

de Profi-Dauerbackmatte
Produktinformation

- Die Backmatte besteht aus silikonbeschichtetem Glasfasergewebe. Die Unterseite ist rutschfest, die Oberseite mit Antihafteffekt.
- Die Backmatte eignet sich als Backpapierersatz zum Backen von Brot, Kuchen oder Tartes in gusseisernen Töpfen oder Backformen. Mit den Griffen der Backmatte lässt sich das Gebackene leichter aus der Form herausheben. Beim Backen sorgen die innenliegenden Glasfasern für eine optimale Wärmeverteilung.
- **Die Backmatte darf nicht auf Backformen o.Ä. zugeschnitten werden.** Dadurch können Glasfasern austreten.
- Prüfen Sie die Backmatte vor jedem Gebrauch auf sichtbare Schäden. Verwenden Sie die Backmatte bei Beschädigungen (z.B. Risse, ausgetretene Gewebefasern etc.) nicht weiter.
- Die Backmatte ist für einen Temperaturbereich von -15 °C bis +230 °C geeignet.
- Die Backmatte ist für den Gebrauch in der Mikrowelle und im Kühl-/Gefriergerät geeignet.
- Wenn Sie die Backmatte im heißen Backofen verwenden, fassen Sie sie nur mit einem Backhandschuh o.Ä. an.
- Legen Sie die Backmatte nicht in offene Flammen, auf Herdplatten oder auf andere Wärmequellen.
- **ACHTUNG!** Legen Sie die Backmatte nicht auf den Boden des Backofens.
- Schneiden Sie nicht auf der Backmatte und verwenden Sie darauf keine spitzen oder scharfen Gegenstände.
- Reinigen Sie die Backmatte vor dem ersten Gebrauch und nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel und keinen Scheuerschwamm.
- Die Backmatte ist auch spülmaschinengeeignet.
- Reinigen Sie die Backmatte möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann Teig- und Lebensmittelreste am besten lösen.
- Durch Fette kann es nach einiger Zeit zu dunklen Verfärbungen auf der Oberfläche der Backmatte kommen. Diese sind weder gesundheitsschädlich noch beeinträchtigen sie die Qualität oder Funktion des Artikels.
- **Bewahren Sie die Backmatte bei Nichtgebrauch immer flach liegend oder zusammengerollt auf. Falten Sie die Backmatte nicht, da dadurch das Glasfasergewebe brechen kann!**

en Reusable baking mat
Product information

- The baking mat is made of silicone-coated fibreglass fabric. The bottom side is non-slip and the top side has a non-stick finish.
- The baking mat is suitable for use as an alternative to baking paper when baking bread, cakes or tarts in cast-iron pots or baking tins. The handles on the baking mat make it easier to lift the baked goods out of the tin. During baking, the fibreglass in the interior facilitates even heat distribution.
- **The baking mat must not be cut to fit baking tins or similar.** Doing so could cause the fibreglass to become exposed.
- Check the baking mat for visible damage before each use. If the mat is damaged (e.g. cracks, areas of exposed fibreglass), discontinue use immediately.
- The baking mat is suitable for temperatures from -15 °C to +230 °C.
- The baking mat is suitable for use in the microwave and in the fridge/freezer.
- Always wear oven gloves or similar when using the baking mat in a hot oven.
- Do not place the baking mat over naked flames, on hobs or on any other sources of heat.
- **WARNING!** Do not place the baking mat on the base of the oven.
- Do not cut food or use sharp or pointed utensils on the baking mat.
- Clean the baking mat with hot water and a little washing-up liquid before using it for the first time and after every further use. Do not use caustic cleaning products or abrasive sponges for cleaning.
- The baking mat is also suitable for cleaning in the dishwasher.
- If possible, clean the baking mat immediately after use. This way, any food remnants will still be easy to remove.
- In the course of time, grease may discolour the surface of the baking mat. This is neither harmful to your health nor does it impair the quality or function of the product.
- **When the baking mat is not in use, store it either lying flat or rolled up. Do not fold the baking mat. The fibreglass fabric may otherwise break!**







fr Tapis de cuisson
Fiche produit

- Le tapis de cuisson est composé d'un tissu en fibres de verre enduit de silicone. Le dessous est antidérapant, le dessus est anti-adhésif.
- Le tapis de cuisson remplace le papier sulfurisé pour cuire au four du pain, des gâteaux ou des tartes dans des plats ou moules en fonte. Grâce aux poignées du tapis de cuisson, les aliments cuits se démoulent plus facilement. Lors de la cuisson, les fibres de verre à l'intérieur garantissent une répartition optimale de la chaleur.
- **Le tapis de cuisson ne doit pas être découpé sur des moules de cuisson ou autres.** Des fibres de verre pourraient alors apparaître.
- Vérifiez avant chaque utilisation que le tapis de cuisson n'est pas endommagé. Cessez d'utiliser le tapis s'il est endommagé (par ex. fissures, apparition de fibres de verre, etc.).
- Le tapis de cuisson est conçu pour une plage de température de -15 °C à +230 °C.
- Le tapis de cuisson est conçu pour être utilisé au micro-ondes et au réfrigérateur/congélateur.
- Lorsque vous utilisez le tapis de cuisson dans un four chaud, saisissez-le uniquement à l'aide de gants de cuisine ou une protection similaire.
- Ne placez pas le tapis de cuisson sur des flammes nues, des plaques de cuisson ou d'autres sources de chaleur.
- **ATTENTION!** Ne posez pas le tapis de cuisson sur le fond du four.
- Ne coupez rien sur le tapis de cuisson et n'utilisez pas d'objets coupants ou pointus dessus.
- Avant la première utilisation et après chaque utilisation ultérieure, nettoyez le tapis de cuisson à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni d'éponges récurantes.
- Le tapis de cuisson passe aussi au lave-vaisselle.
- Nettoyez le tapis de cuisson si possible immédiatement après utilisation pour éliminer plus facilement les restes de pâte et d'aliments.
- Au fil du temps, les matières grasses peuvent provoquer une coloration sombre de la surface du tapis de cuisson. Ces colorations ne sont pas nocives pour la santé, elles n'altèrent pas non plus la qualité ou le fonctionnement de l'article.
- **Lorsque vous n'utilisez pas le tapis de cuisson, conservez-le toujours à plat ou enroulé. Ne pliez pas le tapis de cuisson pour ne pas briser les fibres de verre!**

cs Pečicí podložka
Informace o výrobku

- Pečicí podložka je vyrobena z tkaniny ze skleněných vláken, která je potažena silikonem. Spodní strana je protiskluzová, vrchní strana s nepřilnavým účinkem.
- Pečicí podložka je vhodná jako náhrada za pečicí papír k pečení chleba, sladkého pečiva nebo dortů v litinových pekáčích nebo pečicích formách. Pomocí úchytů na pečicí podložce lze upečené pečivo snadněji vyjmout z formy. Během pečení umožní skleněná vlákna nacházející se uvnitř optimální rozložení tepla.
- **Pečicí podložka se nesmí zastříhávat na velikost forem na pečení apod.** Tak by se mohla uvolnit skleněná vlákna.
- Před každým použitím zkontrolujte pečicí podložku, jestli nevykazuje viditelná poškození. Při viditelném poškození podložky (např. trhliny, uvolněná skleněná vlákna atd.) ji již dále nepoužívejte.
- Pečicí podložka je vhodná k používání při teplotách od -15 do +230 °C.
- Pečicí podložka je vhodná pro použití v mikrovlnné troubě, chladničce a mrazničce.
- Když budete pečicí podložku používat v horké troubě, dotýkejte se jí pouze kuchyňskými rukavicemi nebo podobnými předměty.
- Pečicí podložku nestavte do otevřeného ohně, na plotýnky sporáku ani na jiné zdroje tepla.
- **POZOR!** Pečicí podložku nestavte na dno pečicí trouby.
- Jídlo nekrájejte přímo na pečicí podložce a nepoužívejte na ní žádné špičaté ani ostré předměty.
- Před prvním použitím a po každém dalším pečicí podložku umyjte horkou vodou a trochu prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani abrazivní houbičky.
- Pečicí podložku lze mýt také v myčce nádobí.
- Pečicí podložku umyjte pokud možno ihned po použití, protože tak se zbytky těsta a potravin nejlépe uvolní.
- V důsledku používání tuků může povrch pečicí podložky po nějaké době získat tmavší zabarvení. Toto zabarvení však není zdraví škodlivé ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci výrobku.
- **Při nepoužívání uchovávejte pečicí podložku vždy na plochu nebo srolovanou. Pečicí podložku neskládejte, jinak by mohlo dojít k polámání skleněných vláken!**

pl **Mata do pieczenia**
Informacje o produkcie

- Matę do pieczenia wykonano z powlekaną silikonem tkaninę z włókna szklanego. Spodnia strona jest antypoślizgowa, wierzchnia strona ma właściwości antyadhezyjne.
- Mata nadaje się do użycia jako zamiennik papieru do pieczenia chleba, ciast oraz tart w żeliwnych garnkach lub formach do pieczenia. Dzięki uchwytom maty do pieczenia można łatwiej wyjąć wypiek z formy. Znajdujące się wewnątrz maty włókna szklane zapewniają optymalne rozprowadzenie ciepła podczas pieczenia.
- **Maty do pieczenia nie wolno przycinać do rozmiaru form do pieczenia itp.** Mogłoby to spowodować wychodzenie włókien szklanych.
- Przed każdym użyciem maty należy sprawdzić ją pod kątem widocznych uszkodzeń. Zaprzestać użytkowania maty w przypadku uszkodzeń (np. pęknięcia, wystające włókna szklane itp.).
-  **Mata do pieczenia nadaje się do użytku w zakresie temperatur od -15°C do +230°C.**
-  **Mata do pieczenia nadaje się również do użytku w kuchence mikrofalowej, w lodówce i zamrażarce.**
-  **Jeśli mata jest używana w gorącym piekarniku, należy chwycić ją tylko przez rękawicę kuchenną itp.**
-  **Nie wolno wystawiać maty do pieczenia na działanie otwartego ognia, kłosać na płytach kuchennych ani na innych źródłach ciepła.**
- **UWAGA!** Nie kłosać maty do pieczenia na dnie piekarnika.
-  **Na macie nie wolno kroić żadnych potraw ani używać na niej ostrych lub spiczastych przedmiotów.**
- Przed pierwszym użyciem oraz po każdym kolejnym użyciu należy umyć matę do pieczenia w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie należy stosować agresywnych środków czyszczących ani gąbki do szorowania.
-  **Matę do pieczenia można również myć w zmywarce do naczyń.**
- W miarę możliwości należy umyć matę od razu po użyciu, gdyż wtedy najłatwiej jest usunąć resztki ciasta i innych produktów spożywczych.
- W wyniku działania tłuszczu po pewnym czasie na powierzchni maty może dojść do powstania ciemnych przebarwień. Odbarwienia te nie są szkodliwe dla zdrowia ani nie pogarszają jakości oraz funkcjonalności produktu.
- **Jeśli mata nie jest używana, należy przechowywać ją rozłożoną na płasko lub zrolowaną. Nie składać maty, ponieważ może to spowodować pęknięcie tkaniny z włókna szklanego!**






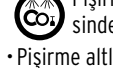
sk **Podložka na pečenie**
Informácia o výrobku

- Podložka je vyrobená z tkaniny zo sklenených vlákien potiahnutej silikónom. Spodná strana je protišmyková, vrchná strana má nepríhnavý účinok.
- Podložka je vhodná ako náhrada papiera na pečenie na prípravu chleba, koláčov alebo tartaletiek v liatinových drôždľach hrncoch alebo na plechoch. Drôždľá podložky na pečenie uľahčujú vyberanie pečiva z formy. Počas pečenia zabezpečujú vnútorné sklenené vlákna optimálne rozloženie tepla.
- **Podložka sa nesmie strihať na formy na pečenie a pod.** Môžu sa tým uvoľniť sklené vlákna.
- Pred každým použitím skontrolujte, či podložka nie je viditeľne poškodená. Poškodenú podložku už viac nepoužívajte (napr. ak má trhliny, uvoľnené sklené vlákna atď.).
-  **Podložka na pečenie je vhodná pre rozsah teplôt od -15 °C do +230 °C.**
-  **Podložka na pečenie je vhodná na používanie v mikrovlnnej rúre a v chladničke/mrazničke.**
-  **Pri používaní podložky v horúcej rúre ju chytajte len pomocou kuchynských rukavíc a pod.**
-  **Podložku na pečenie neumiestňujte do otvoreného plameňa, na varné dosky sporáka alebo na iné zdroje tepla.**
- **POZOR!** Podložku na pečenie neumiestňujte na dno rúry na pečenie.
-  **Na podložke nekrájajte a ani na nej nepoužívajte žiadne špicaté alebo ostré predmety.**
- Pred prvým použitím a po každom použití vyčistite podložku horúcou vodou a trochuou prostriedku na umývanie riadu. Nepoužívajte ostré čistiace prostriedky ani drsné hubky.
-  **Podložka na pečenie je vhodná aj do umývačky riadu.**
- Podľa možnosti vyčistite podložku na pečenie bezprostredne po použití, pretože zvyšky cesta a potravín sa vtedy uvoľňujú najľahšie.
- Tuky môžu po čase spôsobiť tmavé sfarbenie na povrchu podložky. Takéto sfarbenia nie sú zdraviu škodlivé, ani nemajú vplyv na kvalitu a funkčnosť výrobku.
- **Ak podložku na pečenie nepoužívate, vždy ju skladujte ležmo na plocho alebo zrolovanú. Podložku neskladajte, pretože by mohlo dôjsť k polámaniu tkaniny zo sklenených vlákien!**

hu **Profi tartós sütőlap**
Terméksimertető

- A sütőlap szilikonbevonatú üvegszálak szövetből készült. Az alsó oldal csúszásbiztos, a felső oldal tapadásmentes.
- A sütőlap sütőpapír helyett öntöttvas edényekben vagy sütőformákban kenyér, sütemény vagy pite sütéséhez használható. A sütőlap fogantyúi segítségével a sült tészta könnyebben kiemelhető a formából. Sütés közben a belül található üvegszálak optimális hőelosztást biztosítanak.
- **A sütőlapot sütőformához vagy hasonlókhoz mérteleg vigyázzon.** Ennek következtében az üvegszálak kilóghatnak.
- Minden használat előtt ellenőrizze, hogy látható-e sérülés a terméken. Ne használja tovább a terméket, ha az megrongálódott (pl. törések, látható üvegszálak stb.).
-  **A sütőlap -15 °C és +230 °C közötti hőmérséklet-tartományban használható.**
-  **A sütőlap mikrohullámú sütőben és hűtőben/fagyasztóban való használatra alkalmas.**
-  **Ha a sütőlapot a forró sütőben használja, akkor csak sütőkesztyűvel vagy hasonlóval fogja meg.**
-  **Ne helyezze a sütőlapot nyílt lángra, főzőlappra, vagy más hőforrásra.**
- **FIGYELEM!** Ne helyezze a sütőlapot a sütő aljára.
-  **Ne vágja fel az ételt a sütőlapon, és ne használjon rajta hegyes vagy éles tárgyakat.**
- Tisztítsa meg sütőlapot az első használat előtt és minden használat után meleg vízzel és némi mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró hatású tisztítószerrel vagy súrolószívacsot.
-  **A sütőlap mosogatógépben is tisztítható.**
- A termék lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legegyszerűbb a tészta- és élelmiszer-maradékok eltávolítása.
- A zsíradékkal való érintkezés miatt a termék felületén egy idő után sötét elszíneződések jelenhetnek meg. Ezeknek nincs egészségkárosító hatásuk, illetve nem befolyásolják a termék minőségét vagy funkcióját.
- **Ha nem használja a sütőlapot, akkor mindig kiterítve vagy feltekerve tárolja. Ne hajtja össze a sütőlapot, mert azáltal eltörhet az üvegszálak szövet!**

tr **Kalıcı pişirme altlığı**
Ürün bilgisi

- Pişirme altlığı silikon kaplı cam elyaf kumaştan yapılmıştır. Alt taraf kaymaz, üst taraf yapışmaz özelliğe sahiptir.
- Pişirme altlığı, dökme demir tencere-lerde veya fırın kalıplarında ekmekek veya turta pişirmek için pişirme kağıdının yerine kullanılabilir. Pişirme altlığının üzerindeki kulplar, pişmiş ürünün kalıptan çıkarılmasını kolaylaştırır. İçte bulunan cam elyaflar fırınlama sırasında, optimum ısı dağılımı sağlar.
- **Pişirme altlığı, pişirme kalıplarına vb. uyacak şekilde esilmemelidir.** Bundan dolayı cam elyaflar çıkabilir.
- Pişirme altlığını her kullanımdan önce görünür hasar bakımından kontrol edin. Pişirme altlığı hasar görmüşse (örn. çatlaklar, gevşek doku lifleri vb.) kullanmaya devam etmeyin.
-  **Pişirme altlığı -15 ile +230 °C arasındaki sıcaklıklar için uygundur.**
-  **Pişirme altlığı mikrodalgabirinde ve buzdolabında/derin dondurucuda kullanıma uygundur.**
-  **Pişirme altlığını sıcak bir fırında kullanıyorsanız, fırın ildiveni ya da benzeri bir şey ile pişirme altlığını tutun.**
-  **Pişirme altlığını açık ateşe, ocak üstüne veya başka bir ısı kaynağına koymayın.**
- **DIKKAT!** Pişirme altlığını fırının alt tabakasına koymayın.
-  **Gıdaları pişirme altlık üzerinde kesmeyin ve sivri ya da keskin aletler kullanmayın.**
- Pişirme altlığını, ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve biraz deterjanla yıkayın. Tahriş edici temizlik maddeleri ve ovma süngeri kullanmayın.
-  **Pişirme altlığı bulaşık makinesinde de yıkamaya uygundur.**
- Pişirme altlığını mümkün olduğunca kullanımın hemen ardından temizleyin çünkü hamur ve gıda artıkları en iyi bu şekilde çözülür.
- Pişirme altlığın yüzeyinde, zamanla biriken yağlar nedeniyle koyu renkli lekeler oluşabilir. Bu lekeler, sağlığa zararlı olmayıp ürünün kalitesini veya fonksiyonunu etkilemez.
- **Kullanılmadığı zaman pişirme altlığını her zaman düz veya rulo halinde saklayın. Cam elyaf kumaşı kırılabileceği için pişirme altlığını katlamayın!**