

Instrukcja bezpiecznego użytkowania zestawu łopatek silikonowych

1. Przed pierwszym użyciem

1. Umyj wszystkie łopatki ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu, a następnie dokładnie opłucz i wysusz.
 2. Sprawdź stan zestawu – upewnij się, że łopatki nie mają uszkodzeń mechanicznych.
-

2. Bezpieczne użytkowanie

1. Zakres temperatur:

- Używaj łopatek zgodnie z zakresem temperatur podanym przez producenta (zwykle od -40°C do 230°C lub wyższych).
- Nie pozostawiaj łopatek w bezpośrednim kontakcie z płomieniem, palnikiem lub gorącymi powierzchniami, aby uniknąć ich stopienia.

2. Kompatybilność z naczyniami:

- Łopatki silikonowe są idealne do naczyń z powłoką nieprzywierającą (np. teflonową, ceramiczną), ponieważ nie rysują ich powierzchni.

3. Przenoszenie gorących potraw:

- Łopatki silikonowe nadają się do mieszania i serwowania gorących potraw, ale unikaj przenoszenia ekstremalnie ciężkich produktów, które mogą spowodować uszkodzenia.
-

3. Czyszczenie i konserwacja

1. Mycie ręczne:

- Po użyciu umyj łopatki miękką gąbką z dodatkiem łagodnego detergentu. Unikaj ostrych gąbek, które mogą uszkodzić silikon.

2. Mycie w zmywarce:

- Jeśli producent dopuszcza, możesz myć łopatki w zmywarce. Umieszczaj je w górnym koszu, aby zapobiec ich deformacji.

3. Usuwanie uporczywych plam:

- W przypadku tłustych lub trudnych do usunięcia plam, namocz łopatki w ciepłej wodzie z dodatkiem sody oczyszczonej, a następnie umyj jak zwykle.
-

4. Środki ostrożności

1. **Unikaj kontaktu z ostrymi przedmiotami:** Noże i inne ostre narzędzia mogą przeciąć lub uszkodzić silikon.
 2. **Ostrożność przy gotowaniu:** Nie pozostawiaj łopatek w garnkach, patelniach lub na gorących powierzchniach przez dłuższy czas, nawet jeśli są odporne na wysokie temperatury.
 3. **Dbanie o higienę:**
 - Regularnie sprawdzaj stan łopatek. W przypadku zauważenia pęknięć, odkształceń lub innych uszkodzeń, wymień je na nowe, aby uniknąć gromadzenia się bakterii.
-

5. Przechowywanie

1. **Suche i chłodne miejsce:** Przechowuj łopatki w suchym miejscu, z dala od bezpośredniego światła słonecznego, aby zapobiec ich odbarwieniom.
 2. **Unikaj zgniatania:** Upewnij się, że łopatki nie są zgniatane pod ciężkimi przedmiotami, co mogłoby wpłynąć na ich kształt.
-

6. Gwarancja i serwis

1. **Okres gwarancji:** Sprawdź warunki gwarancji producenta. Stosuj się do zaleceń dotyczących użytkowania, aby jej nie utracić.
 2. **Kontakt z producentem:** W razie pytań lub wątpliwości dotyczących użytkowania skontaktuj się z producentem lub sprzedawcą.
-

Zastosowanie się do powyższych zasad zapewni długotrwałe, bezpieczne i efektywne użytkowanie zestawu łopatek silikonowych. W razie wątpliwości zapoznaj się z instrukcją dostarczoną przez producenta.

[EN]

Instructions for safe use of the silicone spatula set

1. Before first use

Wash all spatulas in warm water with a mild detergent, then rinse and dry thoroughly.

Check the condition of the set - make sure that the spatulas have no mechanical damage.

2. Safe use

Temperature range:

Use the spatulas in accordance with the temperature range given by the manufacturer (usually from -40°C to 230°C or higher).

Do not leave the spatulas in direct contact with flame, burner or hot surfaces to avoid melting them.

Compatibility with cookware:

Silicone spatulas are ideal for cookware with a non-stick coating (e.g. Teflon, ceramic) because they do not scratch their surface.

Moving hot food:

Silicone spatulas are suitable for mixing and serving hot food, but avoid moving extremely heavy products that may cause damage.

3. Cleaning and maintenance

Hand washing:

After use, wash the paddles with a soft sponge and mild detergent. Avoid sharp sponges that can damage the silicone.

Dishwasher washing:

If the manufacturer allows it, you can wash the paddles in the dishwasher. Place them in the top rack to prevent deformation.

Removing stubborn stains:

For greasy or difficult-to-remove stains, soak the paddles in warm water with baking soda, then wash as usual.

4. Precautions

Avoid contact with sharp objects: Knives and other sharp tools can cut or damage the silicone.

Be careful when cooking: Do not leave the paddles in pots, pans or on hot surfaces for long periods of time, even if they are resistant to high temperatures.

Hygiene:

Regularly check the condition of the paddles. If you notice any cracks, deformations or other damage, replace them with new ones to avoid the accumulation of bacteria.

5. Storage

Dry and cool place: Store the blades in a dry place, away from direct sunlight to prevent discoloration.

Avoid crushing: Make sure that the blades are not crushed under heavy objects, which could affect their shape.

6. Warranty and service

Warranty period: Check the manufacturer's warranty terms. Follow the instructions for use to avoid losing it.

Contact the manufacturer: If you have any questions or concerns about use, contact the manufacturer or the seller.

Following the above rules will ensure long-term, safe and effective use of the silicone blade set. If in doubt, refer to the instructions provided by the manufacturer.

[DE]

Hinweise zur sicheren Anwendung des Silikonspatel-Sets

1. Vor dem ersten Gebrauch

Waschen Sie alle Klingen in warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel, spülen Sie sie anschließend ab und trocknen Sie sie gründlich.

Überprüfen Sie den Zustand des Sets – stellen Sie sicher, dass die Klingen keine mechanischen Schäden aufweisen.

2. Sichere Anwendung

Temperaturbereich:

Verwenden Sie die Klingen innerhalb des vom Hersteller empfohlenen Temperaturbereichs (normalerweise -40 °C bis 230 °C oder höher).

Vermeiden Sie den direkten Kontakt der Klingen mit Flammen, Brennern oder heißen Oberflächen, um ein Schmelzen zu vermeiden.

Kompatibilität mit Kochgeschirr:

Silikonspatel eignen sich optimal für Kochgeschirr mit Antihaftbeschichtung (zB Teflon, Keramik), da sie deren Oberfläche nicht zerkratzen.

Transport von warmen Speisen:

Silikonspatel eignen sich zum Umrühren und Servieren heißer Speisen. Vermeiden Sie jedoch das Bewegen extrem schwerer Speisen, da dies zu Beschädigungen führen kann.

3. Reinigung und Wartung

Händewaschen:

Waschen Sie die Klingen nach dem Gebrauch mit einem weichen Schwamm und einem milden Reinigungsmittel. Vermeiden Sie scharfe Schwämme, die das Silikon beschädigen können.

Spülmaschinenfest:

Sofern vom Hersteller zugelassen, können Sie die Paddel in der Spülmaschine reinigen. Um Verformungen vorzubeugen, legen Sie sie in den Oberkorb.

Hartnäckige Flecken entfernen:

Bei fettigen oder schwer zu entfernenden Flecken weichen Sie die Klingen in warmem Wasser mit Backpulver ein und waschen Sie sie anschließend wie gewohnt.

4. Vorsichtsmaßnahmen

Vermeiden Sie den Kontakt mit scharfen Gegenständen: Messer und andere scharfe Werkzeuge können das Silikon schneiden oder beschädigen.

Achtung beim Kochen: Lassen Sie Pfannenwender nicht über längere Zeit in Töpfen, Pfannen oder auf heißen Oberflächen liegen, auch wenn sie hitzebeständig sind.

Auf Hygiene achten:

Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Klingen. Sollten Sie Risse, Verformungen oder andere Beschädigungen feststellen, ersetzen Sie diese durch Neue, um die Ansammlung von Bakterien zu vermeiden.

5. Lagerung

Trockener und kühler Ort: Lagern Sie die Klingen an einem trockenen Ort und schützen Sie sie vor direkter Sonneneinstrahlung, um Verfärbungen zu vermeiden.

Quetschungen vermeiden: Achten Sie darauf, dass die Klingen nicht unter schweren Gegenständen zerquetscht werden, da dies ihre Form beeinträchtigen könnte.

6. Garantie und Service

Garantiezeitraum: Überprüfen Sie die Garantiebedingungen des Herstellers. Befolgen Sie die Nutzungsempfehlungen, um einen Verlust zu vermeiden.

Kontakt zum Hersteller: Bei Fragen oder Unklarheiten zur Anwendung wenden Sie sich bitte an den Hersteller oder Händler.

Die Einhaltung der oben genannten Regeln gewährleistet eine langfristige, sichere und effektive Nutzung des Silikonspatel-Sets. Im Zweifelsfall beachten Sie die Hinweise des Herstellers.