



DE

## Sicherheits- und Gebrauchsinformationen

### Produkt:

Küchenutensilien mit Keramikbeschichtung, z. B. Pfannen und Töpfe

### Beschreibung und Verwendungszweck:

Diese Küchenutensilien bestehen aus Metall und sind mit einer hochwertigen Keramikbeschichtung versehen. Sie eignen sich ideal zum Braten, Schmoren und Kochen von Speisen. Keramikbeschichtete Utensilien sind bis zu einer maximalen Temperatur (üblicherweise bis 200°C, bitte genaue Angaben auf der Verpackung beachten) hitzebeständig. Nicht leer oder stark überhitzt verwenden, da dies die Beschichtung beschädigen könnte. Bei sichtbaren Beschädigungen der Keramikoberfläche sollte das Produkt nicht weiterverwendet werden.

### 1. Sicherheitsinformationen

#### Allgemeine Hinweise

- Nur für den vorgesehenen Gebrauch: Verwende die Küchenutensilien ausschließlich zur Zubereitung von Lebensmitteln.
- Maximale Temperatur (siehe Verpackung): Die Utensilien sind nur bis zur angegebenen maximalen Temperatur hitzebeständig, um die Keramikbeschichtung zu schützen.
- Nicht für die Mikrowelle geeignet: Keramikbeschichtete Metallutensilien sind nicht für die Mikrowelle geeignet, da Metall Funken erzeugen kann.

#### Vorsichtsmaßnahmen bei der Verwendung

- Nicht leer erhitzen: Erhitze die Utensilien nur, wenn sich Lebensmittel oder Flüssigkeit darin befinden, um Schäden an der Keramikbeschichtung zu vermeiden.
- Beschädigte Keramikoberfläche nicht verwenden: Bei Rissen, Absplitterungen oder anderen Beschädigungen an der Keramikoberfläche die Utensilien nicht mehr verwenden, da sich Partikel lösen könnten.
- Keine scharfen Gegenstände verwenden: Verwende keine metallischen oder scharfen Werkzeuge, um Kratzer auf der Keramikbeschichtung zu vermeiden.
- Nicht spülmaschinengeeignet: Reinigung per Hand wird empfohlen, um die Lebensdauer der Keramikbeschichtung zu verlängern.
- Sturz- und Verletzungsgefahr: Keramikbeschichtete Küchenutensilien sind schwer und können bei Herabfallen Verletzungen verursachen. Stelle sicher, dass die Utensilien sicher auf festen Unterlagen stehen und nicht in der Nähe von Tisch- oder Arbeitsplattenkanten platziert werden.

### 2. Pflegehinweise

- Reinigung vor dem ersten Gebrauch: Vor der ersten Verwendung mit warmem Wasser und milder Seife waschen.
- Regelmäßige Reinigung und Pflege: Nach jedem Gebrauch per Hand reinigen, um die Keramikbeschichtung zu schonen. Vermeide aggressive Reinigungsmittel und Scheuerschwämme, um die Oberfläche zu schonen.
- Trocknen: Nach der Reinigung abtropfen lassen oder mit einem weichen Tuch abtrocknen.

### 3. Symbole und ihre Bedeutung

Symbol      Beschreibung



Anleitung lesen: Bitte lies die Anleitung, um die Utensilien sicher und korrekt zu verwenden.



Lebensmittelecht: Die Materialien sind sicher für den Kontakt mit Lebensmitteln.

Symbol      Beschreibung



Vor dem ersten Gebrauch reinigen: Mit warmem Wasser und milder Seife waschen.



Nicht mikrowellengeeignet: Metallische, keramikbeschichtete Utensilien dürfen nicht in der Mikrowelle verwendet werden.



Nicht spülmaschinenfest: Diese Utensilien sollten per Hand gereinigt werden, um die Beschichtung zu schützen.



Keine aggressiven Reinigungsmittel verwenden: Milde Reinigungsmittel schonen die Keramikbeschichtung.



Keine scharfen Gegenstände verwenden: Vermeide scharfe Klingen oder metallische Werkzeuge, um Kratzer auf der Beschichtung zu verhindern.



Maximale Temperatur: Nur bis zur angegebenen Maximaltemperatur erhitzen.

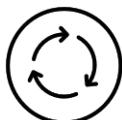


Vorsicht vor heißen Oberflächen: Bereiche mit direkter Hitzeeinwirkung können sich stark erhitzen und zu Verbrennungen führen. Vermeide einen direkten Kontakt und schütze dich mit z.B. Ofenhandschuhen.



Kinder sollten die Küchengeräte/Utensilien nicht ohne Beaufsichtigung eines Erwachsenen benutzen.

4. Entsorgung



Entsorge die Küchenutensilien gemäß den örtlichen Richtlinien für Metall- und Keramikmaterialien.

5. Warnhinweise

Achtung – Beschädigungsgefahr der Keramikbeschichtung: Erhitze die Utensilien nicht leer, und überschreite die maximal empfohlene Temperatur nicht, da dies die Keramikbeschichtung beeinträchtigen könnte.

Achtung – Verformungs- und Beschädigungsgefahr bei extremer Hitze: Plötzliche Temperaturwechsel und extreme Hitze können die Keramikoberfläche beschädigen. Lass die Utensilien nach dem Kochen abkühlen, bevor sie gereinigt werden.

Achtung – Kratzgefahr: Verwende nur weiche oder Kunststoff-/Silikonwerkzeuge, um die Keramikbeschichtung zu schützen.

Achtung – Nicht bei beschädigter Oberfläche verwenden: Bei Rissen oder Absplitterungen sollte die Keramikoberfläche nicht mehr verwendet werden, um das Risiko von Partikelaustritt zu vermeiden.

Achtung – Sturz- und Verletzungsgefahr: Da keramikbeschichtete Utensilien schwer sein können, achte darauf, sie sicher zu platzieren, um ein versehentliches Herabfallen zu vermeiden, was Verletzungen verursachen könnte.

## EN

### Safety and usage information

#### Product:

Kitchen utensils with ceramic coating, e.g. pans and pots

#### Description and intended use:

These kitchen utensils are made of metal and have a high-quality ceramic coating. They are ideal for frying, braising and cooking food. Ceramic-coated utensils are heat-resistant up to a maximum temperature (usually up to 200°C, please note the exact details on the packaging). Do not use empty or heavily overheated, as this could damage the coating. If the ceramic surface is visibly damaged, the product should no longer be used.

#### 1. safety information

##### General information

- For intended use only: Use the kitchen utensils exclusively for preparing food.
- Maximum temperature (see packaging): The utensils are only heat-resistant up to the specified maximum temperature in order to protect the ceramic coating.
- Not suitable for the microwave: Ceramic-coated metal utensils are not suitable for the microwave, as metal can generate sparks.

##### Precautions for use

- Do not heat when empty: Only heat the utensils when there is food or liquid in them to prevent damage to the ceramic coating.
- Do not use damaged ceramic surfaces: If the ceramic surface is cracked, chipped or otherwise damaged, do not use the utensils as particles could come loose.
- Do not use sharp objects: Do not use metal or sharp tools to avoid scratching the ceramic coating.
- Not dishwasher safe: Cleaning by hand is recommended to prolong the life of the ceramic coating.
- Risk of falling and injury: Ceramic-coated kitchen utensils are heavy and can cause injuries if they fall. Make sure that the utensils are placed securely on firm surfaces and not near the edge of the table or worktop.

#### 2. care instructions

- Cleaning before first use: Wash with warm water and mild soap before first use.
- Regular cleaning and care: Clean by hand after each use to protect the ceramic coating. Avoid aggressive cleaning agents and scouring pads to protect the surface.
- Drying: After cleaning, allow to drip dry or dry with a soft cloth.

#### 3. symbols and their meaning

Icon	Description
------	-------------



Read the instructions: Please read the instructions to use the utensils safely and correctly.



Food-safe: The materials are safe for contact with food.

Icon      Description



Clean before first use: Wash with warm water and mild soap.



Not suitable for microwave use: Metal, ceramic-coated utensils must not be used in the microwave.



Not dishwasher-safe: These utensils should be cleaned by hand to protect the coating.



Do not use aggressive cleaning agents: Mild cleaning agents are gentle on the ceramic coating.



Do not use sharp objects: Avoid sharp blades or metal tools to prevent scratches on the coating.



Maximum temperature: Only heat up to the specified maximum temperature.

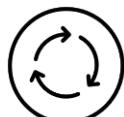


Beware of hot surfaces: Areas exposed to direct heat can become very hot and cause burns. Avoid direct contact and protect yourself with oven gloves, for example.



Children should not use the kitchen appliances/utensils without adult supervision.

4. disposal



Dispose of kitchen utensils in accordance with local guidelines for metal and ceramic materials.

5. warnings

Caution - risk of damage to the ceramic coating: Do not heat the utensils empty and do not exceed the maximum recommended temperature, as this could damage the ceramic coating.

Caution - Risk of deformation and damage due to extreme heat: Sudden temperature changes and extreme heat can damage the ceramic surface. Allow the utensils to cool down after cooking before cleaning them.

Caution - risk of scratching: Only use soft or plastic/silicone tools to protect the ceramic coating.

Caution - Do not use if the surface is damaged: If the ceramic surface is cracked or chipped, it should no longer be used to avoid the risk of particles escaping.



Caution - risk of falling and injury: As ceramic-coated utensils can be heavy, make sure to place them securely to avoid accidentally dropping them, which could cause injury.

## FR

### Informations sur la sécurité et l'utilisation

Produit :

ustensiles de cuisine avec revêtement céramique, par ex. poêles et casseroles

Description et utilisation :

Ces ustensiles de cuisine sont en métal et revêtus d'une céramique de haute qualité. Ils conviennent parfaitement pour rôtir, braiser et cuire des aliments. Les ustensiles revêtus de céramique résistent à la chaleur jusqu'à une température

maximale (généralement jusqu'à 200°C, veuillez suivre les indications précises sur l'emballage). Ne pas les utiliser vides ou fortement surchauffés, car cela pourrait endommager le revêtement. Si la surface en céramique est visiblement endommagée, le produit ne doit pas être réutilisé.

#### 1. Informations sur la sécurité

Remarques générales

- Uniquement pour l'usage prévu : utilisez les ustensiles de cuisine uniquement pour la préparation des aliments.
- Température maximale (voir l'emballage) : Les ustensiles ne résistent à la chaleur que jusqu'à la température maximale indiquée, afin de protéger le revêtement céramique.
- Ne convient pas au four à micro-ondes : Les ustensiles métalliques recouverts de céramique ne sont pas adaptés au four à micro-ondes, car le métal peut produire des étincelles.

Précautions d'utilisation

- Ne chauffez pas à vide : Ne chauffez les ustensiles que lorsqu'ils contiennent des aliments ou du liquide, afin d'éviter d'endommager le revêtement céramique.
- Ne pas utiliser une surface en céramique endommagée : En cas de fissures, d'éclats ou d'autres dommages sur la surface de la céramique, ne plus utiliser les ustensiles, car des particules pourraient se détacher.
- N'utilisez pas d'objets tranchants : N'utilisez pas d'outils métalliques ou tranchants afin d'éviter de rayer le revêtement céramique.
- Ne convient pas au lave-vaisselle : Le nettoyage à la main est recommandé pour prolonger la durée de vie du revêtement céramique.
- Risque de chute et de blessure : les ustensiles de cuisine revêtus de céramique sont lourds et peuvent provoquer des blessures en cas de chute. Assure-toi que les ustensiles sont bien posés sur des supports solides et qu'ils ne sont pas placés à proximité des bords d'une table ou d'un plan de travail.

#### 2. Conseils d'entretien

- Nettoyage avant la première utilisation : avant la première utilisation, laver à l'eau chaude et au savon doux.
- Nettoyage et entretien réguliers : nettoyer à la main après chaque utilisation afin de préserver le revêtement céramique. Évitez les produits de nettoyage agressifs et les éponges abrasives afin de préserver la surface.
- Séchage : après le nettoyage, laisser égoutter ou sécher avec un chiffon doux.

#### 3. Les symboles et leur signification

Symbol Description



Lire les instructions : Veuillez lire les instructions afin d'utiliser les ustensiles correctement et en toute sécurité.

Symbole      Description



Convient pour les aliments : les matériaux sont sans danger pour le contact avec les aliments.



Nettoyer avant la première utilisation : Laver à l'eau chaude et au savon doux.



Ne convient pas au four à micro-ondes : Les ustensiles métalliques recouverts de céramique ne doivent pas être utilisés dans le four à micro-ondes.



Ne passe pas au lave-vaisselle : ces ustensiles doivent être nettoyés à la main afin de protéger le revêtement.



Ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs : Les produits de nettoyage doux ménagent le revêtement céramique.



Ne pas utiliser d'objets tranchants : Évite les lames tranchantes ou les outils métalliques afin de ne pas rayer le revêtement.



Température maximale : ne pas chauffer au-delà de la température maximale indiquée.



Attention aux surfaces chaudes : Les zones directement exposées à la chaleur peuvent s'échauffer fortement et provoquer des brûlures. Évite tout contact direct et protège-toi avec des gants de four, par exemple.



Les enfants ne doivent pas utiliser les ustensiles de cuisine sans la surveillance d'un adulte.

4. élimination



Élimine les ustensiles de cuisine conformément aux directives locales relatives aux matériaux métalliques et céramiques.

5. avertissements

Attention - risque d'endommager le revêtement céramique : ne chauffe pas les ustensiles à vide et ne dépasse pas la température maximale recommandée, car cela pourrait endommager le revêtement céramique.

Attention - risque de déformation et d'endommagement en cas de chaleur extrême : les changements soudains de température et la chaleur

extrême peuvent endommager la surface en céramique. Laisse refroidir les ustensiles après la cuisson avant de les nettoyer.

Attention - risque de rayures : n'utilise que des outils souples ou en plastique/silicone pour protéger le revêtement céramique.

Attention - Ne pas utiliser si la surface est endommagée : En cas de fissures ou d'éclats, la surface en céramique ne doit plus être utilisée afin d'éviter le risque de fuite de particules.

Attention - risque de chute et de blessure : étant donné que les ustensiles recouverts de céramique peuvent être lourds, veille à les placer en toute sécurité pour éviter qu'ils ne tombent accidentellement, ce qui pourrait provoquer des blessures.

## IT

### Informazioni sulla sicurezza e sull'uso

Prodotto:

Utensili da cucina con rivestimento in ceramica, ad es. padelle e pentole

Descrizione e destinazione d'uso:

questi utensili da cucina sono realizzati in metallo e hanno un rivestimento in ceramica di alta qualità. Sono ideali per friggere, brasare e cuocere gli alimenti. Gli utensili con rivestimento in ceramica sono resistenti al calore fino a una temperatura massima (di solito fino a 200°C, si prega di notare i dettagli esatti sulla confezione). Non utilizzare utensili vuoti o fortemente surriscaldati per non danneggiare il rivestimento. Se la superficie ceramica è visibilmente danneggiata, il prodotto non deve più essere utilizzato.

#### 1. informazioni sulla sicurezza

##### Informazioni generali

- Solo per l'uso previsto: utilizzare gli utensili da cucina esclusivamente per la preparazione dei cibi.
- Temperatura massima (vedi confezione): Gli utensili sono resistenti al calore solo fino alla temperatura massima indicata, per proteggere il rivestimento ceramico.
- Non adatto al microonde: Gli utensili in metallo rivestiti in ceramica non sono adatti al microonde, poiché il metallo può generare scintille.

##### Precauzioni per l'uso

- Non riscaldare quando sono vuoti: Riscaldare gli utensili solo quando sono presenti alimenti o liquidi per evitare di danneggiare il rivestimento in ceramica.
- Non utilizzare superfici in ceramica danneggiate: Se la superficie della ceramica è incrinata, scheggiata o comunque danneggiata, non utilizzare gli utensili perché le particelle potrebbero staccarsi.
- Non utilizzare oggetti appuntiti: Non utilizzare utensili metallici o affilati per evitare di graffiare il rivestimento ceramico.
- Non lavabile in lavastoviglie: Si consiglia la pulizia a mano per prolungare la durata del rivestimento ceramico.
- Rischio di caduta e lesioni: gli utensili da cucina rivestiti in ceramica sono pesanti e possono causare lesioni in caso di caduta. Assicurarsi che gli utensili siano posizionati in modo sicuro su superfici solide e non vicino al bordo del tavolo o del piano di lavoro.

#### 2. istruzioni per la cura

- Pulizia prima del primo utilizzo: lavare con acqua calda e sapone neutro prima del primo utilizzo.
- Pulizia e cura regolari: pulire a mano dopo ogni utilizzo per proteggere il rivestimento in ceramica. Evitare detergenti aggressivi e spugne per proteggere la superficie.
- Asciugatura: dopo la pulizia, lasciare asciugare o asciugare con un panno morbido.

#### 3 Simboli e loro significato

Simbolo      Descrizione del



Leggere le istruzioni: Leggere le istruzioni per utilizzare gli utensili in modo sicuro e corretto.

Simbolo      Descrizione del



Sicuri per gli alimenti: i materiali sono sicuri per il contatto con gli alimenti.



Pulire prima del primo utilizzo: Lavare con acqua calda e sapone neutro.



Non adatto all'uso nel microonde: Gli utensili in metallo e rivestiti in ceramica non devono essere utilizzati nel microonde.



Non lavabili in lavastoviglie: questi utensili devono essere puliti a mano per proteggere il rivestimento.



Non utilizzare detergenti aggressivi: I detergenti delicati sono delicati per il rivestimento ceramico.



Non utilizzare oggetti appuntiti: Evitare lame affilate o strumenti metallici per evitare graffi sul rivestimento.



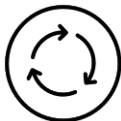
Temperatura massima: riscaldare solo fino alla temperatura massima specificata.



Attenzione alle superfici calde: Le superfici esposte al calore diretto possono diventare molto calde e causare ustioni.  
Evitare il contatto diretto e proteggersi, ad esempio, con guanti da forno.



I bambini non devono utilizzare gli elettrodomestici/utensili da cucina senza la supervisione di un adulto.



Smaltire gli utensili da cucina secondo le linee guida locali per i materiali metallici e ceramici.

## 5. Avvertenze

Attenzione - rischio di danneggiamento del rivestimento ceramico: non riscaldare gli utensili a vuoto e non superare la temperatura massima consigliata per non danneggiare il rivestimento ceramico.

Attenzione - Rischio di deformazione e danneggiamento a causa del calore estremo: gli sbalzi di temperatura e il calore estremo possono danneggiare la superficie in ceramica. Lasciare raffreddare gli utensili dopo la cottura prima di pulirli.

Attenzione - rischio di graffi: utilizzare solo utensili morbidi o in plastica/silicone per proteggere il rivestimento in ceramica.

Attenzione - Non utilizzare se la superficie è danneggiata: Se la superficie in ceramica è incrinata o scheggiata, non deve essere più utilizzata per evitare il rischio di fuoriuscita di particelle.

Attenzione - rischio di caduta e di lesioni: poiché gli utensili rivestiti in ceramica possono essere pesanti, assicurarsi che siano posizionati in modo sicuro per evitare cadute accidentali che potrebbero causare lesioni.

## ES

## Información sobre seguridad y uso

### Producto:

Utensilios de cocina con revestimiento cerámico, por ejemplo, sartenes y ollas

### Descripción y uso previsto:

Estos utensilios de cocina están hechos de metal y tienen un revestimiento cerámico de alta calidad. Son ideales para freír, estofar y cocinar alimentos. Los utensilios con revestimiento cerámico son resistentes al calor hasta una temperatura máxima (normalmente hasta 200°C, tenga en cuenta los datos exactos del envase). No los utilice vacíos o muy recalentados, ya que podrían dañar el revestimiento. Si la superficie de cerámica está visiblemente dañada, el producto no debe seguir utilizándose.

### 1. información de seguridad

#### Información general

- Sólo para el uso previsto: Utilice los utensilios de cocina exclusivamente para preparar alimentos.
- Temperatura máxima (véase el embalaje): Los utensilios solo son resistentes al calor hasta la temperatura máxima especificada para proteger el revestimiento cerámico.
- No aptos para el microondas: Los utensilios de metal recubiertos de cerámica no son adecuados para el microondas, ya que el metal puede generar chispas.

#### Precauciones de uso

- No calentar cuando estén vacíos: Caliente los utensilios sólo cuando haya comida o líquido en su interior para evitar dañar el revestimiento cerámico.
- No utilice superficies cerámicas dañadas: Si la superficie cerámica está agrietada, astillada o dañada de cualquier otra forma, no utilice los utensilios, ya que podrían desprenderse partículas.
- No utilice objetos afilados: No utilice herramientas metálicas o afiladas para evitar rayar el revestimiento cerámico.
- No apto para lavavajillas: Se recomienda limpiar a mano para prolongar la vida útil del revestimiento cerámico.
- Riesgo de caída y lesiones: Los utensilios de cocina revestidos de cerámica son pesados y pueden causar lesiones si se caen. Asegúrese de que los utensilios estén bien colocados sobre superficies firmes y no cerca del borde de la mesa o encimera.

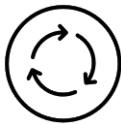
### 2. instrucciones de mantenimiento

- Limpieza antes del primer uso: Lavar con agua tibia y jabón suave antes del primer uso.
- Limpieza y cuidados regulares: Limpiar a mano después de cada uso para proteger el revestimiento cerámico. Evite los productos de limpieza agresivos y los estropajos para proteger la superficie.
- Secado: Despues de la limpieza, dejar escurrir o secar con un paño suave.

### 3 Símbolos y su significado

Símbolo	Descripción de la
	Lea las instrucciones: Lea las instrucciones para utilizar los utensilios de forma segura y correcta.
	Aptos para alimentos: los materiales son seguros para el contacto con alimentos.
	Limpiar antes del primer uso: Lavar con agua tibia y jabón suave.
	No apto para microondas: Los utensilios metálicos y recubiertos de cerámica no deben utilizarse en el microondas.
	No aptos para lavavajillas: estos utensilios deben limpiarse a mano para proteger el revestimiento.
	No utilice productos de limpieza agresivos: Los productos de limpieza suaves son respetuosos con el revestimiento cerámico.
	No utilice objetos afilados: Evite las cuchillas afiladas o las herramientas metálicas para evitar arañazos en el revestimiento.
	Temperatura máxima: Sólo calienta hasta la temperatura máxima especificada.
	Cuidado con las superficies calientes: Las superficies expuestas al calor directo pueden calentarse mucho y provocar quemaduras. Evita el contacto directo y protégete con guantes de horno, por ejemplo.
	Los niños no deben utilizar los electrodomésticos/utensilios de cocina sin la supervisión de un adulto.

### 4. eliminación



Deseche los utensilios de cocina de acuerdo con las directrices locales para materiales metálicos y cerámicos.

## 5. advertencias

Precaución - riesgo de dañar el revestimiento cerámico: No caliente los utensilios vacíos ni supere la temperatura máxima recomendada, ya que podría dañar el revestimiento cerámico.

Precaución - Riesgo de deformación y daños debidos al calor extremo: Los cambios bruscos de temperatura y el calor extremo pueden dañar la superficie cerámica. Deje que los utensilios se enfríen después de cocinar antes de limpiarlos.

Precaución - riesgo de arañazos: utilice únicamente herramientas blandas o de plástico/silicona para proteger el revestimiento cerámico.

Precaución - No utilizar si la superficie está dañada: Si la superficie cerámica está agrietada o astillada, no debe seguir utilizándose para evitar el riesgo de que se escapen partículas.

Precaución - riesgo de caída y lesiones: Como los utensilios revestidos de cerámica pueden ser pesados, asegúrese de colocarlos bien para evitar que se caigan accidentalmente, lo que podría causar lesiones.

## NL

## Informatie over veiligheid en gebruik

### Product:

Keukengerei met keramische coating, bijv. pannen en potten

### Beschrijving en bedoeld gebruik:

Dit keukengerei is gemaakt van metaal en heeft een hoogwaardige keramische coating. Ze zijn ideaal om te bakken, smoren en koken. Keramisch gecoat keukengerei is hittebestendig tot een maximale temperatuur (meestal tot 200°C, let op de exacte gegevens op de verpakking). Niet leeg of sterk oververhit gebruiken, want dit kan de coating beschadigen. Als het keramische oppervlak zichtbaar beschadigd is, mag het product niet meer gebruikt worden.

### 1. veiligheidsinformatie

#### Algemene informatie

- Alleen voor bedoeld gebruik: Gebruik het keukengerei uitsluitend voor het bereiden van voedsel.
- Maximale temperatuur (zie verpakking): Het keukengerei is alleen hittebestendig tot de aangegeven maximumtemperatuur om de keramische coating te beschermen.
- Niet geschikt voor de magnetron: Keramisch gecoat metalen keukengerei is niet geschikt voor de magnetron, omdat metaal vonken kan genereren.

#### Voorzorgsmaatregelen voor gebruik

- Niet verwarmen als het leeg is: Verwarm het keukengerei alleen als er voedsel of vloeistof in zit om schade aan de keramische coating te voorkomen.
- Gebruik geen beschadigde keramische oppervlakken: Als het keramische oppervlak gebrokkeld, geschilferd of anderszins beschadigd is, gebruik het keukengerei dan niet omdat er deeltjes kunnen loskomen.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen: Gebruik geen metalen of scherpe gereedschappen om krassen op de keramische coating te voorkomen.
- Niet geschikt voor de vaatwasser: Handmatig schoonmaken wordt aanbevolen om de levensduur van de keramische coating te verlengen.
- Risico op vallen en letsel: Keukengerei met een keramische coating is zwaar en kan letsel veroorzaken als het valt. Zorg ervoor dat het keukengerei stevig op een stevige ondergrond wordt geplaatst en niet in de buurt van de rand van de tafel of het werkblad.

### 2. onderhoudsinstructies

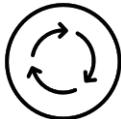
- Schoonmaken voor het eerste gebruik: Was met warm water en milde zeep voor het eerste gebruik.

- Regelmatig schoonmaken en onderhoud: Na elk gebruik met de hand schoonmaken om de keramische coating te beschermen. Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en schuursponsjes om het oppervlak te beschermen.
- Drogen: Na het schoonmaken laten uitdruipen of drogen met een zachte doek.

### 3 Symbolen en hun betekenis

Symbol	Beschrijving van de
	Lees de gebruiksaanwijzing: Lees de instructies om het keukengerei veilig en correct te gebruiken.
	Veilig voor voedsel: De materialen zijn veilig voor contact met voedsel.
	Schoonmaken voor het eerste gebruik: Wassen met warm water en milde zeep.
	Niet geschikt voor gebruik in de magnetron: Metalen keukengerei met een keramische coating mag niet in de magnetron worden gebruikt.
	Niet vaatwasmachinebestendig: dit keukengerei moet met de hand worden gereinigd om de coating te beschermen.
	Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen: Milde reinigingsmiddelen zijn zacht voor de keramische coating.
	Gebruik geen scherpe voorwerpen: Vermijd scherpe messen of metalen gereedschap om krassen op de coating te voorkomen.
	Maximumtemperatuur: Verwarm alleen tot de opgegeven maximumtemperatuur. <b>max. 220 °C</b>
	Pas op voor hete oppervlakken: Oppervlakken die worden blootgesteld aan directe hitte kunnen erg heet worden en brandwonden veroorzaken. Vermijd direct contact en bescherm jezelf bijvoorbeeld met ovenwanten.
	Kinderen mogen geen keukenapparatuur/gerei gebruiken zonder toezicht van een volwassene.

#### 4. verwijdering



Gooi keukengerei weg volgens de plaatselijke richtlijnen voor metalen en keramische materialen.

#### 5. waarschuwingen

Let op - risico op beschadiging van de keramische coating: verhit het keukengerei niet leeg en overschrijd de aanbevolen maximumtemperatuur niet, omdat dit de keramische coating kan beschadigen.

Let op - Risico op vervorming en beschadiging door extreme hitte: Plotselinge temperatuurschommelingen en extreme hitte kunnen het keramische oppervlak beschadigen. Laat het keukengerei na het koken afkoelen voordat u het schoonmaakt.

Let op - risico op krassen: gebruik alleen zacht of plastic/siliconen gereedschap om de keramische coating te beschermen.

Let op - Niet gebruiken als het oppervlak beschadigd is: Als het keramische oppervlak gebarsten of geschilferd is, mag het niet meer gebruikt worden om het risico op het ontsnappen van deeltjes te vermijden.

Let op - risico op vallen en verwondingen: Omdat keramisch gecoat keukengerei zwaar kan zijn, moet u het goed neerzetten om te voorkomen dat u het per ongeluk laat vallen, wat letsel kan veroorzaken.

## PL

### Informacje dotyczące bezpieczeństwa i użytkowania

#### Produkt:

Przybory kuchenne z powłoką ceramiczną, np. patelnie i garnki

#### Opis i przeznaczenie

: Te przybory kuchenne są wykonane z metalu i mają wysoką jakość powłokę ceramiczną. Idealnie nadają się do smażenia, duszenia i gotowania potraw. Przybory kuchenne z powłoką ceramiczną są odporne na wysoką temperaturę (zazwyczaj do 200°C, dokładne informacje znajdują się na opakowaniu). Nie używaj pustych lub mocno przegrzanych naczyn, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki. Jeśli powierzchnia ceramiczna jest widocznie uszkodzona, produkt nie powinien być używany.

#### 1. informacje dotyczące bezpieczeństwa

##### Informacje ogólne

- Wyłącznie do użytku zgodnego z przeznaczeniem: przyborów kuchennych należy używać wyłącznie do przygotowywania żywności.
- Maksymalna temperatura (patrz opakowanie): Naczynia są odporne na ciepło tylko do określonej maksymalnej temperatury w celu ochrony powłoki ceramicznej.
- Nie nadaje się do kuchenki mikrofalowej: Metalowe naczynia z powłoką ceramiczną nie nadają się do kuchenki mikrofalowej, ponieważ metal może generować iskry.

##### Środki ostrożności dotyczące użytkowania

- Nie podgrzewać pustych naczyn: Naczynia należy podgrzewać tylko wtedy, gdy znajduje się w nich żywność lub płyn, aby zapobiec uszkodzeniu powłoki ceramicznej.
- Nie używaj uszkodzonych powierzchni ceramicznych: Jeśli powierzchnia ceramiczna jest pęknięta, wyszczerbiona lub w inny sposób uszkodzona, nie należy używać przyborów kuchennych, ponieważ częsteczki mogą się poluzować.
- Nie używaj ostrzych przedmiotów: Nie używaj metalowych lub ostrzych narzędzi, aby uniknąć zarysowania powłoki ceramicznej.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce: Zaleca się czyszczenie ręczne w celu przedłużenia żywotności powłoki ceramicznej.
- Ryzyko upadku i obrażeń: Przybory kuchenne z powłoką ceramiczną są ciężkie i mogą spowodować obrażenia w razie upadku. Należy upewnić się, że przybory kuchenne są bezpiecznie umieszczone na twardych powierzchniach, a nie w pobliżu krawędzi stołu lub blatu.

#### 2. instrukcje dotyczące pielęgnacji

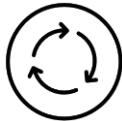
- Czyszczenie przed pierwszym użyciem: Przed pierwszym użyciem umyć ciepłą wodą z łagodnym mydłem.

- Regularne czyszczenie i pielęgnacja: Czyść ręcznie po każdym użyciu, aby chronić powłokę ceramiczną. Unikaj agresywnych środków czyszczących i zmywaków, aby chronić powierzchnię.
- Suszenie: Po wyczyszczeniu pozostawić do wyschnięcia lub osuszyć miękką ściereczką.

### 3 Symbole i ich znaczenie

Symbol	Opis
	Przeczytaj instrukcję: Należy zapoznać się z instrukcjami, aby bezpiecznie i prawidłowo korzystać z przyborów.
	Bezpieczny dla żywności: Materiały są bezpieczne w kontakcie z żywnością.
	Wczyścić przed pierwszym użyciem: Umyć ciepłą wodą i łagodnym mydłem.
	Nie nadaje się do użytku w kuchence mikrofalowej: Metalowe, pokryte powłoką ceramiczną naczynia nie mogą być używane w kuchence mikrofalowej.
	Nie można myć w zmywarce: przybory te należy czyścić ręcznie, aby chronić powłokę.
	Nie używaj agresywnych środków czyszczących: Łagodne środki czyszczące są delikatne dla powłoki ceramicznej.
	Nie używaj ostrych przedmiotów: Unikać ostrych ostrzy lub metalowych narzędzi, aby zapobiec zarysowaniom powłoki.
	Maksymalna temperatura: Ogrzewanie tylko do określonej maksymalnej temperatury.
	Należy uważać na gorące powierzchnie: Miejsca wystawione na bezpośrednie działanie ciepła mogą stać się bardzo gorące i spowodować oparzenia. Unikaj bezpośredniego kontaktu i chroń się na przykład rękawicami kuchennymi.
	Dzieci nie powinny korzystać z przyborów kuchennych bez nadzoru osoby dorosłej.

#### 4. utylizacja



Przybory kuchenne należy utylizować zgodnie z lokalnymi wytycznymi dotyczącymi materiałów metalowych i ceramicznych.

#### 5. ostrzeżenia

Uwaga - ryzyko uszkodzenia powłoki ceramicznej: Nie podgrzewaj pustych naczyń i nie przekraczaj maksymalnej zalecanej temperatury, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki ceramicznej.

Przestroga - Ryzyko odkształceń i uszkodzeń spowodowanych wysoką temperaturą: Nagłe zmiany temperatury i wysoka temperatura mogą uszkodzić powierzchnię ceramiczną. Przed czyszczeniem należy odczekać, aż naczynia ostygą po zakończeniu gotowania.

Uwaga - ryzyko zarysowania: W celu ochrony powłoki ceramicznej należy używać wyłącznie miękkich lub plastikowych/silikonowych narzędzi.

Uwaga - Nie używać, jeśli powierzchnia jest uszkodzona: Jeśli powierzchnia ceramiczna jest pęknięta lub wyszczerbiona, nie należy jej dłużej używać, aby uniknąć ryzyka wydostania się częsteczek.

Uwaga - ryzyko upadku i obrażeń: Ponieważ naczynia z powłoką ceramiczną mogą być ciężkie, należy upewnić się, że są bezpiecznie umieszczone, aby uniknąć ich przypadkowego upuszczenia, co może spowodować obrażenia.

## SE

### Säkerhets- och användningsinformation

#### Produkt:

Köksredskap med keramisk beläggning, t.ex. stekpannor och kastruller

#### Beskrivning och användningsområde:

Dessa köksredskap är tillverkade av metall och har en keramisk beläggning av hög kvalitet. De är idealiska för stekning, bräsering och tillagning av mat. Köksredskap med keramikbeläggning är värmetåliga upp till en maximal temperatur (vanligtvis upp till 200°C, observera de exakta uppgifterna på förpackningen). Använd inte tomma eller kraftigt överhettade redskap, eftersom det kan skada beläggningen. Om den keramiska ytan är synligt skadad ska produkten inte längre användas.

#### 1. Säkerhetsinformation

##### Allmän information

- Endast för avsedd användning: Använd köksredskapen uteslutande för matlagning.
- Maximal temperatur (se förpackningen): Redskapen är endast värmebeständiga upp till den angivna maxtemperaturen för att skydda den keramiska beläggningen.
- Inte lämplig för mikrovågsugn: Keramiskt belagda metallredskap är inte lämpliga för mikrovågsugn, eftersom metall kan generera gnistor.

##### Försiktighetsåtgärder för användning

- Värm inte upp när de är tomma: Värm endast upp redskapen när det finns mat eller vätska i dem för att förhindra skador på den keramiska beläggningen.
- Använd inte skadade keramiska ytor: Om den keramiska ytan är sprucken, flisig eller på annat sätt skadad ska du inte använda redskapen eftersom partiklar kan lossna.
- Använd inte vassa föremål: Använd inte metall eller vassa verktyg för att undvika repor på den keramiska beläggningen.
- Tål inte maskindisk: Rengöring för hand rekommenderas för att förlänga livslängden på den keramiska beläggningen.
- Risk för fall och personskador: Köksredskap med keramisk beläggning är tunga och kan orsaka personskador om de faller. Se till att redskapen placeras säkert på ett fast underlag och inte nära kanten på bordet eller bänkskivan.

#### 2. Skötselansvisningar

- Rengöring före första användning: Tvätta med varmt vatten och mild tvål före första användning.

- Regelbunden rengöring och skötsel: Rengör för hand efter varje användning för att skydda den keramiska beläggningen. Undvik aggressiva rengöringsmedel och skursvampar för att skydda ytan.
- Torkning: Efter rengöring, låt dropptorka eller torka med en mjuk trasa.

### 3 Symboler och deras betydelse

Symbol Beskrivning av



Läs bruksanvisningen: Läs instruktionerna för att använda redskapen på ett säkert och korrekt sätt.



Livsmedelssäkert: Materialen är säkra för kontakt med livsmedel.



Rengör före första användning: Tvätta med varmt vatten och mild tvål.



Ej lämplig för användning i mikrovågsugn: Metall- och keramikbelagda redskap får inte användas i mikrovågsugn.



Tål inte maskindisk: Dessa redskap bör rengöras för hand för att skydda ytbehandlingen.



Använd inte aggressiva rengöringsmedel: Milda rengöringsmedel är skonsamma mot den keramiska beläggningen.



Använd inte vassa föremål: Undvik vassa blad eller metallverktyg för att förhindra repor på beläggningen.



Maximal temperatur: Värm endast upp till den angivna maximala temperaturen.

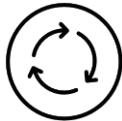


Akta dig för heta ytor: Områden som utsätts för direkt värme kan bli mycket heta och orsaka brännskador. Undvik direktkontakt och skydda dig med t.ex. ugnshandskar.



Barn bör inte använda köksmaskiner/redskap utan uppsikt av en vuxen.

#### 4. Avfallshantering



Kassera köksredskap i enlighet med lokala riktlinjer för metall- och keramikmaterial.

#### 5. Varningar

Försiktighet - risk för skador på den keramiska beläggningen: Värmt inte redskapen tomma och överskrid inte den högsta rekommenderade temperaturen, eftersom detta kan skada den keramiska beläggningen.

Varning - Risk för deformation och skador på grund av extrem värme: Plötsliga temperaturförändringar och extrem värme kan skada den keramiska ytan. Låt redskapen svalna efter tillagningen innan du rengör dem.

Försiktighet - risk för repor: Använd endast mjuka verktyg eller verktyg av plast/silikon för att skydda den keramiska beläggningen.

Varning - Använd inte om ytan är skadad: Om den keramiska ytan är sprucken eller flisig bör den inte längre användas för att undvika risken för att partiklar läcker ut.

Varning - risk för fall och skada: Eftersom keramikbelagda redskap kan vara tunga, se till att de placeras säkert för att undvika att de tappas av misstag, vilket kan orsaka skada.

## CZ

### Informace o bezpečnosti a používání

#### Výrobek:

Kuchyňské nádobí s keramickým povrchem, např. pánev a hrnce

#### Popis a určení:

Toto kuchyňské náčiní je vyrobeno z kovu a má vysoko kvalitní keramický povrch. Jsou ideální pro smažení, dušení a vaření potravin. Nádobí s keramickým povrchem je žáruvzdorné až do maximální teploty (obvykle do 200 °C, dbejte prosím na přesné údaje na obalu). Nádobí nepoužívejte prázdné nebo silně přehřáté, mohlo by dojít k poškození povlaku. Pokud je keramický povrch viditelně poškozen, výrobek by se již neměl používat.

#### 1. bezpečnostní informace

##### Obecné informace

- Pouze k určenému použití: Kuchyňské náčiní používejte výhradně k přípravě pokrmů.
- Maximální teplota (viz obal): Nádobí je tepelně odolné pouze do uvedené maximální teploty, aby byl chráněn keramický povlak.
- Není vhodné do mikrovlnné trouby: Kovové nádobí s keramickým povrchem není vhodné do mikrovlnné trouby, protože kov může vytvářet jiskry.

##### Bezpečnostní opatření pro použití

- Prázdnou nádobu neohřívejte: Aby nedošlo k poškození keramického povlaku, ohřívejte nádobí pouze tehdy, když je v něm jídlo nebo tekutina.
- Nepoužívejte poškozené keramické povrhy: Pokud je keramický povrch prasklý, odštípnutý nebo jinak poškozený, nádobí nepoužívejte, protože by se mohly uvolnit částečky.
- Nepoužívejte ostré předměty: Nepoužívejte kovové nebo ostré nástroje, abyste nepoškrábali keramický povlak.
- Nelze mytí v myčce nádobí: Doporučuje se ruční mytí, aby se prodloužila životnost keramického povlaku.
- Riziko pádu a zranění: Kuchyňské náčiní s keramickým povrchem je těžké a při pádu může způsobit zranění. Dbejte na to, aby bylo nádobí bezpečně umístěno na pevném povrchu a ne u okraje stolu nebo pracovní desky.

#### 2. pokyny pro péči

- Čištění před prvním použitím: Před prvním použitím omyjte teplou vodou a jemným mýdlem.

- Pravidelné čištění a péče: Po každém použití ručně vyčistěte, abyste chránili keramický povlak. V zájmu ochrany povrchu se vyhněte agresivním čisticím prostředkům a drátěnkám.
- Sušení: Po vycvičení nechte vyschnout nebo osušte měkkým hadříkem.

### 3 Symboly a jejich význam

Symbol	Popis
	Přečtěte si pokyny: Přečtěte si prosím návod k bezpečnému a správnému používání náčiní.
	Vhodné pro potraviny: Materiály jsou bezpečné pro styk s potravinami.
	Před prvním použitím vyčistěte: Umyjte teplou vodou a jemným mýdlem.
	Není vhodné pro použití v mikrovlnné troubě: V mikrovlnné troubě se nesmí používat kovové nádobí s keramickým povrchem.
	Nelze mytí v myčce nádobí: toto nádobí by se mělo mytí ručně, aby se ochránila povrchová úprava.
	Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky: Mírné čisticí prostředky jsou ke keramickému povlaku šetrné.
	Nepoužívejte ostré předměty: Vyhněte se ostrým čepelím nebo kovovým nástrojům, aby nedošlo k poškrábání povlaku.
	Maximální teplota: Zahřívejte pouze na uvedenou maximální teplotu.
	Pozor na horké povrchy: Plochy vystavené přímému teplu se mohou velmi zahřát a způsobit popáleniny. Vyhněte se přímému kontaktu a chráňte se například rukavicemi do trouby.
	Děti by neměly používat kuchyňské spotřebiče/náčiní bez dozoru dospělé osoby.



## 4. likvidace



Kuchyňské náčiní likvidujte v souladu s místními pokyny pro kovové a keramické materiály.

## 5. varování

Upozornění - nebezpečí poškození keramického povlaku: Nádobí neohřívejte naprázdno a nepřekračujte maximální doporučenou teplotu, protože by mohlo dojít k poškození keramického povlaku.

Upozornění - Nebezpečí deformace a poškození v důsledku extrémního tepla: Náhlé změny teploty a extrémní teplo mohou poškodit keramický povrch. Před čištěním nechte nádobí po vaření vychladnout.

Upozornění - riziko poškrábání: K ochraně keramického povlaku používejte pouze měkké nebo plastové/silikonové nástroje.

Upozornění - Nepoužívejte, pokud je povrch poškozený: Pokud je keramický povrch prasklý nebo odštípnutý, neměl by se dále používat, aby se zabránilo riziku úniku částic.

Upozornění - nebezpečí pádu a zranění: Protože nádobí s keramickým povrchem může být těžké, dbejte na jeho bezpečné umístění, aby nedošlo k náhodnému pádu, který by mohl způsobit zranění.

## TR

## Güvenlik ve kullanım bilgileri

## Ürün:

Seramik kaplamalı mutfak eşyaları, örneğin tavalar ve tenceler

## Tüm ve kullanım amacı:

Bu mutfak gereçleri metalden yapılmıştır ve yüksek kaliteli seramik kaplamaya sahiptir. Kızartma, buğulama ve yemek pişirme için idealdir. Seramik kaplamalı kaplar maksimum sıcaklığı kadar ısırı dayanıklıdır (genellikle 200°C'ye kadar, lütfen ambalaj üzerindeki kesin ayrıntıları dikkate alın). Kaplamaya zarar verebileceğinden boş veya aşırı ısılmış olarak kullanmayın. Seramik yüzey gözle görülebilir şekilde hasar görmüşse, ürün artık kullanılmamalıdır.

## 1. güvenlik bilgileri

## Genel bilgi

- Yalnızca kullanım amacı için: Mutfak gereçlerini yalnızca yemek hazırlamak için kullanın.
- Maksimum sıcaklık (ambalaja bakın): Seramik kaplamayı korumak için kaplar sadece belirtilen maksimum sıcaklığı kadar ısırı dayanıklıdır.
- Mikrodalga için uygun değildir: Seramik kaplı metal kaplar, metal kivircım oluşturabileceğinden mikrodalga için uygun değildir.

## Kullanım için önlemler

- Boşken ısıtmayın: Seramik kaplamanın zarar görmesini önlemek için kapları yalnızca içinde yiyecek veya sıvı varken ısıtın.
- Hasarlı seramik yüzeyleri kullanmayın: Seramik yüzey çatlamış, yontulmuş veya başka bir şekilde hasar görmüşse, parçacıklar gevşeyebileceğinden kapları kullanmayın.
- Keskin nesneler kullanmayın: Seramik kaplamanın çizilmesini önlemek için metal veya keskin aletler kullanmayın.
- Bulaşık makinesinde yıkamaz: Seramik kaplamanın ömrünü uzatmak için elde temizlenmesi önerilir.
- Düşme ve yaralanma riski: Seramik kaplı mutfak eşyaları ağırdır ve düşmeleri halinde yaralanmalara neden olabilir. Mutfak aletlerinin masanın veya tezgahın kenarına değil, sağlam yüzeylere güvenli bir şekilde yerleştirildiğinden emin olun.

## 2. Bakım talimatları

- İlk kullanımdan önce temizlik: İlk kullanımdan önce ilk su ve yumuşak sabunla yıkayın.

- Düzenli temizlik ve bakım: Seramik kaplamayı korumak için her kullanımından sonra elle temizleyin. Yüzeyi korumak için agresif temizlik maddelerinden ve ovma pedlerinden kaçının.
- Kurutma: Temizledikten sonra damlatarak kurumaya bırakın veya yumuşak bir bezle kurulayın.

### 3 Semboller ve anlamları

Sembol      Açıklama



Talimatları okuyun: Aletleri güvenli ve doğru bir şekilde kullanmak için lütfen talimatları okuyun.



Gıda uygun: Malzemeler gıda ile temas için güvenlidir.



İlk kullanımdan önce temizleyin: Ikk su ve yumuşak sabun ile yıkayınız.



Mikrodalga kullanımı için uygun değildir: Metal, seramik kaplı kaplar mikrodalga fırında kullanılmamalıdır.



Bulaşık makinesinde yıkanamaz: Bu kaplar, kaplamaların korunması için elde temizlenmelidir.



Agresif temizlik maddeleri kullanmayın: Hafif temizlik maddeleri seramik kaplamaya karşı naziktir.



Keskin nesneler kullanmayın: Kaplamanın çizilmesini önlemek için keskin bıçaklardan veya metal aletlerden kaçının.



Maksimum sıcaklık: Sadece belirtilen maksimum sıcaklığı kadar ısıtın.



Sıcak yüzeylere dikkat edin: Doğrudan ışığa maruz kalan alanlar çok ısınabilir ve yanıklara neden olabilir.  
Doğrudan temasta kaçının ve kendinizi örneğin fırın eldivenleriyle koruyun.



Çocuklar yetişkin gözetimi olmadan mutfak aletlerini/mutfak eşyalarını kullanmamalıdır.

**4. Bertaraf**

Mutfak aletlerini metal ve seramik malzemelere ilişkin yerel yönergelere uygun olarak atın.

**5. Uyarılar**

Dikkat - seramik kaplamadan zarar görme riski: Seramik kaplamaya zarar verebileceğinden, kapları boş olarak ısıtmayın ve önerilen maksimum sıcaklığı aşmayın.

Dikkat - Aşırı ısı nedeniyle deformasyon ve hasar riski: Anı sıcaklık değişiklikleri ve aşırı ısı seramik yüzeye zarar verebilir. Pişirme işleminden sonra temizlemeden önce kapların soğumasını bekleyin.

Dikkat - çizilme riski: Seramik kaplamayı korumak için sadece yumuşak veya plastik/silikon aletler kullanın.

Dikkat - Yüzey hasarılısa kullanmayın: Seramik yüzey çatlamış veya yontulmuşsa, parçacıkların kaçma riskini önlemek için artık kullanılmamalıdır.

Dikkat - düşme ve yaralanma riski: Seramik kaplı kaplar ağır olabileceğinden, kazara düşerek yaralanmalara neden olmalarını önlemek için güvenli bir şekilde yerleştirildiklerinden emin olun.

**SVK****Informácie o bezpečnosti a používaní****Výrobok:**

Kuchynské potreby s keramickým povrhom, napr. panvice a hrnce

**Popis a určenie**

: Toto kuchynské náradie je vyrobené z kovu a má vysokokvalitný keramický povrch. Sú ideálne na vyprážanie, dusenie a varenie potravín. Náčinie s keramickým povrhom je odolné voči vysokým teplotám (zvyčajne do 200 °C, presné údaje sú uvedené na obale). Nepoužívajte prázdne alebo silne prehriate, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu povlaku. Ak je keramický povrch viditeľne poškodený, výrobok by sa už nemal používať.

**1. bezpečnostné informácie****Všeobecné informácie**

- Len na určené použitie: Kuchynské náradie používajte výlučne na prípravu jedla.
- Maximálna teplota (pozri obal): V záujme ochrany keramického povlaku je riad tepelne odolný len do uvedenej maximálnej teploty.
- Nie je vhodný do mikrovlnnej rúry: Kovový riad s keramickým povrhom nie je vhodný do mikrovlnnej rúry, pretože kov môže vytvárať iskry.

**Bezpečnostné opatrenia pri používaní**

- Neohrievajte, keď je prázdná: Aby nedošlo k poškodeniu keramického povlaku, ohrevajte náčinie len vtedy, keď je v ňom jedlo alebo tekutina.
- Nepoužívajte poškodené keramické povrhy: Ak je keramický povrch prasknutý, odštiepený alebo inak poškodený, nepoužívajte náčinie, pretože by sa mohli uvoľniť čiastočky.
- Nepoužívajte ostré predmety: Nepoužívajte kovové alebo ostré nástroje, aby ste nepoškriabali keramický povlak.
- Nie je možné umývať v umývačke riadu: Odporúčame čistiť ručne, aby sa predizila životnosť keramického povlaku.
- Riziko pádu a zranenia: Kuchynské náradie s keramickým povrhom je ľahké a pri páde môže spôsobiť zranenie. Dabajte na to, aby bolo náčinie bezpečne umiestnené na pevnom povrchu a nie v blízkosti okraja stola alebo pracovnej dosky.

**2. pokyny na starostlivosť**

- Čistenie pred prvým použitím: Pred prvým použitím umyte teplou vodou a jemným mydlom.

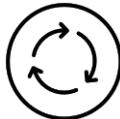
- Pravidelné čistenie a starostlivosť: Po každom použití ručne vyčistite, aby ste chránili keramický povlak. V záujme ochrany povrchu sa vyhýbajte agresívnym čistiacim prostriedkom a drhnúcim podložkám.
- Sušenie: Po vyčistení nechajte odkvapkať alebo osušte mäkkou handričkou.

### 3 Symboly a ich význam

Symbol	Opis
	Prečítajte si pokyny: Prečítajte si návod na bezpečné a správne používanie náradia.
	Bezpečné pre potraviny: Materiály sú bezpečné pre styk s potravinami.
	Pred prvým použitím vyčistite: Umyte teplou vodou a jemným mydlom.
	Nie je vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre: V mikrovlnnej rúre sa nesmie používať kovový riad s keramickým povrhom.
	Nie je možné umývať v umývačke riadu: toto náčinie by sa malo umývať ručne, aby sa ochránila povrchová úprava.
	Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky: Jemné čistiace prostriedky sú šetrné ku keramickému povlaku.
	Nepoužívajte ostré predmety: Vyhnite sa ostrým nožom alebo kovovým nástrojom, aby ste zabránili poškriabaniu povlaku.
	Maximálna teplota: Ohrevajte len na uvedenú maximálnu teplotu.
	Pozor na horúce povrhy: Plochy vystavené priamemu teplu môžu byť veľmi horúce a spôsobíť popáleniny. Vyhnite sa priamemu kontaktu a chráňte sa napríklad rukavicami na pečenie.
	Deti by nemali používať kuchynské spotrebiče/náčinie bez dozoru dospelých.



## 4. likvidácia



Kuchynské náradie likvidujte v súlade s miestnymi smernicami pre kovové a keramické materiály.

## 5. upozornenia

Upozornenie - riziko poškodenia keramického povlaku: Nádobu neohrievajte naprázdno a neprekračujte maximálnu odporúčanú teplotu, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu keramického povlaku.

Upozornenie - Riziko deformácie a poškodenia v dôsledku extrémneho tepla: Náhle zmeny teploty a extrémne teplo môžu poškodiť keramický povrch. Pred čistením nechajte náčinie po varení vychladnúť.

Upozornenie - riziko poškriabania: Na ochranu keramického povlaku používajte len mäkké alebo plastové/silikónové nástroje.

Upozornenie - Nepoužívajte, ak je povrch poškodený: Ak je keramický povrch prasknutý alebo odštiepený, nesmie sa ďalej používať, aby sa zabránilo riziku úniku častic.

Upozornenie - riziko pádu a poranenia: Nádobia s keramickým povrhom môžu byť fažké, preto sa uistite, že je bezpečne umiestnené, aby nedošlo k jeho náhodnému pádu, ktorý by mohol spôsobiť poranenie.

## SVN

## Informacije o varnosti in uporabi

## Izdelek:

Kuhinjski pripomočki s keramično prevleko, npr. ponve in lonci

## Opis in predvidena uporaba:

Ti kuhinjski pripomočki so izdelani iz kovine in imajo visokokakovostno keramično prevleko. Idealni so za cvrtje, dušenje in kuhanje hrane. Pripomočki s keramično prevleko so toplovo odporni do najvišje temperature (običajno do 200 °C, upoštevajte natančne podatke na embalaži). Ne uporablajte ga praznega ali močno pregretega, saj lahko poškodujete premaz. Če je keramična površina vidno poškodovana, izdelka ne smete več uporabljati.

## 1. varnostne informacije

## Splošne informacije

- Samo za predvideno uporabo: Kuhinjske pripomočke uporablajte izključno za pripravo hrane.
- Najvišja temperatura (glej embalažo): Pripomočki so toplovo odporni le do navedene najvišje temperature, da se zaščiti keramični premaz.
- Ni primeren za mikrovalovno pečico: Keramično prevlečeni kovinski pripomočki niso primerni za mikrovalovno pečico, saj kovina lahko povzroča iskre.

## Previdnostni ukrepi za uporabo

- Praznega ne segrevajte: Da ne bi poškodovali keramične prevleke, posodo segrevajte le, če je v njej hrana ali tekočina.
- Ne uporablajte poškodovanih keramičnih površin: Če je keramična površina razpokana, odlomljena ali kako drugače poškodovana, posode ne uporablajte, saj se lahko delci sprostijo.
- Ne uporablajte ostrih predmetov: Ne uporablajte kovinskih ali ostrih orodij, da ne bi opraskali keramičnega premaza.
- Ni primeren za pomivanje v pomivalnem stroju: Za podaljšanje življenjske dobe keramičnega premaza je priporočljivo ročno čiščenje.
- Nevarnost padca in poškodb: Kuhinjski pripomočki s keramično prevleko so težki in se lahko poškodujejo, če padejo. Poskrbite, da bo posoda varno nameščena na trdnih površinah in ne ob robu mize ali delovnega puta.

## 2. navodila za nego

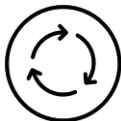
- Čiščenje pred prvo uporabo: Pred prvo uporabo ga operite s toplo vodo in blagim milom.
- Redno čiščenje in nega: Po vsaki uporabi ga ročno očistite, da zaščitite keramični premaz. Zaradi zaščite površine se izogibajte agresivnim čistilom in čistilnim ploščicam.

- Sušenje: Po čiščenju pustite, da se posuši ali posušite z mehko krpo.

### 3 Simboli in njihov pomen

Simbol	Opis
	Preberite navodila: Preberi navodila za varno in pravilno uporabo pripomočkov.
	Varno za živila: materiali so varni za stik s hrano.
	Pred prvo uporabo ga očistite: Prvo pranje: operite s toplo vodo in blagim milom.
	Ni primeren za uporabo v mikrovalovni pečici: V mikrovalovni pečici ne smete uporabljati kovinskega posodja s keramično prevleko.
	Ni primerno za pomivanje v pomivalnem stroju: ta pribor je treba zaradi zaščite premaza očistiti ročno.
	Ne uporabljajte agresivnih čistilnih sredstev: Blaga čistila so nežna do keramičnega premaza.
	Ne uporabljajte ostrih predmetov: Izogibajte se ostrim rezilom ali kovinskim orodjem, da preprečite nastanek prask na premazu.
	Najvišja temperatura: segrevajte samo do določene najvišje temperature.
	Pazite na vroče površine: Površine, ki so izpostavljene neposredni vročini, se lahko močno segrejajo in povzročijo opekline. Izogibajte se neposrednemu stiku in se zaščitite na primer z rokavicami za peko v pečici.
	Otroci ne smejo uporabljati kuhinjskih aparatov/pripomočkov brez nadzora odraslih.

### 4. odstranjevanje



Kuhinjske pripomočke odstranite v skladu z lokalnimi smernicami za kovinske in keramične materiale.

## 5. opozorila

Opozorilo - nevarnost poškodbe keramičnega premaza: Ne segrevajte praznega posodja in ne prekoračite najvišje priporočene temperature, saj lahko poškodujete keramični premaz.

Opozorilo - nevarnost deformacije in poškodb zaradi ekstremne vročine: Nenadne temperaturne spremembe in ekstremna vročina lahko poškodujejo keramično površino. Pred čiščenjem pustite, da se posoda po kuhanju ohladi.

Opozorilo - nevarnost praskanja: Za zaščito keramičnega premaza uporabljajte le mehka ali plastična/silikonska orodja.

Opozorilo - Ne uporabljajte, če je površina poškodovana: Če je keramična površina razpokana ali odlomljena, je ne smete več uporabljati, da se izognete nevarnosti uhajanja delcev.

Opozorilo - nevarnost padca in poškodb: Ker je posoda s keramično prevleko lahko težka, poskrbite, da je varno nameščena, da je ne bi slučajno spustili, kar bi lahko povzročilo poškodbe.