

Pulizia e conservazione degli utensili da forno

Lasciare sempre raffreddare prima di procedere alla pulizia.
Gli utensili da forno sono sicuri per l'uso in lavastoviglie con detergenti delicati.
Lavare a mano utilizzando un detergente delicato e una spugna non abrasiva, risciacquare e asciugare accuratamente.
Non riporre gli utensili da forno bagnati.



ATTENZIONE: Utilizzare sempre guanti da forno resistenti al calore per spostare gli utensili da forno. Non esporre mai gli utensili da forno caldi a liquidi freddi. Se ci sono segni di danneggiamento dell'utensile da forno, smaltirlo con attenzione.

PL | Prosimy zachować instrukcję do późniejszego wglądu.

Przed pierwszym użyciem

Dokładnie umyć ręcznie.

Użytkowanie naczynia żaroodpornego

Przeznaczone wyłącznie do użytku temperaturze do 220 °C / poziom w domowych piekarnikach, w 7 gazu.
Lekko natłuścić wewnętrzną powierzchnię naczynia do pieczenia, aby zapobiec przywieraniu.
Aby wydłużyć żywotność naczynia do pieczenia, zaleca się używanie akcesoriów silikonowych, drewnianych lub nylonowych.
Nie używaj metalowych przyborów kuchennych.
Nie przegrzewaj naczyń do pieczenia.
Nigdy nie pozostawiaj naczynia bez nadzoru podczas użytkowania.

Czyszczenie i przechowywanie naczynia do pieczenia

Zawsze pozostaw naczynie do całkowitego ostygnięcia przed czyszczeniem.
Naczynie do pieczenia nadaje się do mycia w zmywarce przy użyciu łagodnych detergentów.
Myć ręcznie, używając łagodnego detergentu i nieściernej gąbki, następnie spłukać i dokładnie osuszyć.
Nie przechowywać mokrych naczyń do pieczenia.



UWAGA: Zawsze używaj rękawic kuchennych odpornych na wysoką temperaturę do przenoszenia naczynia do pieczenia. Nigdy nie narażaj gorącego naczynia do pieczenia na kontakt z zimnym płynem. Jeśli zauważysz jakiegokolwiek uszkodzenia naczynia do pieczenia, ostrożnie je zutylizuj.

User manual

Enamel ovenware



Manufactured by:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

MADE IN CHINA.

CD090625/MD000000/V1

EN | Please retain instructions for future reference.

Before first use

Hand-wash thoroughly.

Using the ovenware

Suitable for domestic oven use only, up to 220 °C/Gas Mark 7.
Lightly coat the inner surface of the ovenware with grease to prevent sticking.
To increase the longevity of the ovenware, it is recommended to use silicone, wooden or nylon utensils.
Do not use metal utensils.
Do not overheat the ovenware.
Never leave unattended whilst in use.

Cleaning and storing the ovenware

Always allow to cool before cleaning.
The ovenware is safe for dishwasher use with mild detergents.
Hand-wash using a mild detergent and nonabrasive sponge, rinse and dry thoroughly.
Do not store wet ovenware.



CAUTION: Always use heat-resistant oven gloves to move the ovenware. Never expose hot ovenware to cold liquid. If there is any evidence of damage to the ovenware, dispose of it carefully.

FR | Veuillez conserver les instructions pour toute référence ultérieure.

Avant la première utilisation

Lavez soigneusement à la main.

Utilisation de l'ustensile de cuisson

Convient uniquement pour une utilisation dans un four domestique, jusqu'à 220 °C/thermostat 7.
Enduisez légèrement la surface intérieure du plat de cuisson avec de la matière grasse pour éviter que les aliments n'attachent.
Pour augmenter la durée de vie des ustensiles de cuisson, il est recommandé d'utiliser des ustensiles en silicone, en bois ou en nylon.
N'utilisez pas d'ustensiles en métal.
Ne pas surchauffer le plat de cuisson.
Ne jamais laisser sans surveillance pendant l'utilisation.

Nettoyage et rangement de l'ustensile de cuisson

Laissez toujours refroidir avant de nettoyer.
Les ustensiles de cuisson peuvent être nettoyés au lave-vaisselle en utilisant des détergents doux.
Lavez à la main avec un détergent doux et une éponge non abrasive, rincez et séchez soigneusement.
Ne rangez pas les ustensiles de cuisson humides.



ATTENTION : Utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur pour déplacer les ustensiles de cuisson. N'exposez jamais des ustensiles de cuisson chauds à un liquide froid. Si vous constatez le moindre signe de dommage sur l'ustensile de cuisson, jetez-le avec précaution.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

Voor het eerste gebruik

Grondig met de hand afwassen.

Het ovenservies gebruiken

Alleen geschikt voor gebruik in een huishoudelijke oven, tot maximaal 220 °C/Gasstand 7.
Bestrijk het binnenoppervlak van het ovenservies licht met vet om aanbakken te voorkomen.
Om de levensduur van het ovenservies te verlengen, wordt aangeraden om keukengerei van siliconen, hout of nylon te gebruiken.
Gebruik geen metalen keukengerei.
Verhit het ovenschaal niet te veel.
Laat het product nooit zonder toezicht wanneer het in gebruik is.

Reinigen en opbergen van het ovenservies

Laat het ovenservies altijd volledig afkoelen voordat u het reinigt.
Het ovenservies is geschikt voor de vaatwasser bij gebruik van milde reinigingsmiddelen.
Was met de hand af met een mild reinigingsmiddel en een niet-schurend sponsje, spoel af en droog grondig.
Bewaar ovenschaal niet terwijl deze nat is.



LET OP: Gebruik altijd hittebestendige ovenwanten om het ovenschaal te verplaatsen. Stel heet ovenmateriaal nooit bloot aan koude vloeistoffen. Als er sprake is van schade aan het ovenmateriaal, gooi het dan voorzichtig weg.

DE | Bitte bewahren Sie die Anleitung für zukünftige Nachschlagezwecke auf.

Vor dem ersten Gebrauch

Gründlich von Hand waschen.

Verwendung des Backgeschirrs

Nur für den Gebrauch in haushaltsüblichen Backöfen geeignet, bis zu 220 °C/Gasstufe 7.
Bestreichen Sie die innere Oberfläche des Backgeschirrs leicht mit Fett, um ein Anhaften zu verhindern.
Um die Lebensdauer des Backgeschirrs zu verlängern, wird die Verwendung von Küchenutensilien aus Silikon, Holz oder Nylon empfohlen.
Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall.
Überhitzen Sie das Backgeschirr nicht.
Lassen Sie das Backgeschirr während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.

Reinigung und Aufbewahrung des Backgeschirrs

Lassen Sie das Backgeschirr immer vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
Das Backgeschirr ist für die Reinigung in der Spülmaschine mit milden Reinigungsmitteln geeignet.
Von Hand mit einem milden Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Schwamm waschen, gründlich abspülen und sorgfältig trocknen.
Bewahren Sie keine nassen Backformen auf.



VORSICHT: Verwenden Sie stets hitzebeständige Ofenhandschuhe, um das Backgeschirr zu bewegen. Setzen Sie heißes Backgeschirr niemals kalter Flüssigkeit aus. Wenn Anzeichen von Beschädigungen am Backgeschirr erkennbar sind, entsorgen Sie es sorgfältig.

ES | Conserve estas instrucciones para futuras consultas.

Antes del primer uso

Lave a mano cuidadosamente.

Uso de los utensilios de horno

Apto solo para uso en hornos domésticos, hasta 220 °C/Marca de gas 7.
Unte ligeramente la superficie interior del utensilio de horno con grasa para evitar que los alimentos se adhieran.
Para aumentar la vida útil del utensilio de horno, se recomienda utilizar utensilios de silicona, madera o nailon.
No utilice utensilios de metal.
No sobrecaliente los utensilios de horno.
Nunca deje sin supervisión mientras esté en uso.

Limpieza y almacenamiento de los utensilios de horno

Deje que el utensilio se enfríe completamente antes de limpiarlo.
El utensilio de horno es apto para lavavajillas cuando se utiliza con detergentes suaves.
Lave a mano utilizando un detergente suave y una esponja no abrasiva, enjuague y seque completamente.
No guarde los utensilios de horno mojados.



PRECAUCIÓN: Utilice siempre guantes de horno resistentes al calor para mover los utensilios de horno. Nunca exponga utensilios de horno calientes a líquidos fríos. Si observa cualquier indicio de daño en el utensilio de horno, deséchelo con cuidado.

IT | Conservare le istruzioni per future consultazioni.

Prima del primo utilizzo

Lavare accuratamente a mano.

Utilizzo degli utensili da forno

Adatto solo per l'uso in forno domestico, fino a 220 °C/ Gas Mark 7.
Rivestire leggermente la superficie interna dell'utensile da forno con del grasso per evitare che si attacchi.
Per aumentare la durata dell'utensile da forno, si raccomanda di utilizzare utensili in silicone, legno o nylon.
Non utilizzare utensili di metallo.
Non surriscaldare l'utensile da forno.
Non lasciare mai incustodito durante l'uso.