



de



Wichtige Hinweise

Verwendungszweck

Das Geschirr ist zum Servieren von Lebensmitteln geeignet.

Die Unterseite des Tellers kann auch als Schneidbrett verwendet werden. Wir empfehlen den Teller dazu umzudrehen, da Sie so nicht Gefahr laufen, in den Silikonrand zu schneiden.

Messer und Gabel des Bestecks sind besser zur Verwendung mit weichen Speisen wie z.B. Fisch, Eierspeisen oder Gemüse geeignet, als zum Schneiden von festen Speisen wie z.B. Fleisch.

Das Geschirr ist nicht zum Transport von Speisen geeignet.

Es eignet sich nicht zur Verwendung in der Mikrowelle.

Der Karabiner ist nicht zum Klettern geeignet!

Sicherheit

- Geschirr und Besteck sind temperaturbeständig von -20 °C bis +70 °C.
- Wenn Sie heiße Speisen insbesondere Suppen in das Geschirr einfüllen, gehen Sie vorsichtig damit um:
Tragen Sie das Geschirr sehr vorsichtig und immer mit beiden Händen, damit nichts überschwappt.
Füllen Sie nicht zu viel ein, damit die Speisen nicht überlaufen können.
Achten Sie darauf, dass der Silikonrand vollständig entfaltet ist und nicht einknickt oder das Geschirr umkippt. Legen Sie auch kein Besteck auf dem Silikonrand ab, da er sonst einknicken kann und die heißen Speisen auslaufen können.
- Stellen Sie das Geschirr nicht in offene Flammen, auf Herdplatten, auf den Boden des Backofens oder auf andere Wärmequellen.
- Reinigen Sie Geschirr und Besteck vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch in warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Geschirr und Besteck sind spülmaschinengeeignet. Sortieren Sie sie nicht direkt über den Heizstäben ein. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel und keinen Scheuerschwamm.
Reinigen Sie den Karabiner und den Aufbewahrungsbeutel, indem Sie sie mit einem leicht angefeuchteten, fusselfreien Tuch abwischen.
- Wenn Sie im Geschirr schneiden, achten Sie darauf, dass Sie den Silikonrand nicht mit dem Messer oder anderen scharfen Gegenständen berühren. Der Silikonrand wird dadurch beschädigt!
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Reinigungsmittel, keine spitzen oder scheuernden Hilfsmittel und keinen Scheuerschwamm, um das Silikonmaterial nicht zu beschädigen.
- Durch Lebensmittel mit intensiver Eigenfarbe (z.B. Karotten) kann es zu Verfärbungen auf dem Silikonrand des Geschirrs und dem Besteck kommen. Diese sind weder gesundheitsschädlich noch beeinträchtigen sie die Qualität oder Funktion des Geschirrs bzw. des Bestecks.

en



Important information

Intended use

The dishes are suitable for serving food.

The underside of the plate can also be used as a chopping board. For this we recommend turning the plate around so that you do not run the risk of cutting into the silicone rim.

The knife and fork are better suited for soft foods, e.g. fish, egg dishes and vegetables, as opposed to cutting firm foods such as meat.

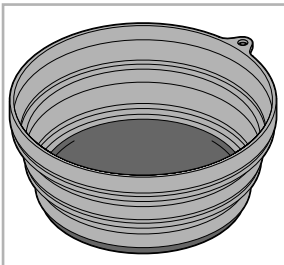
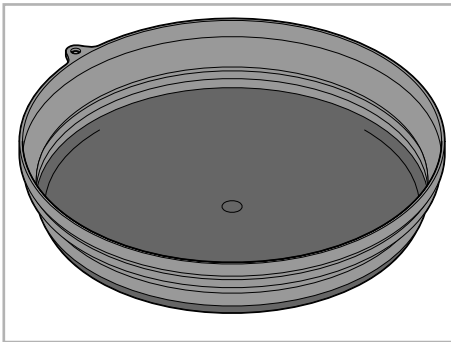
The dishes are not suitable for transporting food.

They are not suitable for use in the microwave.

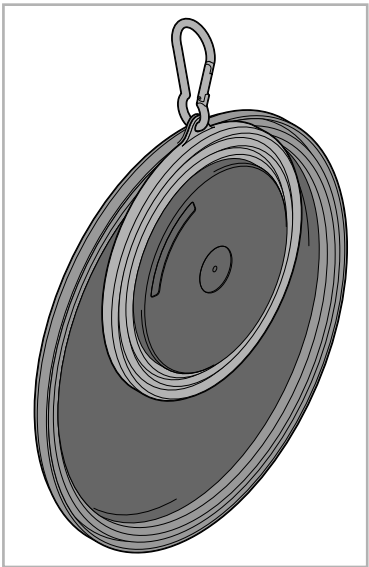
The carabiner is not suitable for climbing!

Safety

- The dishes and cutlery are resistant to temperatures from -20 °C to +70 °C.
- Take care when placing hot foods – especially soups – in the dishes:
Carry the dishes very carefully and always with both hands to prevent anything from spilling out.
Do not fill the dishes too much to ensure that they do not overflow.
Make sure that the silicone rim is unfolded completely, does not buckle and that the dishes do not tip over. Do not rest any cutlery on the silicone rim either, as this can cause it to buckle and the hot food may spill out.
- Do not place the dishes over naked flames, on hobs, on the base of the oven or on other sources of heat.
- Clean the dishes and cutlery in warm water with a little washing-up liquid prior to first use and after every other use. The dishes and cutlery are dishwasher-safe. Do not place them directly above the heating elements. Do not use any harsh detergents or scouring sponges for cleaning.
Clean the carabiner and storage bag by wiping them down with a slightly dampened, lint-free cloth.
- If you cut food in the dishes, make sure that you do not touch the silicone rim with the knife or other sharp objects. This will damage the silicone rim!
- To avoid any damage to the silicone material, do not use any harsh detergents, sharp or pointed objects or scouring sponges for cleaning.
- Foods with an intense inherent colour (e.g. carrots) may cause the silicone rim of the dishes and the cutlery to discolour. This is neither harmful to health, nor does it impair the quality or function of the dishes and cutlery.



portez l'assiette ou le bol très prudemment en les tenant toujours des deux mains, afin que le contenu ne déborde pas. Ne les remplissez pas trop pour éviter que les aliments ne débordent. Assurez-vous que le bord en silicone est complètement déplié et ne se replie pas et que l'assiette ou le bol ne se renverse pas. Ne posez pas le couvert sur le bord en silicone, car ce dernier pourrait se replier et les aliments très chauds déborder.



Sie können das Geschirr wie abgebildet mit dem Karabiner zusammenfassen. You can attach the dishes together with the carabiner as illustrated. Vous pouvez attacher l'assiette et le bol avec le mousqueton comme illustré. Tabağı resimde gösterildiği gibi kilit halkası ile tutturabilirsiniz.

fr



Remarques importantes

Domaine d'utilisation

L'assiette et le bol sont conçus pour le service des aliments. Vous pouvez aussi vous servir du fond de l'assiette comme planche à découper. Dans ce cas, nous conseillons de retourner l'assiette afin de ne pas couper le rebord en silicone. La fourchette-couteau convient mieux aux aliments mous, comme le poisson, les plats à base d'œufs ou les légumes, p. ex., qu'à la découpe d'aliments fermes, comme la viande, p. ex. L'assiette et le bol ne sont pas conçus pour transporter les aliments. Ils ne vont pas au micro-ondes. Le mousqueton n'est pas conçu pour l'escalade!

Sécurité

- L'assiette, le bol et le couvert résistent à des températures comprises entre -20 °C et +70 °C.
- La prudence est de mise quand vous mettez des aliments très chauds, comme de la soupe, dans l'assiette ou dans le bol: portez l'assiette ou le bol très prudemment en les tenant toujours des deux mains, afin que le contenu ne déborde pas. Ne les remplissez pas trop pour éviter que les aliments ne débordent. Assurez-vous que le bord en silicone est complètement déplié et ne se replie pas et que l'assiette ou le bol ne se renverse pas. Ne posez pas le couvert sur le bord en silicone, car ce dernier pourrait se replier et les aliments très chauds déborder.
- Ne placez pas l'assiette ou le bol sur des flammes nues, des plaques de cuisinière, sur le fond du four ou d'autres sources de chaleur.
- Avant la première utilisation et après toute utilisation suivante, nettoyez l'assiette, le bol et le couvert avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. L'assiette, le bol et le couvert peuvent être lavés au lave-vaisselle. Veuillez toutefois à ne pas les placer directement au-dessus des résistances. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni d'éponges récurantes. Le mousqueton et le sac de rangement doivent être essuyés uniquement avec un chiffon légèrement humide et non pelucheux.
- Si vous découpez des aliments dans l'assiette ou dans le bol, veillez à ne pas toucher le bord en silicone avec le couteau ou tout autre objet coupant sous peine de le détériorer.
- Pour le nettoyage, n'utilisez ni détergent abrasif, ni accessoires pointus ou abrasifs, ni éponges récurantes afin de ne pas endommager le matériau silicone.

- Les aliments fortement colorés comme les carottes peuvent déteindre sur le bord en silicone de l'assiette et du bol et sur le couvert. Ces taches ne sont pas nocives et ne nuisent pas à la qualité ou aux fonctions de l'assiette, du bol ou du couvert.

tr



Önemli Bilgiler

Kullanım amacı

Bu tabak gıdaların servisi için uygundur.

Tabağın alt tarafı aynı zamanda kesme tahtası olarak kullanılabilir. Bunun için tabağı ters çevirmenizi öneririz, bu şekilde silikon kenarına zarar gelmez.

Bıçak ve çatal kullanımı et gibi sert gıdalar yerine yumuşak gıdaların tüketiminde kullanıma daha elverişlidir, örn. balık, yumurta yemekleri veya sebze.

Tabak, gıda taşımak için uygun değildir.

Mikrodalgada kullanmak için uygun değildir.

Kilit halkası tırmanış yapmak için uygun değildir!

Güvenlik

- Tabak ve çatal bıçak takımı -20 °C ve +70 °C ısılar için dayanıklıdır.
- Tabağa sıcak yemek, özellikle sıcak çorba doldururken dikkatli olun: Yemeğin taşmaması için tabağı çok dikkatlice ve her zaman iki elle tutarak taşıyın. Taşmaması için çok fazla doldurmayın. Silikon kenarın bükülmemesine ve gergin durmasına veya tabağın devrilmesine dikkat edin. Silikon kenarının üzerine çatal veya bıçak koymayın, aksi halde bükülebilir ve sıcak yemekler taşıabilir.
- Tabağı açık alevlerin, elektrikli ocakların, fırın zeminine veya diğer ısı kaynaklarının üzerine bırakmayın.
- Tabak, çatal ve bıçak setini ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra ılık suyla ve biraz bulaşık deterjanı ile temizleyin. Tabak, çatal ve bıçak seti bulaşık makinesinde kullanım için uygundur. Ürünü doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin. Tahriş edici temizlik maddeleri ve ovma süngeri kullanmayın. Kilit halkasını ve saklama torbasını hafif nemli ve toz bırakmayan bir bezle silerek temizleyin.
- Tabağın içinde bir şey kestiğinizde silikon kenarına bıçakla veya farklı kesici bir aletle temas etmemeye dikkat edin. Bu şekilde silikon kenar zarar görür!
- Ürüne zarar vermemek için temizlerken keskin temizlik ürünleri, sivri veya aşındırıcı nesneler ve sert bir sünger kullanmayın.
- Yoğun rengi olan gıdalar (örn. havuç) tabağın silikon kenarının ve çatal, bıçak ve kaşıkların boyanmasına sebep olabilir. Bu durum sağlığa zararlı değildir ve ürünün kalitesi veya fonksiyonunu etkilemez.



cs



Důležité pokyny

Účel použití

Toto nádobí je určeno k servírování potravin.

Spodní stranu talíře lze použít i jako prkénko. V takovém případě doporučujeme talíř otočit, protože tak nehrozí nebezpečí zakrojení do silikonového okraje.

Nůž a vidličku ze soupravy používejte spíše na měkké pokrmy, jako jsou ryby, vaječné pokrmy nebo zelenina, než na krájení tužších pokrmů, jako je například maso.

Nádobí není vhodné pro přepravování pokrmů.

Není vhodné k použití v mikrovlnné troubě.

Karabina není vhodná k lezení!

Bezpečnost

- Nádobí a příbor odolávají teplotám od -20 °C do +70 °C.
- Pokud plníte do nádobí horké pokrmy, zejména polévky, postupujte opatrně: Noste nádobí velmi opatrně a vždy oběma rukama, aby se nic nevyliilo. Neplňte příliš velké množství, aby pokrm nemohl přetéct. Dbejte na to, aby byl silikonový okraj kompletně rozložený, nebyl ohnutý a aby se nádobí nepřevrhlo. Nepokládejte na silikonový okraj příbor, protože by se mohl poškodit a horké pokrmy by mohly vytéct.
- Nádobí nestavte do otevřeného ohně, na plotýnky sporáku, na dno pečicí trouby ani na jiné tepelné zdroje.
- Před prvním použitím a po každém dalším použití umyjte nádobí a příbor teplou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Nádobí a příbor jsou vhodné do myčky. Nepokládejte je však přímo nad topná tělesa v myčce. Nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani abrazivní houbičky. Karabinu a úložný sáček vyčistěte otřením lehce navlhčenou utěrkou, nepouštějící vlákná.
- Pokud v nádobí krájíte, dbejte na to, abyste se nožem nebo jiným ostrým předmětem nedotkli silikonového okraje. Silikonový okraj by se tím poškodil!
- Nepoužívejte pro čištění žádné ostré čisticí prostředky, špičaté ani abrazivní pomůcky a žádné tvrdé houby, aby nedošlo k poškození silikonového materiálu.
- Potravinu s intenzivní vlastní barvou (např. mrkev) mohou způsobit zbarvení silikonového okraje nádobí a příboru. Toto zbarvení však není zdraví škodlivé ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci nádobí ani příboru.

pl



Ważne wskazówki

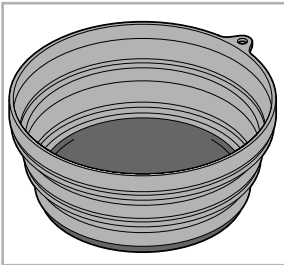
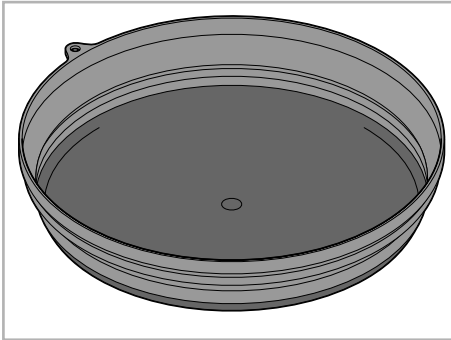
Przeznaczenie

Składane naczynia przeznaczone są do podawania żywności. Spód talerza może też być wykorzystywany jako deska do krojenia. Zalecamy wówczas obrócenie talerza do góry dnem, aby uniknąć ryzyka uszkodzenia silikonowego obrzeża. Dołączone w komplecie nóż i widelec są bardziej odpowiednie do miękkich potraw, takich jak np. ryby, potrawy jajeczne czy warzywa, niż do krojenia takich potraw jak np. mięso. Naczynia nie nadają się do transportu żywności (potraw). Nie nadają się także do stosowania w kuchence mikrofalowej. Karabińczyk nie nadaje się do aktywności wspinaczkowych!

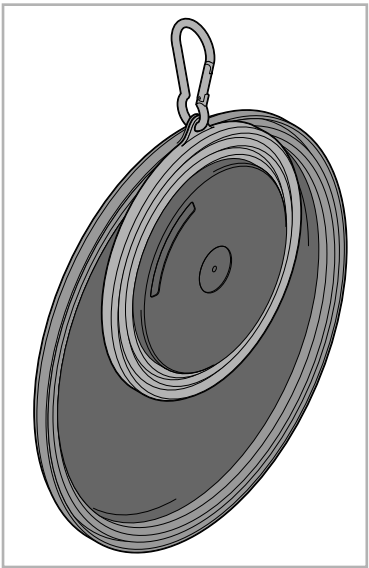
Wskazówki bezpieczeństwa

- Naczynia i sztućce są odporne na temperatury z zakresu od -20°C do +70°C.
- Należy zachować ostrożność podczas nakładania do naczyń gorących potraw, zwłaszcza zup: przenosić naczynia bardzo ostrożnie i zawsze trzymając je obiema rękami, tak aby nic się nie wylało. Unikać też przepęnlania naczyń, tak aby potrawy nie mogły się przelać. Upewnić się, że silikonowe obrzeże jest całkowicie rozłożone i nie załamuje się w żadnym miejscu. Mogłoby to spowodować przewrócenie się naczyń. Nie należy też odkładać sztućców na silikonowym obrzeżu, ponieważ może się ono wówczas ugiąć, powodując wylanie się potrawy z naczyń.
- Nie wolno wystawiać naczyń na działanie otwartego ognia, stawiać na płytach kuchennych, na dnie piekarnika ani na innych źródłach ciepła.
- Przed pierwszym i po każdym kolejnym użyciu należy umyć naczynia oraz sztućce w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Naczynia i sztućce nadają się do mycia w zmywarce, jednak nie należy ich układać bezpośrednio nad elementami grzejnymi. Nie należy przy tym stosować ostrych środków czyszczących ani gąbki do szorowania. Aby wyczyścić karabińczyk i szaszetkę do przechowywania, należy je przetrzeć lekko zwilżoną, niestrzępiącą się ściereczką.
- Krojąc w naczyniach potrawy należy uważać, aby silikonowe obrzeże nie miało żadnego kontaktu z nożem lub innymi ostrymi przedmiotami. W przeciwnym razie silikonowe obrzeże zostanie uszkodzone!
- Aby nie uszkodzić materiału silikonowego, do czyszczenia nie należy używać agresywnych środków czyszczących, ostrych lub ściernych narzędzi ani też gąbki do szorowania.

- Produkty spożywcze o intensywniej barwie własnej (np. marchew) mogą spowodować przebarwienia na silikonowym obrzeżu naczyń oraz na sztućcach. Przebarwienia te nie są szkodliwe dla zdrowia ani nie pogarszają jakości oraz funkcjonalności naczyń i sztućców.



nevyšplechlo. Príliš ho nenapľňajte, aby pokrmy nemohli vytečť. Dbajte na to, aby bol silikónový okraj úplne rozvinutý, aby nebol nalomený, alebo aby sa riad neprevrátil. Na silikónový okraj neukladajte ani príbor, okraj by sa mohol prelomiť a horúci pokrm vytečť.



Nádobí můžete sepnout karabinou podle vyobrazení.

Naczynia można połączyć za pomocą karabińczyka w sposób pokazany na powyższym rysunku.

Riad môžete podľa zobrazenia spojiť pomocou karabínky.

Az edényeket az ábrázolt módon összefoghatja a karabinerrel.

sk



Dôležité upozornenia

Účel použitia

Riad je určený na servírovanie potravín.

Spodnú stranu taniera možno používať ako dosku na krájanie. Na tento účel vám odporúčame tanier obrátiť, aby nehrozilo nebezpečenstvo prerezania silikónového okraja.

Príborová vidlička a nôž sa lepšie hodia na používanie s mäkkými jedlami, ako sú napr. ryby, pokrmy z vajec alebo zelenina, ako na krájanie pevných jedál, ako je napr. mäso.

Riad nie je vhodný na prenášanie jedál.

Nie je vhodný na používanie v mikrovlnnej rúre.

Karabínka nie je vhodná na lezenie!

Bezpečnosť

- Príbor a riad sú odolné voči teplotám od -20 °C do +70 °C.
- S riadom zaobchádzajte opatrne, keď sa v ňom nachádzajú horúce jedlá, obzvlášť polievky: Riad noste veľmi opatrne a vždy ho držte oboma rukami, aby nič nevyšplechlo. Príliš ho nenapľňajte, aby pokrmy nemohli vytečť. Dbajte na to, aby bol silikónový okraj úplne rozvinutý, aby nebol nalomenný, alebo aby sa riad neprevrátil. Na silikónový okraj neukladajte ani príbor, okraj by sa mohol prelomiť a horúci pokrm vytečť.
- Riad neumiestňujte do otvoreného plameňa, na varné dosky, na dno rúry na pečenie alebo na iné zdroje tepla.
- Pred prvým použitím a po každom použití vyčistite riad a príbor teplou vodou a trochou prostriedku na umývanie riadu. Riad a príbor sa hodia na umývanie v umývačke riadu. Neukladajte ich priamo nad vyhrievacie tyče. Nepoužívajte ostré čistiace prostriedky ani drsné hubky. Karabínku a úložnú tašku utierajte mierne navlhčenou handrou nepúšťajúcou vlákna.
- Pri krájaní v riade dbajte na to, aby ste sa silikónového okraja nedotkli nožom alebo iným ostrým predmetom. Silikónový okraj sa tým poškodí.
- Na čistenie nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky, ostré predmety alebo abrazívne pomôcky ani drsné hubky, aby nedošlo k poškodeniu silikónového materiálu.
- Pri potravinách, ktoré obsahujú intenzívne farbivá (napr. mrkva) môže dôjsť k sfarbeniu silikónového okraja riadu a príboru.

Nie je to zdraviu škodlivé, ani to nemá vplyv na kvalitu a funkciu riadu, resp. príboru.

hu



Fontos tudnivalók

Rendeltetés

Az edénykészlet élelmiszerek tárolására alkalmas.

A tányér alját vágódeszkaként is használhatja. Ebben az esetben javasoljuk, hogy fordítsa meg a tányért, így nem áll fenn annak a veszélye, hogy belevág a szilikon perembe.

Az evőeszköz kése és villája inkább puha ételekhez - pl. hal, tojás vagy zöldség - alkalmasak, nem annyira szilárd ételek - pl. hús - vágására.

Az edénykészlet élelmiszerek szállítására nem alkalmas.

A termék mikrohullámú sütőben nem használható.

A karabiner falmászáshoz nem használható!

Biztonság

- Az edények és az evőeszköz -20 °C és +70 °C közötti hőmérsékleten hőállóak.
- Ha forró ételt, különösen ha levest tölt az edénybe, akkor óvatosan járjon el: Az edényt mindig nagyon óvatosan, mindkét kézzel vigye, nehogy valami kiloccsanjon. Ne töltjön bele túl sok ételt, nehogy kifolyjon. Ügyeljen arra, hogy a szilikon perem teljesen ki legyen hajtva, nehogy magától behajtódjon vagy felelboruljon az edény. Ne helyezzen evőeszközt a szilikon peremre, mert az különben behajtóddhat, és kifolyhat a forró étel.
- Ne helyezze az edényeket nyílt lángra, főzőlapra, a sütő aljára vagy más hőforrásra.
- Tisztítsa meg a terméket az első használat előtt és minden további használat után meleg vízzel és egy kevés mosogatószerrel. Az edény és az evőeszköz mosogatógépben is tisztítható. Azonban ne helyezze őket közvetlenül a fűtőszálak fölé. A tisztításhoz ne használjon maró hatású tisztítószert vagy súrolószivacsot. A karabinert és a tárolótáskát a tisztításhoz egy enyhén nedves, nem bolyhosodó ruhával törölje le.
- Ha az edényben vág, ügyeljen arra, hogy a késsel vagy más hegyes eszközzel ne érjen hozzá a szilikon peremhez, mivel a szilikon perem megsérülhet közben!
- A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószereket, hegyes vagy súroló hatású eszközöket, súrolószivacsot, nehogy megrongálódjon a szilikon anyag.
- Intenzív színező anyagokkal rendelkező élelmiszerek (pl. sárgarépa) elszíneződést okozhatnak az edény szilikon peremén és az evőeszközön. Az elszíneződésnek nincs egészségkárosító hatása, illetve nem befolyásolja a termék minőségét vagy funkcióját.