

FISKARS

Taiten

Precision that inspires

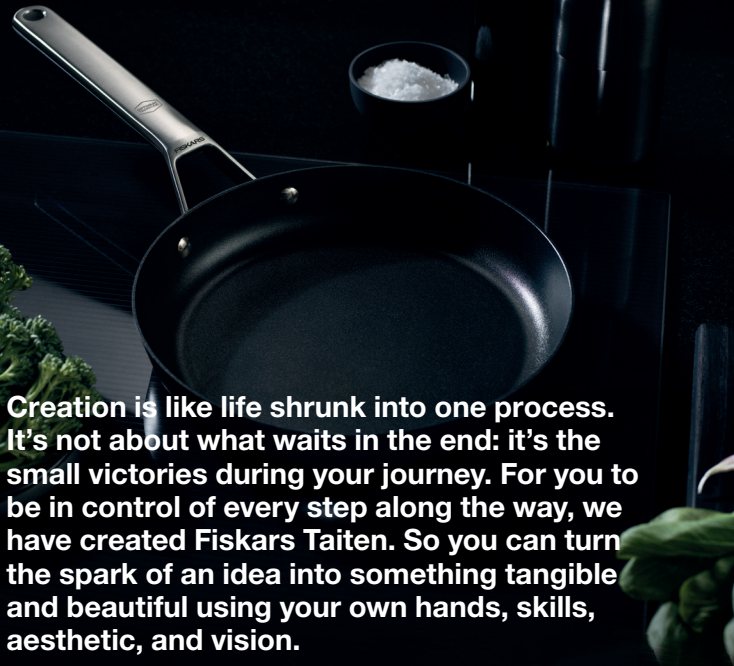


**Cookware
Care instructions**

General cookware instructions

- Wash the dish before the first use.
- Always match the cookware size with the stovetop heat zone.
- Do not heat empty cookware.
- Avoid sudden temperature changes.
- Do not overheat the dish.
- Do not leave empty cookware on the hob.
- After use, turn the heat off, and allow the dish cool down before washing.
- Wash the dish after use.
- Avoid storing food in coated pans or casseroles.
- When storing, avoid placing metal pans, covers or other objects with sharp edges inside the cookware, as doing so may cause scratches.





Creation is like life shrunk into one process. It's not about what waits in the end: it's the small victories during your journey. For you to be in control of every step along the way, we have created Fiskars Taiten. So you can turn the spark of an idea into something tangible and beautiful using your own hands, skills, aesthetic, and vision.

As you are immersed in the moment with Taiten, there are no obstacles, only opportunities. Your breathing is steady. Your movements are fluid; your flow is unbreakable.

With Taiten, you have the creative freedom to enjoy small victories on the way.

Taiten frying pans and sauté pan with **OPTIHEAT™** technology prevents the pan from overheating on induction hobs, temporarily demagnetising the material when temperatures exceed 230°C / 446°F, making it an innovative choice for modern kitchens.

EN For cookware with non-stick CERATEC

SUPERIOR™ coating:

- For best frying results: use a bit of cooking oil or fat.
- Reduce hob temperature as soon as the food begins to boil, fry on low- and mid-heat settings.
- Do not overheat the dish in oven or on the hob, temperatures of over 270°C / 518°F will damage the dish.
- Avoid use of metallic kitchen utensils, sharp objects, scouring pads / -powder and steel wool, as they may damage the coating, we recommend using wooden or silicone kitchen utensils.

Saucepans, Casseroles & Roasting dish

- Even heating – Made of 100% recycled aluminium that conducts heat extremely well.
- Energy saving base – Energy Base innovation optimises bottom of pan for 50% faster heating that saves 30% energy on ceramic hobs.
- Safe handle – Classic, ergonomic stainless steel handle and lid.

Taiten OPTIHEAT™ Sauté & frying pans

- OPTIHEAT™ technology – revolutionary OPTIHEAT™ technology prevents the pan from overheating on induction hobs.
- Even heating – Made of 100% recycled aluminium that conducts heat extremely well.
- Energy saving base – Energy Base innovation optimises bottom of pan for 50% faster heating that saves 30% energy on ceramic hobs.
- Safe handle – Classic, ergonomic stainless steel handle.

For detailed care instructions go to fiskars.com

• Fiskars UK Limited, Wedgwood Drive Barlaston, Stoke-on-Trent Staffordshire ST12 9ER, ukconsumer@fiskars.com
 • +61 38645 2400, australia.orders@fiskars.com

FI Yleiset hoito-ohjeet paistoastioille

- Pese keitto- tai paistoastia ennen käyttöönottoa.
- Keittolevyn tulee olla astian pohjan kanssa samankokoinen.
- Älä kuumenna tyhjää keitto- tai paistoastia.
- Vältä nopeita lämpötilanvaihteluita.
- Älä ylikuumenna astiaa.
- Älä jätä tyhjää keitto- tai paistoastia liedelle.
- Käytön jälkeen ot liesi pois päältä ja anna astian viilentyä ennen puhdistamista.
- Pese käytön jälkeen.
- Vältä ruoan säilytystä pinnoitetuissa kattiloissa tai pannuissa.
- Vältä säilyttämistä astian sisällä metallisia kansiä, kattiloita tai pannuja ja teräväreunaisia esineitä, jotka voivat naarmuttaa astiaa.

EN **FI**
Luova prosessi on kuin elämä pienoiskoossa. Lopputus ei ole se tärkein, vaan pienien onnistumiset matkan varrella. Me loimme Fiskars Taiten -sarjan, jotta jokainen askel olisi hitusen hallitumpi. Jotta luovat ideat olisi helpompi toteuttaa – omin käsin, taidoin ja tietenkin oman vision ja maun mukaan. Taiten-sarja tarjoaa haasteiden sijaan mahdollisuuksia. Laadukkaiden välineiden ansiosta voit keskittyä ruoanlaitosta nauttimiseen ja päästä mielikuvitukseksi valloilleen. Nauti luovasta vapaudesta ja pienistä onnistumisista Taiten-sarjan seurassa. Taiten-paistinpannujen ja -paistokasarin OPTIHEAT™-teknologia estää niiden ylikuumenemisen induktioliedellä. Teknologia aktivoituu automaattisesti, kun pannu kuumenee yli 230 asteen, minkä ansiosta tuote sopii erinomaisesti jokaiseen keittöön.

Tarttumattomat CERATEC SUPERIOR™ -pinnoitetut keitto- ja paistoastiat:

- Parhaan paistotuloksen takaamiseksi käytä pieni määrä paistoöljyä tai -rasvaa; astia on valmis käytettäväksi, kun paistoöljy tai -rasva on muuttunut kullanruskeaksi.
- Vähennä lämpöä heti kun ruoka alkaa kiehua; paista ruoka matalalla tai keskilämmöllä.
- Älä ylikuumenna astiaa liedellä tai uunissa; yli 270 asteen lämpötilat vahingoittavat astiaa.
- Vältä metallisten ruoanlaittovälineiden, terävien esineiden, teräsvillan ja hankaussienien tai -jauhen käyttämistä, sillä ne vahingoittavat pinnoitetta; niiden sijaan suosittelemme puusta tai silikonista valmistettuja ruoanlaittovälineitä.

Kasarit, kattilat & paistovuokoa

- Lämpene tasaisesti – Valmistettu 100-prosenttisesti kierrätetyistä, erittäin hyvin lämpöä johtavasta alumiinista.
- Energiaa säästävä pohja – Innovatiivinen pohja lämpenee jopa 50 prosenttia nopeammin ja säästää energiaa 30 prosenttia keraamisilla liesillä
- Käytössä turvallinen kahva – Tyylikäs, ergonominen kahva ja kansi ruostumatonta terästä.

Taiten OPTIHEAT™ -paistokasarit ja -paistinpannut

- OPTIHEAT™-teknologia – OPTIHEAT™-teknologia estää pannun ylikuumenemisen induktioliedellä.
- Lämpenee tasaisesti – Valmistettu 100-prosenttisesti kierrätetyistä, erittäin hyvin lämpöä johtavasta alumiinista.
- Energiaa säästävä pohja – Innovatiivinen pohja lämpenee jopa 50 prosenttia nopeammin ja säästää energiaa 30 prosenttia keraamisilla liesillä.
- Käytössä turvallinen kahva – Tyylikäs, ergonominen kahva ja kansi ruostumatonta terästä.



Yksityiskohtaisemmat hoito-ohjeet löydät osoitteesta **fiskars.com** · kuluttajapalvelu.suomi@fiskars.com

SE Allmänna skötselråd för köksredskap

- Diska kärlet innan du använder det för första gången.
- Se till att kärlet är lika stort som spisens värmezoon.
- Värm inte upp tomma kärl.
- Undvik snabba temperaturväxlingar.
- Överhetta inte kärlet.
- Lämna inte tomma kärl på en varm spis.
- Stäng av värmen när du är färdig med matlagningen och låt kärlet svalna innan du diskar det.
- Diska kärlet efter användning.
- Undvik att förvara mat i stekpannor och grytor med beläggning.
- Förvara inte stekpannor, lock och andra föremål med vassa kanter inuti dina kok- och stekkärl, eftersom det kan skrapa ytan.

Skapandet är som livet självt, krympt till en enda process. Det är inte vad som väntar vid vägens slut som räknas, utan de små segrarna under resans gång. För att ge dig full kontroll över vartenda steg har vi tagit fram Fiskars Taiten. Nu kan du låta din skicklighet, estetik och vision skapa något vackert av det som från början bara var en tanke. Med Taiten finns det inga hinder, bara möjligheter. Din andhämtning är lugn och stadig. Dina rörelser är smidiga och flytande; inget kan störa ditt flow. Taiten ger dig kreativ frihet att njuta av de små segrarna längs vägen. Taiten-seriens stek- och traktörpannor är ett innovativt val för det moderna köket, med OPTIHEAT™-teknik som avmagnetiserar materialet när temperaturen överstiger 230°C, som gör att pannorna inte kan överhettas på induktionshällar.

För kok- och stekkärl med non-stick CERATEC SUPERIOR™-beläggning:

- Använd lite matfett för bästa stekresultat.
- Sänk värmen så snart maten börjar koka eller steka. Fortsätt sedan på låg eller medelhög värme.
- Överhetta inte kärlet, vare sig i ugnen eller på spisen. Temperaturer högre än 270 °C skadar beläggningen.
- Metallredskap, vassa föremål, skurpulver, stålull, grova disksvampar etc. kan skada kärlets beläggning. Vi rekommenderar i stället köksredskap av trä eller silikon.

Kastruller, grytor och ugnspannor

- Jämn uppvärmning – Tillverkad av 100% återvunnet aluminium med extremt god värmefördelning.
- Energibesparande botten – Energy Base optimerar

- botten och ger 50% snabbare uppvärmning med 30% lägre energifåtgång på keramiska hällar.
- Säkert handtag – Klassiskt, ergonomiskt handtag och lock i rostfritt stål.

Taiten OPTIHEAT™ stek- och traktörpannor

- OPTIHEAT™-teknik – Revolutionerande OPTIHEAT™ gör att kärlet inte överhettas på induktionshällar.
- Jämn uppvärmning – Tillverkad av 100% återvunnet aluminium med extremt god värmefördelning.
- Energibesparande botten – Energy Base optimerar botten och ger 50% snabbare uppvärmning med 30% lägre energifåtgång på keramiska hällar.
- Säkert handtag – Klassiskt, ergonomiskt handtag i rostfritt stål.

Mer detaljerade skötselråd finns på **fiskars.com**
+46 (0)42 36 11 00

NO Generelle vedlikeholds instruksjoner for

kok- og stekprodukter

- Vask produktet før førstegangs bruk.
- Tilpass alltid platetoppen man bruker til størrelsen på kokekarret.
- Ikke varm opp et tomt produkt.
- Unngå raske og store temperatursvingninger.
- Ikke overopphet produktet.
- Ikke forlat et tomt produkt på platetoppen.
- La produktet avkjøles etter bruk og før vask.
- Vask alltid produktet etter bruk.
- Unngå å oppbevare mat i belagte panner og gryter.
- Ved oppbevaring bør man unngå kontakt med skarpe gjenstander i og utenpå produktet, da skarpe gjenstander kan ripe opp overflaten.

Skapelsesprosessen er likesom livet redusert til en prosess. Det handler ikke kun om slutresultatet, det handler like mye om de små seierne på veien dit. Vi har utviklet Fiskars Taiten, så du kan ha kontroll hele veien. Så du kan gjøre hvert lille glimt av en idé om til noe håndgripelig ved å bruke dine egne hender, evner, og estetiske preferanser og visjoner. Når du fordypet deg i øyeblikkene med Taiten, er det ingen hindringer, kun muligheter. Du tar det med ro. Dine bevegelser er flytende, og du skaper en ubrytelig flow på kjøkkenet. Med Taiten har du den kreative friheten til å nyte de små seierne på veien. OPTIHEAT™ teknologien på Taiten stek- og sautøpannene forhindrer produktene å bli overopphetet på induksjonstopper ved å midlertidig avmagnetisere materialet når temperaturen når 230°C / 446°F, hvilket gjør Taiten til det innovative valget til det moderne kjøkkenet.

Produkter med non-stick CERATEC SUPERIOR™

belegg:

- For det beste stekeresultatet: bruk litt olje eller fett.
- Reduser temperaturen så fort ingrediensene begynner å koke eller stekte, og bruk produktet på moderat temperatur.
- Unngå overoppheting på platetoppen eller i stekovnen, da temperaturer over 270°C / 518°F vil skade produktet.
- Unngå bruk av metallredskaper, skarpe gjenstander, skurespads/pulver og stålull da disse kan skade belegget - vi anbefaler bruk av tre- eller silikonredskaper.

Kasseroller, gryter & ovnsformer

- Jevn varmfordeling - produsert av 100% resirkulert aluminium som leder varmen ekstremt godt.
- Energibesparende bunn - produktets energibesparende bunn gir 50% hurtigere oppvarming, noe som sparer 30% energi på keramiske platetopper.
- Sikre håndtak - de klassiske håndtakene og lokkene i rustfritt stål er ergonomiske.

Taiten OPTIHEAT™ sauté- & støkepanner

- OPTIHEAT™ teknologi - den revolusjonerende OPTIHEAT™ teknologien forhindrer overoppheting av produktet på induksjonstopper.
- Jevn varmfordeling - produsert av 100% resirkulert aluminium som leder varmen ekstremt godt.
- Energibesparende bunn - pannens innovative, energibesparende bunn gir 50% hurtigere oppvarming, hvilket sparer 30% energi på keramiske platetopper.
- Sikre håndtak - klassiske ergonomiske håndtak i rustfritt stål.

For mer detaljerte opplysninger, kan du gå inn på fiskars.no - +47 23 00 64 40

DK Generelle plejeanvisninger for alt kogegejr

- Vask kogegejret inden første brug.
- Brug altid kogegejr, der passer til kogezonens størrelse.
- Opvarm aldrig tomt kogegejr.
- Undgå pludselige temperaturudsving.
- Anvend ikke kogegejret ved for høje temperaturer.
- Efterlad aldrig tomt kogegejr på en varm kogezone.
- Efter brug skal du slukke for varmen og lade kogegejret køle af, inden du vasker det.
- Vask kogegejret efter brug.
- Undgå at opbevare fødevarer i pander og gryder med belægning.
- Undgå ved opbevaring at placere metalpander, låg eller andre ting med skarpe kanter inde i kogegejret, da det kan ridse overfladen.

Skabelsesprocessen er ligesom livet reduceret til én proces. Det handler ikke kun om slutresultatet, det handler lige så meget om de små sejre på vejen. Vi har skabt Fiskars Taiten, så du kan have kontrol hele vejen. Så du kan gøre ethvert lille glimt af en idé håndgribelig og smuk ved at bruge dine egne hænder, evner, æstetiske præferencer og vision. Når du fordyber dig i øjeblikket med Taiten, er der ingen hindringer, kun muligheder. Du trækker vejret roligt. Dine bevægelser er flydende, og dit flow er ubrydeligt. Med Taiten har du den kreative frihed til at nyde de små sejre på vejen. OPTIHEAT™ -teknologien på Taiten stegepander og sauterpander forhindrer panderne i at blive overophedede på induktionszoner ved midlertidigt at afmagnetisere materialet, når temperaturren når over 230°C, hvilket gør Taiten til det innovative valg til det moderne køkken.

Kogegejr med non-stick CERATEC SUPERIOR™

-belægning:

- For at opnå de bedste stegeresultater skal du bruge en smule madlavningsolie eller andet fedtstof.
- Skru ned for varmen, så snart ingredienserne begynder at koge, og steg videre ved lav eller middel varme.
- Anvend ikke kogegejret ved temperaturer over 270°C, da det vil ødelægge belægningen.
- Undgå at bruge kokkenredskaber af metal, skarpe gjenstande, skuresvampe/skurepulver og ståluld, da det kan ødelægge belægningen.
- Vi anbefaler at bruge kokkenredskaber af træ eller silikone.

Kasseroller, gryder & stegefade

- Jevn opvarming - fremstillet af 100% genanvendt aluminium, der leder varmen ekstremt godt.
- Energibesparende bund - pændens innovative energibesparende bund giver 50% hurtigere opvarming, hvilket sparer 30% energi på glaskeramiske kogezoneer.
- Sikre håndtag - de klassiske håndtag og låg i rustfritt stål er ergonomiske.

Taiten OPTIHEAT™ sauter- & stegepander

- OPTIHEAT™ -teknologi - den revolutionerende OPTIHEAT™ -teknologi forhindrer overopphedning af panden på induktionszoner.
- Jevn opvarming - fremstillet af 100% genanvendt aluminium, der leder varmen ekstremt godt.
- Energibesparende bund - pændens innovative energibesparende bund giver 50% hurtigere opvarming, hvilket sparer 30% energi på glaskeramiske kogezoneer.
- Sikre håndtag - klassiske ergonomiske håndtag i

rustfrit stål.

Mer detaljerede anvisninger findes på fiskars.dk - +45 38 14 48 48

FR Instructions générales d'entretien pour tous les ustensiles de cuisine

- Lavez la poêle/casserole/cocotte avant la première utilisation.
- Utilisez toujours un feu adapté à la taille de la poêle/casserole/cocotte.
- Ne faites pas chauffer une poêle/casserole/cocotte vide.
- Évitez les changements brusques de température.
- Ne faites pas surchauffer la poêle/casserole/cocotte.
- Ne laissez pas la poêle/casserole/cocotte vide sur le feu.
- Après utilisation, éteignez le feu et laissez la poêle/casserole/cocotte refroidir avant de la laver.
- Lavez la poêle/casserole/cocotte après utilisation.
- Évitez de stocker des aliments dans les poêles/faitout avec revêtement antiadhésif.
- Lorsque vous rangez les poêles évitez de placer d'autres poêles, des couvercles métalliques ou tout autre objet pointus à l'intérieur, cela pourrait rayer le revêtement.

Le processus créatif mobilise tous les efforts, toute l'attention et toute l'énergie. Ce n'est pas seulement le résultat final qui compte, mais toutes les petites victoires durant la préparation. Pour que vous gardiez toujours le contrôle, nous avons créé Fiskars Taiten. Vous pourrez ainsi transformer une étincelle, une idée en un résultat tangible et magnifique grâce à vos compétences, vos mains expertes et votre intuition. En compagnie de Taiten, tous les obstacles se transforment en opportunités. Votre respiration est régulière. Vos mouvements sont fluides, votre élan ne saurait s'arrêter. Avec Taiten, vous avez la liberté créative de profiter de toutes les petites victoires pendant la préparation. Les poêles/sauteuses équipées de la technologie OPTIHEAT™ ne surchauffent pas sur les plaques à induction. Le matériau se démagnétise lorsque la température dépasse 230 °C, c'est une grande innovation pour les cuisines modernes.

Pour ustensiles de cuisson avec revêtement antiadhésif CERATEC SUPERIOR™:

- Pour de meilleurs résultats, graissez la poêle avec un peu d'huile ou de gras et placez-y vos ingrédients lorsque le gras prend une teinte dorée.
- Dès que les aliments commencent à bouillir ou à frire, baissez la température à feu doux ou moyen.
- Ne faites pas surchauffer la poêle/casserole/

cocotte. Une surchauffe à plus de 270 °C endommagera le revêtement.

- Évitez d'utiliser des ustensiles de cuisine métalliques, des objets pointus, des tampons/poudres à récurer ou de la paille de fer qui pourraient endommager le revêtement. Nous recommandons des ustensiles en bois ou en silicone.

Casserolles, faitouts et sauteuses

- Bonne répartition de la chaleur — Fabriqué à 100% en aluminium recyclé excellent conducteur.
- Fond économiseur d'énergie — Ce fond innovant optimise la consommation des poêles, chauffe 50% plus vite et permet d'économiser 30% d'électricité sur les plaques vitrocéramiques.
- Manche sûr — manche et couvercle classiques, et ergonomiques en inox.

Sauteuses et poêles Taiten OPTIHEAT™

- La technologie révolutionnaire OPTIHEAT™ évite la surchauffe des poêles sur les plaques à induction.
- Bonne répartition de la chaleur — Fabriqué à 100% en aluminium recyclé excellent conducteur.
- Fond économiseur d'énergie — Ce fond innovant optimise la consommation des poêles, chauffe 50% plus vite et permet d'économiser 30% d'électricité sur les plaques vitrocéramiques.
- Manche sûr — classique et ergonomique en inox.

Pour des instructions d'entretien détaillées, visitez fiskars.com - serviceconsommateurs@fiskars.com, +33 1 69 75 15 15

ES Instrucciones generales para el cuidado de todos los utensilios de cocina

- Lavar el plato antes de usarlo por primera vez.
- Utilizar siempre baterías de cocina del mismo tamaño que la superficie de calentamiento de la placa.
- No calentar baterías de cocina vacías.
- Evitar los cambios bruscos de temperatura.
- No sobrecalentar el plato.
- No dejar la batería de cocina vacía sobre la placa.
- Tras su uso, apagar el fuego y dejar enfriar el plato antes de lavarlo.
- Lavar el plato después de usarlo.
- Evitar almacenar alimentos en ollas o sartenes con recubrimiento.
- Al guardarla, evitar colocar dentro otras sartenes, tapas u objetos de metal con bordes afilados, ya que podría rayarse.

La creación es como la vida reducida a un proceso. No se trata del resultado final, sino de las pequeñas victorias logradas en el camino. Para que pueda controlar cada paso

del camino, hemos creado Fiskars Taiten. Ahora puede convertir una inspiración en algo tangible y precioso con sus manos, habilidades, estética y visión. Al sumergirse con Taiten, no tendrá obstáculos, solo oportunidades. Su respiración es regular. Sus movimientos son fluidos y su flujo es inquebrantable. Con Taiten, tiene libertad de creación para disfrutar de pequeñas victorias en el camino. Las sartenes para freír y saltear con tecnología OPTIHEAT™ evitan sobrecalentarse en las placas de inducción, desmagnetizando el material temporalmente cuando la temperatura supera los 230 °C (446 °F), lo que las convierte en una innovadora opción para las cocinas modernas.

Baterías con recubrimiento non-stick CERATEC SUPERIOR™:

- Para freír con resultados óptimos: utilizar un poco de aceite de cocina o grasa.
- Reducir la temperatura de la placa en cuanto la comida empieza a hervir, freír a baja o media temperatura.
- No sobrecalentar el plato en el horno o la placa, ya que por encima de los 270 °C (518 °F) se daña el plato.
- Evitar el uso de utensilios de cocina metálicos, objetos afilados, estropajos, detergentes o lana de acero, ya que pueden dañar el recubrimiento; recomendamos el uso de utensilios de madera o silicona.

Cazos, ollas y asadera

- Calentamiento uniforme: fabricado en aluminio intrínsecamente reciclado que conduce el calor muy bien
- Base de ahorro energético: la innovadora base energética optimiza el fondo de la sartén para calentar un 50 % más rápido y ahorrar así un 30 % de energía en placas de vitrocerámica.
- Mango seguro: tapa y mango ergonómico clásico de acero inoxidable

Sartenes para saltear y freír Taiten OPTIHEAT™

- Tecnología OPTIHEAT™: la revolucionaria tecnología OPTIHEAT™ evita que la sartén se sobrecaliente en las placas de inducción.
- Calentamiento uniforme: fabricado en aluminio intrínsecamente reciclado que conduce el calor muy bien.
- Base de ahorro energético: la innovadora base energética optimiza el fondo de la sartén para calentar un 50 % más rápido y ahorrar así un 30 % de energía en placas de vitrocerámica.
- Mango seguro: mango ergonómico clásico de acero inoxidable.

Visite [fiskars.com](https://www.fiskars.com) si desea conocer instrucciones

de conservación más detalladas. + 34 91 767 65 81

🇵🇹 Instruções de cuidados gerais para todos os utensílios de cozinha

- Lave o utensílio antes da primeira utilização.
- Adeque sempre o tamanho da panela ou frigideira à zona de calor do fogão.
- Não aqueça utensílios de cozinha vazios.
- Evite mudanças bruscas de temperatura.
- Não sobreaqueça o utensílio.
- Não deixe um utensílio de cozinha vazio na placa.
- Após a utilização, desligue o calor e deixe o utensílio arrefecer antes de o lavar.
- Lave o utensílio após a utilização.
- Evite armazenar alimentos em frigideiras ou panelas com revestimento.
- Ao arrumar, evite colocar frigideiras ou panelas de metal, tampas ou outros objetos com bordas afiadas dentro dos utensílios de cozinha, pois isso pode provocar riscos.

A criação é como se a vida tivesse sido concentrada num processo. Numa viagem o importante não é o que nos espera no final: são as pequenas vitórias ao longo do caminho. Para que possa controlar cada passo do caminho, criámos a Fiskars Taiten. De forma a que possa transformar a centelha de uma ideia em algo tangível e bonito usando as suas próprias mãos, competências, estética e visão. Quando se está imerso no momento com a Taiten, não há obstáculos, apenas oportunidades. A sua respiração está controlada. Os seus movimentos são fluidos; o seu fluxo é inquebrável. Com a Taiten, tem a liberdade criativa de desfrutar das pequenas vitórias do caminho. As frigideiras e o tacho Taiten, com a tecnologia OPTIHEAT™ que evita que a frigideira sobreaqueça nas placas de indução, desmagnetizando temporariamente o material quando as temperaturas excedem os 230°C / 446°F, tornando-os uma escolha inovadora para as cozinhas modernas.

Para utensílios de cozinha com revestimento antiaderente CERATEC SUPERIOR™:

- Para melhores resultados de fritura: use um pouco de óleo de cozinha ou gordura.
- Reduza a temperatura da placa assim que a comida começar a ferver, frite com temperaturas baixas e média.
- Não sobreaqueça o utensílio no forno ou na placa, temperaturas acima de 270°C / 518°F danificarão o utensílio.
- Evite o uso de utensílios de cozinha metálicos, objetos pontiagudos, esfregões / -pó e lâ de aço, pois podem danificar o revestimento,

recomendamos o uso de utensílios de cozinha de madeira ou silicone.

Tachos, panelas e assadeira

- Aquecimento uniforme – Feito com alumínio 100% reciclado que conduz extremamente bem o calor
- Base economizadora de energia – A inovação na base aquece 50% mais depressa e poupa 30% de energia em placas cerâmicas
- Pega segura – Pega e tampa clássicas e ergonómicas em aço inoxidável

Frigideiras e frigideiras para saltear Taiten OPTIHEAT™

- Tecnologia OPTIHEAT™ – a tecnologia revolucionária OPTIHEAT™ evita que as frigideiras sobreaqueçam nas placas de indução.
- Aquecimento uniforme – Feito com alumínio 100% reciclado que conduz extremamente bem o calor.
- Base economizadora de energia – A inovação na base aquece 50% mais depressa e poupa 30% de energia em placas cerâmicas.
- Pega segura – Pega clássica e ergonómica em aço inoxidável.

Para instruções de manutenção detalhadas, vá a [fiskars.com](https://www.fiskars.com) + 34 91 767 65 81

🇩🇪 Allgemeine Pflegehinweise für alle Kochgeschirre

- Waschen Sie das Geschirr vor dem ersten Gebrauch.
- Passen Sie die Größe des Kochgeschirrs immer der Wärmezone auf dem Herd an.
- Erhitzen Sie kein leeres Kochgeschirr.
- Vermeiden Sie plötzliche Temperaturschwankungen.
- Erhitzen Sie das Geschirr nicht zu stark.
- Lassen Sie kein leeres Kochgeschirr auf der Herdplatte stehen.
- Schalten Sie den Herd nach dem Gebrauch aus und lassen Sie das Geschirr vor dem Spülen abkühlen.
- Waschen Sie das Geschirr nach dem Gebrauch.
- Vermeiden Sie es, Lebensmittel in beschichteten Pfannen oder Kasserollen aufzubewahren.
- Vermeiden Sie es, Metallpfannen, Deckel oder andere Gegenstände mit scharfen Kanten in das Kochgeschirr zu stellen, da dies zu Kratzern führen kann.

Die Schöpfung ist wie das Leben in einem einzigen Prozess zusammengefasst. Es geht nicht um das, was am Ende wartet, sondern um die kleinen Siege auf dem Weg. Damit Sie jeden Schritt auf dieser Reise selbst in der Hand haben, haben wir Fiskars Taiten

entwickelt. Damit Sie den Funken einer Idee mit Ihren eigenen Händen, Ihren Fähigkeiten, Ihrer Ästhetik und Ihrer Vision in etwas Greifbares und Schönes verwandeln können. Wenn Sie mit Taiten in das Hier und Jetzt eingetaucht sind, gibt es keine Hindernisse, sondern nur Möglichkeiten. Ihre Atmung ist gleichmäßig. Ihre Bewegungen sind fließend, Ihr Fluss ist nicht zu bremsen. Mit Taiten haben Sie die kreative Freiheit, kleine Siege entlang des Weges zu genießen. Taiten Bratpfannen und Sautierpfannen mit OPTIHEAT™ Technologie verhindern eine Überhitzung der Pfanne auf Induktionskochfeldern, indem sie das Material vorübergehend entmagnetisieren, wenn die Temperatur 230°C/446°F übersteigt, was sie zu einer innovativen Wahl für moderne Küchen macht.

Für Kochgeschirr mit CERATEC SUPERIOR™ Antihafbeschichtung:

- Für beste Bratergebnisse etwas Speiseöl oder Fett verwenden.
- Reduzieren Sie die Herdtemperatur, sobald das Essen zu kochen beginnt, und braten Sie es bei niedriger und mittlerer Hitzeeinstellung.
- Überhitzen Sie das Geschirr nicht im Ofen oder auf dem Herd. Temperaturen von über 270 °C/518 °F beschädigen das Geschirr.
- Verwenden Sie keine metallischen Küchenhelfer, keine scharfen Gegenstände, keine Scheuerschwämme und keine Stahlwolle, da diese die Beschichtung beschädigen können; wir empfehlen die Verwendung von Küchenhelfern aus Holz oder Silikon.

Töpfe, Kasserollen & Bräter

- Gleichmäßige Erwärmung – Hergestellt aus 100% recyceltem Aluminium, das die Wärme extrem gut leitet.
- Energiesparender Boden – Die innovative Energy Base Technologie optimiert den Boden der Pfanne für eine 50% schnellere Erhitzung und spart 30% Energie auf Ceran-Kochfeldern.
- Sicherer Griff – Griff und Deckel sind ergonomisch geformt und aus klassischem Edelstahl.

Taiten OPTIHEAT™ Sautier- und Bratpfannen

- OPTIHEAT™ Technologie – die revolutionäre OPTIHEAT™ Technologie verhindert eine Überhitzung der Pfanne auf Induktionskochfeldern.
- Gleichmäßige Erwärmung – Hergestellt aus 100% recyceltem Aluminium, das die Wärme extrem gut leitet.
- Energiesparender Boden – Die innovative Energy Base Technologie optimiert den Boden der Pfanne für eine 50% schnellere Erhitzung und spart 30%



Energie op Ceran-Kochfeldern.

- Sicherer Griff – Griff und Deckel sind ergonomisch geformt und aus klassischem Edelstahl.

Ausführliche Pflegehinweise finden Sie auf fiskars.com - service.de@fiskars.com, +49 800 005 18 10

Algemene onderhoudsinstructies voor alle pannen

- Was de pan voor het eerste gebruik.
- Stem de grootte van de pan altijd af op de warmtezone van de kookplaat.
- Verwarm geen lege pannen.
- Vermijd plotselinge temperatuurveranderingen.
- Oververhit de pan niet.
- Laat geen lege pan op de kookplaat staan.
- Zet na gebruik het vuur uit en laat de pan afkoelen voor het afwassen.
- Was de pan na gebruik.
- Bewaar geen voedsel in gecoate pannen.
- Plaats bij het opbergen geen metalen pannen, deksels of andere voorwerpen met scherpe randen in pannen. Dit kan krassen veroorzaken.

Creëren is als het leven zelf, samengevat tot één proces. Het gaat er niet om wat je uiteindelijk te wachten staat: het zijn de kleine overwinningen tijdens je reis. Om je de controle te geven over elke stap op die weg, hebben we Fiskars Taiten gemaakt. Zo kun je de vonk van een idee omzetten in iets tastbaars en moois met behulp van je eigen handen, vaardigheden, esthetiek en visie. Omdat je bent ondergedompeld in het nu met Taiten, zijn er geen obstakels, alleen kansen. Je ademhaling is stabiel. Je bewegingen zijn vloeïend, je flow is onbreukbaar. Met Taiten heb je de creatieve vrijheid om onderweg te genieten van kleine overwinningen. Taiten kokenpannen en sauteerpannen met OPTIHEAT™ technologie voorkomen dat de pan oververhit raakt op inductiekookplaten, waarbij het materiaal tijdelijk wordt gedemagnetiseerd wanneer de temperatuur hoger is dan 230 °C / 446 °F. Daarom zijn deze pannen een innovatieve keuze voor moderne keukens.

Voor pannen met CERATEC SUPERIOR™ anti-aanbakcoating

- Voor het beste bakresultaat: gebruik een beetje bakolie of vet.
- Verlaag de temperatuur van de kookplaat zodra het voedsel begint te koken, bak op lage en middelmatige temperaturen.
- Oververhit de pan niet in de oven of op de kookplaat, temperaturen van meer dan 270 ° C /

518 ° F zullen de pan beschadigen.

- Vermijd het gebruik van metalen keukengeri, scherpe voorwerpen, schuursponsjes / -poeder en staalwol. Omdat deze de coating kunnen beschadigen, raden we aan houten of siliconen keukengeri te gebruiken.

Sauspannen, kookpannen en braadslee

- Gelijkmatische verwarming - Gemaakt van 100% gerecycled aluminium dat de bovenkant extreem goed geleidt.
- Energiebesparende basis - Energy Base-innovatie optimaliseert de bodem van de pan voor 50% snellere verwarming die 30% energie bespaart op keramische kookplaten.
- Veilige handgreep - Klassieke, ergonomische roestvrijstalen handgreep en deksel.

Taiten OPTIHEAT™ Sauteerpannen en koekenpannen

- OPTIHEAT™ technologie - Revolutionaire OPTIHEAT™ technologie voorkomt dat de pan oververhit raakt op inductiekookplaten.
- Gelijkmatische verwarming - Gemaakt van 100% gerecycled aluminium dat de bovenkant extreem goed geleidt.
- Energiebesparende basis - Energy Base-innovatie optimaliseert de bodem van de pan voor 50% snellere verwarming die 30% energie bespaart op keramische kookplaten.
- Veilige handgreep - Klassieke, ergonomische roestvrijstalen handgreep.

Ga voor gedetailleerde onderhoudsinstructies naar fiskars.com - consumerservice.netherlands@fiskars.com

Istruzioni generali per la cura di pentole e padelle

- Lava il prodotto prima del primo utilizzo.
- Usa sempre una pentola o padella di dimensioni simili al fornello che usi.
- Non scaldare pentole o padelle vuote.
- Evita gli sbalzi di temperatura.
- Non surriscaldare il prodotto.
- Non lasciare pentole e padelle vuote sul piano di cottura.
- Dopo l'uso, spegni il fornello e lascia raffreddare il prodotto prima di lavarlo.
- Lava il prodotto dopo l'uso.
- Evita di conservare del cibo in pentole o padelle rivestite.
- Quando riponi il prodotto, evita di mettere altre pentole metalliche, coperchi o altri oggetti con bordi affilati all'interno del prodotto stesso, poiché potrebbero danneggiarlo.

Creare è come concentrare un'intera vita in un unico processo. Non è ciò che ci aspetta alla fine, ma le piccole vittorie durante il viaggio.

Abbiamo creato Fiskars Taiten proprio per consentirvi di avere il controllo di ogni fase di questo processo. Potrai trasformare un'idea in qualcosa di tangibile e bello, usando le tue mani, abilità, estetica e visione. Con la linea Taiten non ci sono ostacoli, ma solo opportunità. Il tuo respiro è costante. I tuoi movimenti fluidi, il tuo flusso indistruttibile. Con Taiten, hai la libertà di creare e goderti tante piccole vittorie lungo il percorso. Le padelle e le padelle sauté Taiten, realizzate con tecnologia OPTHEAT™, risolvono il problema del surriscaldamento sui piani a induzione smagnetizzando temporaneamente il fondo quando le temperature superano i 230°C. Una soluzione innovativa per le cucine moderne.

Per pentolame con rivestimento antiaderente CERATEC SUPERIOR™:

- Per una frittura migliore: utilizza un po' d'olio o grasso di cottura.
- Riduci la temperatura del fornello non appena il cibo inizia a bollire; frigi sempre a temperatura bassa o media.
- Non surriscaldare la pentola o padella in forno o su un fornello; temperature superiori a 270°C potrebbero danneggiarla.
- Evita l'uso di utensili da cucina metallici, oggetti appuntiti, pagliette o polveri abrasive e lame d'acciaio, poiché potrebbero danneggiare il rivestimento. Si consiglia di utilizzare utensili da cucina in legno o silicone.

Pentole, Casseruole e Tegame

- Conduzione del calore uniforme – Realizzate in alluminio 100% riciclato, un ottimo conduttore di calore.
- Fondo ad alto risparmio – La tecnologia Energy Base migliora le prestazioni del fondo della pentola: riscaldamento 50% più veloce, risparmio energetico del 30% sui piani cottura in ceramica.
- Impugnatura sicura – Impugnatura e coperchio classici ed ergonomici, in acciaio inox.

Padelle e Padelle Sauté OPTHEAT™

- La rivoluzionaria tecnologia OPTHEAT™ impedisce alla pentola di surriscaldarsi sui piani cottura a induzione.
- Conduzione del calore uniforme – Realizzato in alluminio 100% riciclato, un ottimo conduttore di calore.
- Fondo ad alto risparmio – La tecnologia Energy Base migliora le prestazioni del fondo della pentola: riscaldamento 50% più veloce, risparmio energetico del 30% sui piani cottura in ceramica.
- Impugnatura sicura – Impugnatura classica ed ergonomica in acciaio inox.

Per maggiori informazioni sulla manutenzione, visitate [fiskars.com](https://www.fiskars.com) · Fiskars Italy s.r.l., Via Paracelso, 24 - Palazzo Cassiopea 2 20864 Agrate Brianza (MB), +39 039 578 75 01. Raccolta differenziata. Verifica le disposizioni del tuo Comune. [fiskars.com/pack](https://www.fiskars.com/pack)

📖 Ogólne instrukcje dotyczące pielęgnacji naczyń kuchennych

- Umyj naczynie przed pierwszym użyciem.
- Zawsze dopasowyj rozmiar naczyń do pola grzejnego kuchenki.
- Nie podgrzewaj pustych naczyń.
- Unikaj nagłych zmian temperatury.
- Nie przegrzewaj naczyń.
- Nie pozostawiaj na płycie kuchennej pustego naczyń.
- Po użyciu wyłącz kuchenkę i pozostaw naczynie do ostygnięcia.
- Umyj naczynie po użyciu.
- Unikaj przechowywania żywności w naczyniach z powłoką.
- Podczas przechowywania unikaj umieszczania metalowych garnków, pokrywek lub innych przedmiotów o ostrych krawędziach wewnątrz naczyń, ponieważ może to spowodować zarysowania.

Tworzenie jest jak koncentracja całego życia w jednym procesie. Nie chodź o to, co czeka nas w końcu, ale o male zwycięstwa podczas Twojej podróży. Stworzyliśmy Fiskars Taiten właśnie po to, abyś mógł kontrolować każdy etap tego procesu. Będziesz w stanie przekształcić pomysł w coś namacalnego i pięknego, wykorzystując swoje ręce, umiejętności i wizję. Z linią Taiten nie ma przeszkód, są tylko możliwości. Dzięki Taiten masz swobodę tworzenia i ciszenia się wieloma małymi wygranymi na drodze tworzenia. Patelnie i patelnie szefa kuchni Taiten, wykonane w technologii OPTHEAT™, rozwiązują problem przegrzewania się na płytach indukcyjnych poprzez tymczasowe rozmagasowanie kuchenki, gdy temperatura przekroczy 230°C. To innowacyjne rozwiązanie do nowoczesnych kuchni.

Naczynia z powłoką nieprzywierającą CERATEC SUPERIOR™:

- W celu uzyskania najlepszych rezultatów smażenia: użyj odrobiny oleju lub tłuszczu.
- Zmniejsz temperaturę płyty, gdy tylko potrawa zacznie się gotować, smaż na małym i średnim ogniu.
- Nie przegrzewaj naczyń w piekarniku lub na kuchenke, temperatura powyżej 270°C uszkodzi naczynie.
- Unikaj używania metalowych przyborów kuchennych, ostrych przedmiotów, zmywaków/proszków do szorowania, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę, zalecamy stosowanie przyborów kuchennych drewnianych lub silikonowych.

Garnki, patelnie i brytfanna

- Równomierne przewodzenie ciepła - Wykonane w 100% z przetworzonego aluminium, doskonałe przewodzenie ciepła.
- Wysokooszczędne dno - Technologia Energy Base poprawia wydajność dna garnka: nagrzewa się 50% szybciej, 30% oszczędności energii na płytach ceramicznych.
- Bezpieczny uchwyt - Klasyczny i ergonomiczny uchwyt oraz pokrywka, wykonane ze stali nierdzewnej.

Patelnie i naczynia Taiten OPTHEAT™

- Rewolucyjna technologia OPTHEAT™ zapobiega przegrzewaniu się patelni na płytach indukcyjnych.
- Równomierne przewodzenie ciepła - Wykonane w 100% z aluminium pochodzącego z recyklingu, doskonałe przewodzące ciepło.
- Wysokooszczędne dno - technologia Energy Base poprawia wydajność dna garnka: nagrzewa się 50% szybciej, 30% oszczędności energii na płytach ceramicznych.
- Bezpieczny chwyt - Klasyczny i ergonomiczny uchwyt ze stali nierdzewnej.

Szczegółowe informacje dotyczące pielęgnacji naczyń znajdują się na stronie [fiskars.com](https://www.fiskars.com) · Fiskars Polska Sp. z o.o., ul. Komitetu Obrony Robotników 45B, 02-146 Warszawa, biuro@fiskars.com

📖 Használati útmutató minden edényhez

- Az első használat előtt mossa el az edényt.
- Mindig igazítsa az edény méretét a főzőlap hőzónájához.
- Ne melegítsen üres edényeket.
- Kerülje a hirtelen hőmérséklet-változásokat.
- Ne melegítse túl az edényt.
- Ne hagyjon üres edényt a főzőlapon.
- Használat után kapcsolja ki a hőforrást, és mosogatás előtt hagyja kihűlni az edényt.
- Használat után mossa el az edényt.
- Kerülje az élelmiszerek bevonatos serpenyőben vagy labosban való tárolását.
- Tároláskor ne helyezzen fémedényeket, fedelet vagy más éles szélű tárgyakat az edénybe, mert ez karcosásokat okozhat.

Az alkotás olyan, mintha az élet egyetlen folyamatát zsugorított volna. Nem arról van szó, hogy mi vár a végén: hanem az utas során élénk apró győzelmekről. Azért hoztuk létre a Fiskars Taiten, hogy Ön irányítsa az út minden lépését. Így egy étel szikráját kizökkenthetővé és gyönyörűvé varázsolhatja saját keze, képességei, esztétikája valamint látásmódja segítségével. Amikor elmerül a Taiten használata közben, nincsenek akadályok, csak lehetőségek. A legzese egyetlen. Mozdulati gördülőkények; a folyamatok megtérhetetlenek. A Taitennel megvan a

kreatív szabadsága, hogy élvezze az apró győzelmeket az úton. Az OPTHEAT™ technológiával felszerelt Taiten serpenyők és sütős serpenyők megakadályozzák a serpenyő túlmelegedését az indukciós főzőlapokon, ideiglenesen lemelegesze az anyagot, ha a hőmérséklet meghaladja a 230°C -ot. Így innovatív választás a modern konyhák számára.

Non-stick CERATEC SUPERIOR™ beválasztású edényekhez:

- A legjobb sültési eredmény elérése érdekében: használjon kevés étolajat vagy zsírt.
- Csökkentse a főzőlap hőmérsékletét, amint az étel formi kezd, és alacsony és közepes hőfokon süssük.
- Ne melegítse túl az edényt a sütőben vagy a főzőlapon, mert a 270°C/518°F feletti hőmérséklet károsíthatja az edényt.
- Kerülje a fém konyhai eszközök, éles tárgyak, sürolkorongok /-por és acélpajzok használatát, mivel ezek károsíthatják a bevonatot, javasoljuk a fa vagy szilikon konyhai eszközök használatát.

Serpenyők, rakott ételek és pörkölédekhez

- Egyenletes fűtés – 100%-ban újrahasonított alumíniumból készült, amely rendkívül jól vezeti a fejt.
- Energiatakarékos alap – Az Energy Base innováció optimalizálja a serpenyő alját az 50%-kal gyorsabb felmelegítés érdekében, ami 30%-os energiamegtakarítást eredményez a kerámia főzőlapokon.
- Biztonságos fogantyú – Klasszikus, ergonomikus rozsdamentes acél fogantyú és fedél.

Taiten OPTHEAT™ Sauté & serpenyők

- OPTHEAT™ technológia – a forradalmi OPTHEAT™ technológia megakadályozza az edény túlmelegedését az indukciós főzőlapokon.
- Egyenletes fűtés – 100%-ban újrahasonított alumíniumból készült, amely rendkívül jól vezeti a fejt.
- Energiatakarékos alap – Az Energy Base innováció optimalizálja a serpenyő alját az 50%-kal gyorsabb felmelegítés érdekében, ami 30%-os energiamegtakarítást eredményez a kerámia főzőlapokon.
- Biztonságos fogantyú – Klasszikus, ergonomikus rozsdamentes fogantyú.

Részletekért és információkért kérjük látogasson el a [fiskars.hu](https://www.fiskars.hu) weboldalra. · Fiskars Polska Sp. z o.o., ul. Komitetu Obrony Robotników 45B, 02-146 Warszawa, fiskars.hungary@fiskars.com

📖 Üldised holduusi juhised

- Peske nõusid enne esimest kasutuskorda.
- Veenduge alati, et kõõginõude suurus vastaks pliidi kuumutamisa suuursele.
- Ärge kuumutage tühje kõõginõusid.
- Valige järske temperatuurimuutuseid.
- Ärge nõud üle kuumutamist.
- Ärge jätke tühje kõõginõud pliidiile.
- Pärast kasutamist lülitage pliit välja ja laske nõul enne pesemist jahtuda.

- Pärast kasutamist peske nõu.
- Välistige toidu säilitamist kattega pannidel ja keedupottides.
- Kõõginõu hoiustamisel ärge pange selle sisse metallist panne, kaasi või muid teravate servadega esemeid, sest need võivad kriimustada.

Loomine on nagu elu ühe tegevuse näol. Oluline pole mitte lõpptulemus, vaid väiksed võidud teekonna vältel. Lõime Fiskars Taiteni, et saaksite iga etappi juhtida. Selleks, et saaksite ideehakatisest oma käte, oskuste, ilumeele ja visiooniga luua midagi kõega-katsutavad ja kaunist. Kui naudite hetke koos Taiteniga, puuduvad takistused, jäävad ainult võimalused. Te hingate rahulikult. Teie liigtused on sujuvad, teie tegevus ei katke. Taiteniga on teil loominguiline vabadus naudita väikeseid võite. Taiteni praepannide ja passeerimispannade OPTHEAT™ tehnoloogia ennetab panni ülekuumenemist induktsioonpliidil. Kui temperatuur tõuseb üle 230 °C / 446 °F, materjal demagnetiseerub ajutiselt. See on uudne valik kaasaegsesse kööki.

Non-stick CERATEC SUPERIOR™ –kattega kõõginõude puhul järgige järgmisi juhiseid.

- Parima praadimistulemuse saavutamiseks kasutage veidi toiduõli või -rasva. Nõud saab kasutada, kui rasv on kuldpruun.
- Kui toit hakkab keema, vähendage kuumust viivita-matuult. Praadige madalal või keskmisel kuumusel.
- Ärge kõõginõud ahjus või pliidil üle kuumutage. Temperatuur üle 270 °C / 518 °F kahjustab nõud.
- Välistige metallist kõõgitarvikute, teravate esemete, küürimisnustikutite/-pulbri ja terasvillikasnade kasutamist. Need võivad katet kahjustada. Soovitame kasutada puit- või silikoonitarvikuid.

Kastmepannid, keedupotid ja röstimisnõu

- Ühtlane kuumenemine – valmistatud 100% ringlussevõetud alumiiniumist, mis juhib suurepäraselt kuumust.
- Energiasäästlik põhi – Energy Base'i uuendus tagab keraamilisel pliidil panni põhja 50% kiirema kuumenemise ja säästab energiat 30%.
- Ohutu käepide – klassikaline ergonomiline roostevabast terasest turvakäepide ja kaas.

Passeerimis- ja praepannid Taiten OPTHEAT™

- OPTHEAT™ tehnoloogia – revolutsiooniline OPTHEAT™ tehnoloogia kaitses panni ülekuumenemise eest induktsioonpliidil.
- Ühtlane kuumenemine – valmistatud 100% ringlussevõetud alumiiniumist, mis juhib suurepäraselt kuumust.
- Energiasäästlik põhi – Energy Base'i uuendus tagab keraamilisel pliidil panni põhja 50% kiirema kuumenemise ja säästab energiat 30%.
- Ohutu käepide – klassikaline ergonomiline roostevabast terasest turvakäepide.

Üksikasjalikud hooldusjuhised leiate veebilehelt fiskars.com. +372 60 17 010

Vispärigi kopšanas norädijumi visiem virtuves piederumiem

- Pirms pirmās lietošanas nomazgājiet trauku.
- Virtuves trauka izmēru vienmēr saskaņojiet ar plīts virsmas gatavošanas zonu.
- Nekarsējiet tukšos virtuves traukus.
- Izvairieties no pēkšņām temperatūras izmaiņām.
- Nepārkarsējiet trauku.
- Neatstājiet uz plīts tukšos virtuves traukus.
- Pēc lietošanas izslēdziet sildīšanu un ļaujiet traukam atdzist pirms mazgāšanas.
- Pēc lietošanas nomazgājiet trauku.
- Izvairieties no ēdiena gliabāšanas pannās vai cepešpannās, kurām ir pārklājums.
- Uzglabāšanas laikā neievietojiet metāla pannas, vākus un citus priekšmetus ar asām malām virtuves traukos, jo tas var izraisīt skrāpējumus.

Rādīšana ir kā vienā procesā koncentrēta dzīve. Tā nekonzentrējas uz to, kas gaida beigās, — tā ir mazas uzvaras visa procesa laikā. Lai jūs varētu kontrolēt katru cēla soli, mēs esam radījuši Fiskars Taiten, un tagad ar savu roku, prasmju, estētikas un vizijas palīdzību jūs varat ledvesmas dzirksti izvērst par kaut ko taustāmu un skaistu. Šādos brīžos izmantojot Taiten, vairs nav nekādu šķēršļu, bet tikai iespējas. Jūs elpojat stabili. Jūs kustības ir plūstošas; plūsma nav pārtraucama. Ar Taiten jums ir radoša brīvība, lai ceļā izbaudītu mazas uzvaras. Taiten cepampannas un sautējāmā panna ar OPTHEAT™ tehnoloģiju nepieļauj pārkaršanu uz indukcijas plīti, īslaicīgi demagnetizējot materiālu, kad temperatūra pārsniedz 230 °C/446 °F, tāpēc tā ir inovatīva izvēle mūsdienīgās virtuves.

Virtuves traukiem ar non-stick CERATEC SUPERIOR™ pārklājumu:

- Lai iegūtu optimālus cepšanas rezultātus, izmantojiet mazliet cepamās eļļas vai tauku; trauks ir gatavs lietošanai, kad taukviela ir zeltaini brūnā krāsā.
- Samaziniet plīts temperatūru, līdzko ēdiena sāc vārtīties, cepšanai izmantojiet zemus un vidējus siltuma iestatījumus.
- Nepārkarsējiet trauku cepeškrāsnī vai uz plīts; temperatūra virs 270 °C/518 °F bojā trauku.
- Izvairieties no metālisku virtuves piederumu, asu priekšmetu, berzāmā viška/pulvera un tērauda vilnas izmantošanas, jo tie var sabojāt pārklājumu. Mēs iesakām izmantot koka vai silikona virtuves piederumus.

Mērces pannas, cepešpannas un cepšanas trauks

- Vienmērīga sildīšana — izgatavots no 100% pārstrādāta alumīnija, kas īpaši labi vada siltumu.



- Energoefektívna pamatina — Energy Base inovácia optimalizuje pannes apakšu par 50% átráki sidšisanai, kas letaupaa 30% enerģijas, izmantojot uz keramikajām sildiversmām.
- Drošs rukturis — Klasisks un ergonomisks nerušējošā tērauda rukturis un vāks.

Taiten OPTHEAT™ sautējamās pannes un cepampannas

- OPTHEAT™ tehnoloģija — revolucionārā OPTHEAT™ tehnoloģija novērš pannes pārkaršanu uz indukcijas plītnī.
- Vienmērīga sidšisāna — izgatavots no 100% pārstrādāta alumīnija, kas īpaši labi vada siltumu.
- Energoefektīvna pamatina — Energy Base inovácia optimalizuje pannes apakšu par 50% átráki sidšisanai, kas letaupaa 30% enerģijas, izmantojot uz keramikajām sildiversmām.
- Drošs rukturis — Klasisks un ergonomisks nerušējošā tērauda rukturis.

Detalizētās norādes par kopšanu skatiet vietnē fiskars.com +358 204 3910

BT Bendros priēziūros instrukcijas visiems kepimo indams

- Prieš pirmāji naudojimą indą išplaukite.
- Visada suderinkite indo dydį su kaitlentes kaitimo zonos dydžiu.
- Nekaitinkite tuščio indo.
- Venkite staigių temperatūros pokyčių.
- Neperkaitinkite indo.
- Nepalikite tuščio indo ant kaitvietės.
- Po naudojimo išjunkite kaitinimą ir prieš plaudami leiskite indui atvėsti.
- Po naudojimo indą išplaukite.
- Stenkitės nelaikyti maisto keptuvėse ar puoduose su danga.
- Laikydami indus, nedėkite į juos metalinių keptuvių, dangčių ar kitų daiktų su aštriais kraštais, kurie galėtų juos subraižyti.

Kūryba yra tarsi į vieną procesą sūtrauktas gyvenimas. Svarbu ne tai, kas laukia pabaigoje. Svarbiausia – mažos pergales jūsų kelionės metu. Kad galėtumėte kontroliuoti kiekvieną žingsnį, sukūrėme Fiskars Taiten. Pasinaudodami savo rankomis, įgūdžiais, estetika ir vaizduote, idėjų galėsite paversti apčiuopiamu ir gražiu rezultatu. Kai būsite pasinėrę į kamirką su Taiten, nepatirsite jokių kliūčių, tik galimybes. Jūsų kvėpavimas stabilus. Jūsų judesiai tolygūs, o judėjimas nepertraukiamas. Naudodami Taiten turėsite kūrybinę laisvę džiaugtis mažomis pergalėmis. Taiten keptuvės ir troškintuvai su OPTHEAT™ technologija neleidžia keptuvei perkaitsti ant indukcinės kaitlentes, nes medžiaga laikinai išmagnetinama, kai temperatūra viršija 230 °C, todėl tai yra novatoriškas pasirinkimas šiuolaikinėms virtuvėms.

Virtuvės indai su non-stick CERATEC SUPERIOR™ danga

- Kad keptimas kuo geriau pavyktų, naudokite šiek tiek kepimo aliejaus arba riebalų. Indas paruoštas naudoti, kai riebalai šiek tiek parusta.
- Kai tik maistas pradeda viryti, sumažinkite kaitvietės temperatūrą, keptikite naudodami mažai ir vidutinę kaitrą.
- Neperkaitinkite indo orkaitėje ar ant kaitvietės. Aukštesnė nei 270 °C temperatūra pažeis indą.
- Nenaudokite metalinių virtuvės reikmenų, aštrių daiktų, šveitimo pagalvėlių ir metalinių šveistukų, nes jie gali pažeisti dangą. Rekomenduojame naudoti medinius arba silikoninius virtuvės reikmenis.

Puodai padažams, puodai ir kepimo indas

- Tolygus kaitinimas – pagaminta iš 100% perdirbto aluminiuo, kuris itin gerai praleidžia šilumą.
- Enerģija taupantis pagrinda – Energy Base naujovė optimizuojanti keptuvės dugną, kad įkaistų 50% greičiau, o tai, gaminant ant keraminių kaitlentių, sutaupo 30% enerģijos.
- Saugi rankena – klasikinė, ergonomiška nerūdijančio plieno rankena ir dangtis.

Taiten OPTHEAT™ troškintuvai ir keptuvės

- OPTHEAT™ technologija – novatoriška OPTHEAT™ technologija neleidžia keptuvei perkaitsti gaminant ant indukcinės kaitlentes.
- Tolygus kaitinimas – pagaminta iš 100% perdirbto aluminiuo, kuris itin gerai praleidžia šilumą.
- Enerģija taupantis pagrinda – Energy Base naujovė optimizuojanti keptuvės dugną, kad įkaistų 50% greičiau, o tai, gaminant ant keraminių kaitlentių, sutaupo 30% enerģijos.
- Saugi rankena – klasikinė, ergonomiška nerūdijančio plieno rankena.

Dėl išsamių priēziūros instrukcijų apsilankykite fiskars.com +358 204 3910

CB Obecné pokyny k pēci o veškeré nádobi

- Pried prvním použitím nádobi umyjte.
- Vždy pripřipusobte velikost nádobi velikosti ohřevané plochy varné desky.
- Neohřívajte prázdne nádobi.
- Vyhněte se náhlým změnám teploty.
- Nádobi nepřehřívajte.
- Nenechávajte prázdne nádobi na varnej desce.
- Po použití vypněte ohřev a před mytím nechte nádobi vychladnout.
- Po použití nádobi umyjte.
- Vyarujte se skladování potravín v potažených panvích nebo kastrolech.
- Při skladování nevkładějte do nádobi kovové pánve, pokličky nebo jiné předměty s ostrými hranami, protože to mohlo způsobit poškrábání.

Proces tvoření je jako život smřtění do jedného okamžiku. Nejde o to, co vās čeká na

konci: jde o malá vítězství během vaší cesty. Abyste měli pod kontrolou každý krok na cestě, vytvořili jsme Fiskars Taiten. Abyste mohli proměnit jiskru nápadu v něco hmatatelného a krásného pomocí vlastních rukou, dovednosti, estetiky a vize. Protože jste s Taitenem ponořeni do okamžiku, neexistují žádné překážky, pouze příležitosti. Váš dech je vyrovnán. Vaše pohyby jsou plynulé, váš tok je nezastavitelný, S Taitenem máte tvůrčí slobodu a můžete se těšit z malých vítězství na cestě. Pánev a soté pánev Taiten s technologií OPTHEAT™ zabraňuje přehřátí pánve na indukčních varných deskách, dočasné odmagnetuje materiál, když teplota překročí 230 °C, což z ní činí inovativní volbu pro moderní kuchyně.

Pro nádobi s nepřilnavým povrchem CERATEC SUPERIOR™:

- Pro nejlepší výsledky smažení: použijte trochu oleje nebo tuku.
- Snižte teplotu varné desky, jakmile se jídlo začne vařit, smažte na nízkém a středním stupni ohřevu.
- Nepřehřívajte pokrm v troubě ani na varnej desce, teploty vyšší než 270 °C pokrm poškodí.
- Nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní, ostré předměty, drátěnky a ocelovou vlnu, protože mohou poškodit povrch, doporučujeme používat dřevěné nebo silikonové kuchyňské náčiní.

Kastroly, pekáče a zapékačí mísy

- Rovnomerný ohřev - Vyrobeno ze 100% recyklovaného hliniku, který mimoriadne dobře vede hlavu
- Enerģeticky úsporné dno - Inovace Energy Base optimalizuje dno pánve pro o 50% rychlejší ohřev, který na sklokeramických varných deskách ušetří 30% energie.
- Bezpečná rukojeť - Klasická, ergonomická rukojeť z nerezové oceli.

Pánve Taiten OPTHEAT™ Rendlík & pánve na smažení

- Technologie OPTHEAT™ - revoluční technologie OPTHEAT™ zabraňuje přehřátí pánve na indukčních varných deskách.
- Rovnomerný ohřev - Vyrobeno ze 100% recyklovaného hliniku, který mimoriadne dobře vede hlavu.
- Enerģeticky úsporné dno - Inovace Energy Base optimalizuje dno pánve pro o 50% rychlejší ohřev, který na sklokeramických deskách ušetří 30% energie.
- Bezpečná rukojeť - Klasická, ergonomická rukojeť z nerezové oceli.

Podrobné informace týkající se péče naleznete na fiskars.com +358 204 3910

SK Všeobecné pokyny na starostlivosť o všetok riad

- Prieš prímajmi naudojimą indą išplaukite.
- Visada suderinkite indo dydį su kaitlentes kaitimo zonos dydžiu.
- Nekaitinkite tuščio indo.
- Venkite staigių temperatūros pokyčių.
- Neperkaitinkite indo.
- Nepalikite tuščio indo ant kaitvietės.
- Po naudojimo išjunkite kaitinimą ir prieš plaudami leiskite indui atvėsti.
- Po naudojimo indą išplaukite.
- Stenkitės nelaikyti maisto keptuvėse ar puoduose su danga.
- Laikydami indus, nedėkite į juos metalinių keptuvių, dangčių ar kitų daiktų su aštriais kraštais, kurie galėtų juos subraižyti.

Proces stvorenia je ako život zmenšený do jedného okamihu. Nejde o to, čo vās čaká na konci: ide o malé víťazstvá na ceste. Aby ste mali každý krok pod kontrolou, vytvorili sme systém Fiskars Taiten. Takže môžete premeniť iskru nápadu na niečo hmatateľné a krásne pomocou vlastných rúk, zručností, estetiky a vize. Keďže ste s Taitenom ponořeni do okamihu, neexistujú žiadne prekážky, iba príležitosti. Váš dych je rovnomerný. Vaše pohyby su plynulé, váš tok je nezastaviteľný. S Taiten máte tvorivú slobodu a môžete sa tešiť z malých víťazstiev na ceste. Panvica a panvica na vyprážanie Taiten s technológiou OPTHEAT™ zabraňuje prehriatiu panvice na indukčných varných doskách tým, že dočasne odmagnetuje materiál, keď teplota prekročí 230 °C, čo z nej robí inovatívnu voľbu pre moderné kuchyne.

Pre riad s nepřilnavým povrchem CERATEC SUPERIOR™:

- Na dosiahnutie najlepších výsledkov pri vyprážíaní: použite trochu oleja alebo tuku.
- Znižte teplotu varnej dosky hneď, ako sa jedlo začne vařit, smažte na nízkom a strednom ohni.
- Neprehřívajte jedlo v rúre ani na varnej doske, teploty nad 270 °C ho poškodí.
- Nepoužívejte kovové kuchyňské náčinie, ostré predmety, drôt a ocelovú vlnu, pretože môžu poškodit povrch, doporučujeme používat dřevěné alebo silikonové kuchyňské náčinie.

Pekáče, zapékačie mísy a zapékačie mísy

- Rovnomerné vyhřevanie - vyrobené zo 100% recyklovaného hliniku, ktorý mimoriadne dobre vede.
- Úsporné dno - inovácia Energy Base optimalizuje dno panvice pre o 50% rychlejší ohřev, čím sa na sklokeramických varných deskách ušetří 30% energie.
- Bezpečná rukojeť - klasická ergonomická rukojeť a veľa z nehrdzavejúcej ocele.

Panvica na pečenje a vyprážanie Taiten

OPTIHEAT™

- Tehnológia OPTIHEAT™ - Revolučná technológia OPTIHEAT™ zabraňuje prehriatiu panvic na indukčných varných doskách.
- Rovnomeré vyhrievanie - Vyrobené zo 100% recyklovaného hliníka, ktorý veľmi dobre vedie hlavu.
- Energeticky úsporné dno - inovácia Energy Base optimalizuje dno panvice pre o 50% rýchlejší ohrev, čím sa na sklokeramických varných doskách ušetrí 30% energie.
- Bezpečná rukoväť - Klasická ergonomická rukoväť z nehrdzavejúcej ocele

Drobné informácie o starostlivosti nájdete na stránke fiskars.com - +358 204 3910

📖 Instrukční generale de întreținere pentru toate vasele de gătit

- Spălați vasul înainte de prima utilizare.
- Folosiți întotdeauna vase de gătit care se potrivesc cu dimensiunea zonei de căldură a plitei.
- Nu încălziți vase de gătit goale.
- Evitați schimbările bruște de temperatură.
- Nu supraîncălziți vasul.
- Nu lăsați vase goale pe plită.
- După utilizare, opriți căldura și lăsați vasul să se răcească înainte de spălare.
- Spălați vasul de gătit după utilizare.
- Evitați depozitarea alimentelor în vasele de gătit cu acoperire antiaderentă.
- Când depozitați, evitați să așezați tigăi metalice, capace sau alte obiecte cu margini ascuțite în interiorul vaselor de gătit, deoarece acestea le pot zgâria.

Creația este ca și cum viața s-a reduce la o singură acțiune. Nu este vorba despre rezultatul final, ci despre micile victorii de parcurs. Am creat Fiskars Taiten pentru ca tu să controlezi fiecare pas al acestei experiențe. Să poți transforma scânteia unei idei în ceva tangibil și frumos folosind propriile mâini, abilități, estetică și viziune. Când folosești Taiten, toate obstacolele se transformă în oportunități. Respirația ta este regulată, mișcările tale sunt fluide, imaginația ta nu poate fi oprită. Cu Taiten, ai libertatea creativă de a te bucura de micile victorii de parcurs. Vasele pentru gătit Taiten sunt o alegere inovatoare pentru bucătăriile moderne: tehnologia OPTIHEAT™ previne supraîncălzirea vaselor pe plitele cu inducție, demagnetizând temporar materialul atunci când temperaturile depășesc 230°C.

Pentru vasele de gătit cu acoperire antiaderentă CERATEC SUPERIOR™:

- Pentru cele mai bune rezultate la prăjire: folosiți puțin ulei de gătit sau grăsime.
- Reduceți temperatura plitei de îndată ce mâncarea

începe să fiarbă, prăjiți la setări de căldură scăzută și medie.

- Nu supraîncălziți vasul în cuptor sau pe plită, temperaturi de peste 270°C vor deteriora vasul.
- Evitați folosirea ustensilelor de bucătărie metalice, a obiectelor ascuțite, bureți abrazivi, perii din sârmă sau praful de curățat, deoarece acestea pot deteriora stratul antiaderent, vă recomandăm să folosiți ustensile de bucătărie din lemn sau silicon.

Crațițe pentru sosuri și fripturi

- Încălzire uniformă - aluminiu 100% reciclat, un excelent conductor de căldură, încălzește uniform alimentele.
- Baza de economisire a energiei - Inovația Energy Base optimizează fundul tigăii pentru o încălzire cu 50% mai rapidă, ceea ce economisește 30% energie pe plitele ceramice.
- Mâner sigur - Mâner și capac clasic, ergonomic din oțel inoxidabil.

Taiten OPTIHEAT™ Sote și tigăi

- Tehnologia OPTIHEAT™ - tehnologia revoluționară OPTIHEAT™ previne supraîncălzirea tigăii pe plitele cu inducție.
- Încălzire uniformă - Fabricat 100% din aluminiu reciclat care conduce extrem de bine căldura.
- Economie de energie - Inovația Energy Base optimizează fundul tigăii pentru o încălzire cu 50% mai rapidă, reduce cu 30% consumul de energie la plitele ceramice.
- Mâner sigur - Mâner clasic, ergonomic, din oțel inoxidabil.

Pentru instrucțiuni de întreținere detaliate, vizitați fiskars.com - office@fiskars.ro



FISKARS

Taiten

Precision that inspires



Explore the full range of Taiten products.



FISKARS®

Fiskars Finland Oy Ab, Tel. +358 (0)204 3910, EU contact: consumer.info@fiskars.com
Keilaniementie 10, P.O. Box 91, FI-02151 Espoo, Finland
fiskars.com

Fiskars brand is a registered Trademark of Fiskars Corporation.

For packaging recycling information: fiskars.com/pack