

Emaile - Das Beste für Ihre Lebensmittel

Enamel - The best for your food

L'émail – Ce qui se fait de mieux pour vos aliments

Esmaltado- Lo mejor para tus alimentos

- ✓ **Spülmaschinengeeignet**
- ✓ **Dishwasher safe**
- ✓ **Passe au lave-vaisselle**
- ✓ **Apto lavavajillas**

- ✓ **Schnitt- und kratzfest**
- ✓ **Cut and scratch resistant**
- ✓ **Résistant aux coupures et rayures**
- ✓ **Resistente a cortes y raspaduras**

- ✓ **Elektro-, Ceran-, Induktionsherd und Grills**
- ✓ **For all types of stoves, ovens and grills**
- ✓ **Pour tous types de feux, induction compris, four et grill**
- ✓ **Apto para todo tipo de fuegos, incluida inducción, horno y grill**

- ✓ **Geschmacksneutral, fruchtsäurebeständig**
- ✓ **Taste-neutral and acid-resistant**
- ✓ **Goût neutre et résistant aux acides**
- ✓ **Insaboro y resistente al ácido**

- ✓ **Allergikerfreundlich – nickelfrei**
- ✓ **Allergy friendly and free of nickel**
- ✓ **Sans nickel, convient aux allergiques**
- ✓ **Sin níquel, apropiado para alérgicos**

- ✓ **Kühlschrank- und gefriergeeignet**
- ✓ **Suitable for refrigerators and freezers**
- ✓ **Peut se mettre au réfrigérateur et dans le congélateur**

- ✓ **Apto para neveras y congeladores**

- ✓ **Hält Lebensmittel länger frisch, dank Frischhaltefunktion**
- ✓ **Transparent lid with keep fresh function**
- ✓ **Couvercle transparent avec valve fraîcheur pour conserver plus longtemps**
- ✓ **Tapa transparente con válvula para prolongar la frescura**

- ✓ **Stapelbar, platzsparend und mit funktionalem Deckel**
- ✓ **Stackable, space-saving and user-friendly**
- ✓ **Empilable, gain de place et facile à utiliser**
- ✓ **Apilable, ahorra espacio y de fácil uso**

- ✓ **Nachhaltig, umweltfreundlich und natürlich**
- ✓ **Sustainable, environmentally friendly and naturally**
- ✓ **Durable, écologique et naturel**
- ✓ **Durable, natural y respetuoso con el mediambiente**

- ✓ **Kochen, Backen & appetitlich servieren**
- ✓ **Cooking, backing and serving**
- ✓ **Pour la cuisine , la cuisson et servir à table de manière appétissante**
- ✓ **Para cocinar, hornear y servir**

DE

Gebrauchs- und Reinigungshinweise:

Die Emaille ist Temperaturbeständig bis 400° C. Verwenden Sie den Artikel ausschließlich für Lebensmittel. Der Deckel dient nur zum Abdecken beim Aufbewahren von Lebensmitteln, z.B. im Kühlschrank. Der Deckel ist nicht hitzefest, kann aber bis -20° C eingesetzt werden. Emaille leitet Wärme sehr viel besser als ein Glas- oder Porzellangegenstand. Bitte handhaben Sie die heiße Emaille mit Vorsicht und verwenden Sie immer Topflappen. Es besteht Verbrennungsgefahr! Stellen Sie heißes Geschirr immer auf eine geeignete, hitzebeständige Unterlage. Erhitzen Sie die Emaille nicht ohne Inhalt und vermeiden Sie Temperaturschocks. Verwenden Sie das Geschirr nicht in der Mikrowelle.

Reinigen Sie die Emaille vor dem ersten Gebrauch und generell nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und einem Spülmittel. Verwenden Sie zum Reinigen der Emaille keine Scheuermittel und keine Gegenstände wie Drahtbürsten oder ähnliches. Dadurch kann die Oberfläche beschädigt werden. Die Emaille kann in der Spülmaschine gereinigt werden, aber wir empfehlen trotzdem die schonendere Reinigung per Hand. Sollte die Emaille verkratzt worden sein, ist dadurch nur das Aussehen beeinträchtigt, die Emaille kann aber uneingeschränkt weiter verwendet werden.

EN

Instructions for use, cleaning & care:

The enamel is heat resistant up to 400° C. Use the kitchenware exclusively for foodstuffs. The cover supplied is intended to cover the kitchenware while foodstuffs are stored in it, e.g. in the refrigerator. The cover is not heat resistant, but can be used in temperatures as low as -20° C. This enamel conducts heat much better than kitchenware made of glass or ceramic. Please handle hot enamel with care and always use baking gloves. There is a risk of burns! Always place the hot enamel on a suitable, heat resistant surface. Do not expose the hot enamel to temperature shocks. Do not microwave.

Clean the enamel before the first use and generally after each use with hot water and a detergent. Do not use wire brushes or devices for cleaning the enamel. This may scratch the surface and damage the lustre. The enamel can be cleaned in the dishwasher. However, we suggest a gentle cleaning by hand. If the enamel is scratched this just damages its appearance, but not its use, the enamel can be used without restrictions.

FR

Mode d'emploi et entretien:

L'émail résiste à une température allant jusqu'à 400°C. Ce produit est à utiliser exclusivement pour les aliments. Le couvercle sert uniquement à conserver les aliments, pour les mettre au réfrigérateur par exemple. Le couvercle n'est pas résistant à la chaleur et reste intact jusqu'à -20° C. L'émail est un bien meilleur conducteur de chaleur que le verre ou la porcelaine. Veillez donc à utiliser toujours des maniques quand vous manipulez votre plat chaud en émail sinon vous risquez de vous brûler! Veillez à toujours placer un dessous de plat résistant à la chaleur avant de poser le récipient en émail sur la table. Réchauffer toujours avec des aliments à l'intérieur et éviter les brusques changements de température. Ne passe pas au micro-ondes.

A rincer soigneusement avant la première utilisation, ensuite nous recommandons un lavage à l'eau chaude avec une détergente vaisselle classique. Ne jamais utiliser de produits chimiques abrasifs ou de brosses métalliques ou équivalent pour ne pas risquez d'abîmer la surface de l'émail. L'émail est lavable au lave-vaisselle mais nous conseillons le lavage à la main qui préserve mieux la beauté de l'émail. Si l'émail est griffé, ce n'est qu'un défaut d'esthétique, vous pouvez continuer à vous en servir sans problème dans votre cuisine.

ES

Instrucciones de uso, limpieza y mantenimiento :

El esmalte resiste hasta los 400° C. Use nuestras baterías de cocina exclusivamente para productos de alimentación.

Las tapas son para cubrir los recipientes y cerrar cuando los alimentos sean guardados, p.ej. en la nevera. La tapa no es resistente al calor, pero puede ser usada en temperaturas bajas hasta los -20° C.

Los productos esmaltados calientan mejor que los fabricados en vidrio o cerámicos. Por favor sujete el esmalte caliente con cuidado usando siempre guantes para hornear. Hay riesgo de quemaduras! Siempre deposite recipientes esmaltados calientes en una superficie resistente al calor adecuada. No exponga el esmalte caliente a cambios de temperatura bruscos. No apto para microondas.

Limpie los recipientes esmaltados antes del primer uso y en general después de cada uso, con agua caliente y detergente. No use brochas de metal para limpiar el esmalte. Ello rallaría la superficie y dañaría el lustre. Apto para lavavajillas. Independientemente sugerimos un lavado a mano. Si el esmalte está rallado sólo afecta a su apariencia y no a su uso, el esmalte puede continuar su uso sin restricciones.