüsseln und den Inhalt ggf. abkühlen, bevor Sie die Schüsseln zum Aufbewahren mit den Kunststoffdeckeln verschließen.

Wichtige Hinweise zum Gebrauch im Backofen

- Die Schüsseln sind für den Gebrauch im Backofen geeignet und ofenfest bis +400 °C.
Sie dürfen nicht in der Mikrowelle oder auf dem Herd verwendet werden. Zweckentfremden Sie sie nicht!
- **Die Deckel sind nicht für den Gebrauch im Backofen geeignet!**
- Fetten Sie die Schüsseln vor dem Gebrauch als Backform 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.

Cleaning, care and use

- Before using for the first time, remove the label and any adhesive residue with warm water.
- Clean the product with hot water and a mild washing-up liquid before using it for the first time and after every subsequent 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 caustic agents or sharp or pointed objects for cleaning, such as wire sponges or brushes, steel wool, cleaning sponges with ceramic particles or similar items. They may scratch the enamel, causing it to lose its shine - just like glass.
- Clean the product as soon as possible after use while any remaining food is easier to remove. Allow the product to cool down sufficiently before cleaning it.
- Allow any stubborn or burnt-on food to soak before cleaning. It can then be easily removed with a soft sponge or a washing-up brush with soft, flexible bristles.
- Dry the product immediately after washing it to avoid stains caused by natural calcification. Any limescale stains can be easily removed 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.

- When using metal (e.g. stainless steel cutlery), black marks may appear on the white enamel surface due to metal abrasion. These marks can be removed with a special enamel cleaner.
- The enamel surface is resistant to cutting and scratching. However, intensive use of sharp or pointed implements (e.g. knives) when preparing food can, in the worst case, scratch the surface.
- Although scratches in the surface of the enamel cause it to lose its shine, they do not impact the function of the bowls. You can continue to use them normally.
- If you fill the bowls with hot contents, the bowls will also become hot. Use oven gloves if necessary.
- Allow the bowls and their contents to cool before covering the bowls with the plastic lids for storage.

Important information on use in the oven

- The bowls are suitable for use in the oven at temperatures up to +400 °C.
The bowls must not be used in the microwave or on the hob. Only use them for their intended purpose!
- **The lids are not oven-safe!**
- Grease the bowls with a little butter or margarine before using them as a baking tin.
- Take care when handling the bowls when they are hot. Always use oven gloves. **There is a risk of burns!**
- Always place the bowls on a suitable heat-resistant surface or mat when hot.
- Avoid overheating the bowls:
They must not be heated up while empty.
- Do not expose the bowls to sudden or extreme changes in temperature. Never place the bowls on a cold or wet surface if they are still hot, for example, as doing so may damage the enamel surface.

Nettoyage, entretien et utilisation

fr

- Avant la première utilisation: Enlevez l'étiquette et les restes de colle éventuels à 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.
- 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 récurer 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 et ternir l'émail, comme c'est le cas pour le verre.
- Nettoyez l'article de préférence juste après l'utilisation, les restes alimentaires seront plus faciles à détacher. Le cas échéant, laissez l'article refroidir suffisamment avant de le nettoyer.
- Pour enlever plus facilement les restes de nourriture récalcitrants ou brûlés, faites tremper l'article avant de le laver avec une éponge souple ou une brosse à vaisselle à poils souples et doux.
- Essuyez l'article juste après l'avoir lavé 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 nettoyant pour émail.
- Bien que la surface émaillée soit résistante aux coupures et aux rayures, elle peut subir des rayures en cas d'utilisation intensive d'objets pointus ou coupants (par ex. des couteaux) pour préparer les plats.
- Les rayures ternissent l'émail, mais elles ne nuisent en rien au fonctionnement des saladiers qui peuvent continuer à être utilisés normalement.
- Lorsque vous versez des aliments chauds dans les saladiers, ceux-ci deviennent chauds également. Utilisez des maniques si nécessaire.
- Le cas échéant, laissez les saladiers et leur contenu refroidir avant de les fermer avec leur couvercle en plastique respectif pour conserver les aliments.

Conseils importants pour l'utilisation au four

- Les saladiers sont uniquement conçus pour une utilisation au four jusqu'à +400 °C. L'article ne doit pas être utilisé au micro-ondes ou sur des plaques de cuisson. 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.

Čištění, ošetřování a použití

cs

- Před prvním použitím: Odstraňte nálepku a případné zbytky lepidla teplou vodou.
- Před prvním použitím a po každém dalším použití výrobek umyjte teplou vodou a 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. drátěnky 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.
- Výrobek čistěte pokud možno ihned po použití, protože tak se dají zbytky pokrmů nejlépe odstranit. Případně nechte výrobek před čištěním dostatečně ochladit.
- 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.
- Výrobek 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 otevřené, aby se zabránilo tvorbě plísní. 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.
- Smaltovaný povrch je sice odolný proti pořezání a poškrábání, ale při používání ostrých nebo špičatých pomůcek (např. nožů) při přípravě pokrmů mohou v nepříznivém případě vzniknout škrábance.
- Škrábance ve smaltovaném povrchu sice způsobí ztrátu lesku, neovlivní však funkci mis. Lze je nadále používat bez omezení.
- Když naplníte do mís horký obsah, budou mísy rovněž horké. Případně použijte chňapky.
- Mísy a obsah nechte popř. ochladit, než mísy za účelem uchování uzavřete plastovým víkem.

Důležité pokyny k používání v troubě

- Výrobek je vhodný pro používání v pečicí troubě a odolný žáru do +400 °C.
Nesmí se používat v mikrovlnné troubě nebo na plotně. Nepoužívejte ho k jiným účelům!
- **Víka nejsou vhodná k použití v troubě!**
- Před použitím k zapékání mísy vymažte trochou másla, margarínu nebo jedlého oleje.
- S horkými mísami zacházejte opatrně. Vždy používejte kuchyňské chňapky.

Hrozí nebezpečí popálení!

- Horké mísy stavte vždy na vhodný žáruvzdorný podklad.
- Vyvarujte se přehřívání mis. Nesmějí se zahřívát 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.

Czyszczenie, pielęgnacja i użytkowanie

pl

- Przed pierwszym użyciem należy usunąć etykietę oraz ewentualne pozostałości kleju za pomocą ciepłej wody.
- Przed pierwszym użyciem oraz po każdym kolejnym użyciu należy umyć produkt 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 itp. Za ich sprawą mogą powstać zadrapania, przez co emalia - podobnie jak szkło - straci swój połysk.
- W miarę możliwości należy umyć produkt bezpośrednio po użyciu, gdyż wtedy najłatwiej jest usunąć resztki potraw. Przed przystąpieniem do czyszczenia poczekać, aż produkt ostygnie, jeśli jest gorący.
- 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 produkt 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.
- Poprzez kontakt z metalem, np. ze sztućcami ze stali nierdzewnej mogą powstać czarne ślady na białej, ema-

liowanej powierzchni. Te ślady można usunąć za pomocą środka do czyszczenia emaliowanej powierzchni.

- Emaliowana powierzchnia jest odporna na zarysowania, jednakże intensywne używanie ostrych lub spiczastych przedmiotów (np. noży) podczas przyrządzania potraw może przyczynić się do powstania niepożądanych zadrapań.
- Zadrapania na emaliowanej powłoce skutkują utratą połysku, nie wpływają jednak negatywnie na funkcjonalność mis. Można je w dalszym ciągu używać tak samo jak wcześniej.
- Po wlaniu gorącej cieczy do mis stają się one również gorące. Ewentualnie użyć łapek do garnków.
- Przed zamknięciem mis plastikowymi pokrywkami w celu przechowywania należy ewentualnie odczekać, aż misy oraz ich zawartość ostygną.

Ważne wskazówki dotyczące użytkowania w piekarniku

- Misy przeznaczone są do użytku w piekarniku, w temperaturze do +400°C.
Nie mogą być używane w kuchence mikrofalowej ani na płycie kuchennej. Nie wolno używać ich do celów niezgodnych z ich przeznaczeniem!
- **Pokrywki nie nadają się do użytku w piekarniku!**
- Przed użyciem mis jako form do pieczenia należy natłuścić je masłem, margaryną lub olejem spożywczym.
- Z gorącymi misami należy obchodzić się ostrożnie. Zawsze używać łapek do garnków.

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 wolno 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.

Čistenie, ošetrovanie a používanie

sk

- Pred prvým použitím: Odstráňte etiketu a prípadné zvyšky lepidla teplou vodou.
- Výrobok vyčistite pred prvým použitím a po každom ďalšom použití teplou vodou s jemným prostriedkom na umývanie riadu.
- Misy sú vhodné na umývanie v umývačke riadu, odporúčame vám ale šetrnejšie ručné umývanie. Zachová sa tak typický lesk smaltovaných povrchov.
- Veká sú vhodné na umývanie v umývačke riadu. neumiestňujte ich ale priamo nad vyhrievacie tyče.
- Na čistenie nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky a žiadne ostré alebo špicaté pomôcky ako napr. drôtenky alebo drôtené kefkы, oceľovú vlnu, čistiace špongie s keramickými čiastočkami a pod. Môžu vzniknúť škrabance, pričom smaltovaná vrstva stratí svoj prirodzený lesk - podobne ako sklo.
- Výrobok vyčistite podľa možností ihneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky pokrmov odstraňujú najľahšie. Pred čistením nechajte výrobok príp. dostatočne vychladnúť.
- Nepoddajné alebo príliš pripečené zvyšky jedál nechajte pred čistením odmočiť. Následne sa budú dať ľahko odstrániť jemnou špongiou alebo kefkou s jemnými, ohybnými štetinami.
- Výrobok osušte ihneď po umytí, aby sa na ňom nevytvorili fláky pri prirodzenom vyžrážaní vodného kameňa. Možné fláky po vodnom kameni môžete bez problémov odstrániť octovou vodou.
- Misy uschovajte v suchu. Na zabránenie vzniku plesní odporúčame misy uschovávať otvorené. Ak chcete misy skladovať jednu v druhej zatvorené vekami, veko strednej misy položte len voľne, aby sa veľká misa dala zatvoriť svojím vekom.
- Oterom kovov, napr. pri dotyku oceľového príboru, môže dôjsť k tvorbe čiernych flákov na bielom smaltovanom povrchu. Tieto fláky sa dajú odstrániť pomocou špeciálneho čističa na smalt.

- Smaltovaný povrch síce odoláva škrabancom a poškodeniu pri krájaní, avšak intenzívne používanie ostrého alebo špicatého kuchynského náradia (ako napr. nožov) pri príprave jedál môže v nepriaznivom prípade viesť k vzniku škrabancov.
- Hoci škrabance spôsobia stratu lesku smaltovaného povrchu, neobmedzia funkčnosť výrobku. Môžete ho naďalej používať bez obmedzení.
- Ak misy naplníte horúcim obsahom, tiež budú horúce. Použite príp. chňapky.
- Misy a ich obsah nechajte príp. vychladnúť, skôr než ich uzatvoríte plastovým vekom a uschováte.

Dôležité upozornenia pre používanie v rúre na pečenie

- Misy sú vhodné na používanie v rúre na pečenie a sú žiaruvzdorné do +400 °C.
Nesmú sa používať v mikrovlnnej rúre alebo na sporáku. Nepoužívajte ich na iné účely!

• Veká nie sú vhodné na používanie v rúre na pečenie!

- Pred použitím v rúre na pečenie misy vymastite trochou masla, margarínu alebo jedlého oleja.
- S horúcimi misami manipulujte opatrne.
V každom prípade používajte chňapky.

Hrozí nebezpečenstvo popálenia!

- Horúce misy vždy ukladajte na vhodnú, žiaruvzdornú podložku.
- Zabráňte prehriatiu mís. V prázdnom stave sa nesmú zohrievať.
- Misy nevystavujte prudkým zmenám teploty.
V horúcom stave misy napr. nikdy neukladajte na studený alebo mokrý podklad. V opačnom prípade sa môže poškodiť smaltovaný povrch.

Tisztítás, ápolás és használat

hu

- Az első használat előtt: meleg vízzel távolítsa el a címkét és az esetleges ragasztómaradványokat.
- Az első használat előtt és minden további használat után tisztítsa meg a terméket forró vízzel és kímélő mosogatószerrel.
- A tálak mosogatógépben tisztíthatók, mi azonban a kímélőbb, kézi tisztítást javasoljuk. Így megmarad a tipikus zománcos csillogás.
- A fedelek mosogatógépben tisztíthatók, azonban ne helyezze őket 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.
- A terméket lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb az ételmaradék eltávolítása. Szükség esetén a tisztítás előtt hagyja a terméket kellőképpen lehűlni.
- A makacs vagy odaégett ételmaradékokat a tisztítás előtt áztassa be. Ezután könnyen eltávolíthatók egy puha szivacs vagy egy puha, rugalmas sörtéjű mosogatókefe segítségével.
- Mosogatás után azonnal törölje szárazra a terméket, így nem lesz foltos a természetes vízkőlerakódástól. Az esetleges vízkőfoltok ecetes vízzel könnyen eltávolíthatók.
- A tálat száraz helyen tárolja. Javasoljuk, hogy a penészképződés elkerülése érdekében a terméket nyitott fedéllel tárolja. Ha a lezárt tálakat egymásba szeretné helyezni, akkor a középső tál fedelét csak lazán helyezze rá, hogy a legnagyobb tálat le tudja zárni a fedéllel.
- Fémekkel történő érintkezés (pl. rozsdamentes acél evőeszköz) következtében fekete foltok keletkezhetnek a fehér zománcfelületen. Ezek a foltok speciális zománc tisztítóval eltávolíthatók.

- A zománcfelület ugyan ellenáll a vágásoknak és a karcolásoknak, azonban az elkészítés során éles vagy hegyes eszközök (pl. kések) intenzív használata következtében a legrosszabb esetben karcolások keletkezhetnek a felületén.
- Bár a zománcfelszínen keletkező karcok csökkentik a tál fényét, de a termék funkcióját nem befolyásolják. Továbbra is korlátozás nélkül használhatja.
- Ha forró élelmiszert tölt a tálakba, maguk a tálak is felforrósodnak. Szükség esetén használjon edényfogó kesztyűt.
- Esetleg hagyja lehűlni a tálakat és azok tartalmát, mielőtt a tároláshoz lezárja őket a műanyag fedéllel.

Fontos tudnivalók a sütőben való használathoz

- A tálak sütőben használható és +400 °C-ig hőálló. A tálakat a mikrohullámú sütőben vagy a tűzhelyen használni tilos. Csak a rendeltetésnek megfelelően használja a terméket!
- **A fedelek sütőben való használatra nem alkalmasak!**
- Ha sütőformaként használja a tálakat, akkor zsírozza ki őket egy kevés vajjal, margarinnal vagy étolajjal.
- A forró tálakkal óvatosan bánjon. 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 tálakat hirtelen nagy hőmérséklet-változásnak. Soha ne helyezze a forró terméket pl. hideg vagy nedves felületre. Ellenkező esetben megsérülhet a zománcbevonat.

Temizleme, bakım ve kullanım

tr

- İlk kullanım öncesi: etiketi ve kalan yapışkan maddeyi ılık suyla çıkarın.
- Ürünü 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.
- Ürünü mümkün olduğunca kullanımın hemen ardından temizleyin, çünkü yemek artıkları en iyi bu şekilde çözülür. Emaye kaselerin temizlenmeden önce gerekirse 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.

- Emaye yüzey kesilmeye ve çizilmeye karşı dayanıklıdır, ancak en kötü durumda, yiyecek hazırlarken keskin veya sivri aletler (bıçak gibi) yoğun bir şekilde kullanılırsa çizilebilir.
- Emaye üst yüzeyin üzerindeki çizikler parlaklığın yitirilmesine neden olur ancak kaselerin fonksiyonunu etkilenmez. Bunlar sınırsız şekilde kullanılmaya devam edilebilirler.
- Sıcak içerik eklerseniz, kaseler de ısınır. Gerekirse tencere tutma bezi kullanın.
- Gerekirse, kaseleri saklamak için plastik kapakla kapatmadan önce kaselerin ve içeriklerinin soğumasını bekleyin.

Fırında kullanım için önemli bilgiler

- Bu kaseler sadece fırında kullanım için uygundur ve +400°C'ye kadar dayanıklıdırlar. Mikrodalgada veya ocak üzerinde kullanılmamalıdırlar. Ürünleri 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.



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: 604 557

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