

FONTESTIC

Dank je voor je de aankoop van een Fontestic ovenschaal! Deze hoogwaardige geëmailleerde aardewerken schaal is ontworpen voor veelzijdig gebruik in de keuken, van de oven tot de diepvries. Om ervoor te zorgen dat je optimaal geniet van je schaal en ze lang meegaan, raden we aan de onderstaande instructies zorgvuldig door te nemen.

Algemene tips Reiniging en onderhoud

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Was de schalen grondig met warm water en een mild afwasmiddel, en droog ze goed af.

GEBRUIK IN DE OVEN EN MAGNETRON

1. De Fontestic schalen zijn hittebestendig tot 230°C en kunnen veilig worden gebruikt in de oven en magnetron. Let wel op dat ze niet geschikt zijn voor gebruik boven open vuur of op directe warmtebronnen zoals een gasfornuis, elektrische plaat of inductie.
2. Gebruik altijd ovenwanten om de schalen vast te nemen wanneer je ze uit de oven haalt, want ze worden heet.
3. Plaats de schaal nooit rechtstreeks uit de diepvries in een voorverwarmde oven, dit kan breuk veroorzaken door temperatuurschokken. Zet de bevroren schalen in een koude oven en laat ze samen met de oven opwarmen.

ONDERHOUD EN SCHOONMAKEN

1. Vermijd schuurspunten, staalwol of andere schurende materialen om de geëmailleerde afwerking niet te beschadigen.
2. Als je schalen vuil zijn na gebruik, vul ze dan met warm zeepwater en laat ze 10-20 minuten weken. Dit maakt het schoonmaken gemakkelijker en voorkomt hardnekkige vlekken.
3. Gebruik een zachte spons of een plastic afwasborstel om de schalen schoon te maken.
4. Het is normaal dat er na verloop van tijd metalen markeringen van keukengerei op het geglazuurde oppervlak verschijnen. Deze vlekken kunnen eenvoudig worden verwijderd met een speciaal schoonmaakmiddel voor keramiek of steengoed.
5. Droog de schalen goed af na het wassen om vochtopbouw te voorkomen, en berg ze droog op.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

1. Laat de schalen na gebruik eerst afkoelen voordat je ze in koud water dompelt. Het direct blootstellen van hete schalen aan koud water kan scheuren of breuk veroorzaken.
2. Plaats de schalen niet heet op koude oppervlakken, zoals stenen of metalen werkbladen, om breuk door plotselinge temperatuurverschillen te voorkomen.
3. Gebruik de schalen niet meer als ze beschadigd zijn, zoals wanneer ze gechipt of gebarsten zijn. Dit kan de duurzaamheid en veiligheid van het product beïnvloeden.

Door deze eenvoudige richtlijnen te volgen, zorg je ervoor dat je Fontestic ovenschalen jarenlang meegaan en dat je altijd optimaal kunt genieten van het koken en serveren van heerlijke maaltijden.

FONTESTIC

Merci pour l'achat de ce superbe plat à four Fontestic ! Ces plats en grès à glaçure de haute qualité sont conçus pour une utilisation polyvalente dans la cuisine, du four au congélateur. Pour que vous puissiez profiter au maximum de vos plats et qu'ils durent longtemps, nous vous recommandons de lire attentivement les instructions ci-dessous.

Conseils généraux de nettoyage et d'entretien

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Lavez soigneusement la vaisselle avec de l'eau chaude et un détergent doux, puis séchez-la soigneusement.

UTILISATION AU FOUR ET AU MICRO-ONDES

1. Les récipients Fontestic résistent à la chaleur jusqu'à 230°C et peuvent être utilisés en toute sécurité au four et au micro-ondes. Veuillez noter qu'ils ne conviennent pas à une utilisation sur des flammes nues ou sur des sources de chaleur directe telles qu'une cuisinière à gaz, une plaque électrique ou l'induction.
2. Utilisez toujours des gants de cuisine pour saisir les plats lorsque vous les sortez du four, car ils sont très chauds.
3. Ne placez jamais les plats directement du congélateur dans un four préchauffé, car ils risquent de se briser à cause des chocs de température. Placez les plats congelés dans un four froid et laissez-les se réchauffer en même temps que le four.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1. Évitez d'utiliser des éponges à récurer, de la laine d'acier ou d'autres matériaux abrasifs pour ne pas endommager la finition glacée.
2. Si votre vaisselle est sale après utilisation, remplissez-la d'eau chaude savonneuse et laissez-la tremper pendant 10 à 20 minutes. Cela facilite le nettoyage et évite les taches tenaces.
3. Utilisez une éponge douce ou une brosse à vaisselle en plastique pour nettoyer la vaisselle.
4. Il est normal que des marques métalliques provenant d'ustensiles de cuisine apparaissent sur la surface glacée au fil du temps. Ces marques peuvent être facilement éliminées à l'aide d'un nettoyeur spécial pour céramique ou grès.
5. Séchez bien la vaisselle après l'avoir lavée pour éviter la formation d'humidité, et conservez-la au sec.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1. Laissez les bols refroidir après utilisation avant de les plonger dans l'eau froide. L'exposition directe de bols chauds à l'eau froide peut provoquer des fissures ou des cassures.
2. Ne placez pas les bols chauds sur des surfaces froides, telles que des pierres ou des plans de travail en métal, afin d'éviter qu'ils ne se cassent en raison de brusques différences de température.
3. Cessez d'utiliser les bols s'ils sont endommagés, par exemple s'ils sont ébréchés ou fissurés. Cela peut nuire à la durabilité et à la sécurité du produit.

En suivant ces quelques conseils, vous garantirez la longévité de vos plats Fontestic et vous aurez toujours le plaisir de cuisiner et de servir de délicieux repas.

FONTESTIC

Thank you for purchasing a fantastic Fontestic oven dish! These high-quality glazed earthenware dishes are designed for versatile use in the kitchen, from the oven to the freezer. To ensure you get the most out of your dishes and they last a long time, we recommend that you read the instructions below carefully.

General cleaning and maintenance tips

BEFORE FIRST USE

1. Wash the dishes thoroughly with warm water and a mild detergent, and dry thoroughly.

USE IN OVEN AND MICROWAVE

1. Fontestic trays are heat-resistant up to 230°C and can be safely used in the oven and microwave. Please note that they are not suitable for use over open flames or on direct heat sources such as a gas cooker, electric plate or induction.
2. Always use oven mitts to grip the dishes when removing them from the oven, as they get hot.
3. Never place the dishes straight from the freezer into a preheated oven, this can cause breakage due to temperature shocks. Place the frozen dishes in a cold oven and let them warm up together with the oven.

MAINTENANCE AND CLEANING

1. Avoid scouring sponges, steel wool or other abrasive materials to avoid damaging the enameled finish.
2. If your dishes are dirty after use, fill them with warm soapy water and let them soak for 10-20 minutes. This makes cleaning easier and prevents stubborn stains.
3. Use a soft sponge or a plastic washing-up brush to clean the dishes.
4. It is normal for metal marks from kitchen utensils to appear on the glazed surface over time. These marks can be easily removed with a special cleaner for ceramics or stoneware.
5. Dry the dishes well after washing to avoid moisture build-up, and store them dry.

SAFETY INSTRUCTIONS

1. Let the bowls cool down after use before immersing them in cold water. Directly exposing hot bowls to cold water can cause cracking or breakage.
2. Do not place the dishes hot on cold surfaces, such as stones or metal worktops, to prevent breakage due to sudden temperature differences.
3. Stop using the bowls if they are damaged, such as when they are chipped or cracked. This may affect the durability and safety of the product.

By following these simple guidelines, you will ensure that your Fontestic oven dishes last for years and that you can always enjoy cooking and serving delicious meals to the fullest.

FONTESTIC

Vielen Dank für den Kauf einer fantastischen Fontestic-Auflaufform! Dieses hochwertige Geschirr aus glasiertem Steingut ist für den vielseitigen Einsatz in der Küche konzipiert, vom Backofen bis zum Gefrierschrank. Damit Sie Ihr Geschirr optimal nutzen können und es lange hält, empfehlen wir Ihnen, die folgende Anleitung sorgfältig zu lesen.

Allgemeine Tipps Reinigung und Wartung

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

1. Waschen Sie das Geschirr gründlich mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel ab und trocknen Sie es gut ab.

VERWENDUNG IM BACKOFEN UND IN DER MIKROWELLE

1. Die Fontestic-Schalen sind hitzebeständig bis 230°C und können sicher im Ofen und in der Mikrowelle verwendet werden. Bitte beachten Sie, dass sie nicht für die Verwendung über offenem Feuer oder auf direkten Wärmequellen wie einem Gasherd, einer Elektroplatte oder Induktion geeignet sind.
2. Fassen Sie das Geschirr beim Herausnehmen aus dem Ofen immer mit Ofenhandschuhen an, da es heiß wird.
3. Stellen Sie das Geschirr niemals direkt aus dem Gefrierschrank in den vorgeheizten Backofen, da es sonst aufgrund von Temperaturschocks zerbrechen kann. Stellen Sie das gefrorene Geschirr in einen kalten Ofen und lassen Sie es zusammen mit dem Ofen aufwärmen.

WARTUNG UND REINIGUNG

1. Vermeiden Sie Scheuerschwämme, Stahlwolle oder andere scheuernde Materialien, um die Glasur nicht zu beschädigen.
2. Wenn Ihr Geschirr nach dem Gebrauch schmutzig ist, füllen Sie es mit warmem Seifenwasser und lassen Sie es 10-20 Minuten einweichen. Das erleichtert die Reinigung und beugt hartnäckigen Flecken vor.
3. Verwenden Sie zum Reinigen des Geschirrs einen weichen Schwamm oder eine Kunststoffspülbürste.
4. Es ist normal, dass sich mit der Zeit Metallspuren von Küchenutensilien auf der glasierten Oberfläche abzeichnen. Diese Abdrücke lassen sich leicht mit einem Spezialreiniger für Keramik oder Steinzeug entfernen.
5. Trocknen Sie das Geschirr nach dem Spülen gut ab, um Feuchtigkeitsansammlungen zu vermeiden, und lagern Sie es trocken.

SICHERHEITSHINWEISE

1. Lassen Sie die Schalen nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie sie in kaltes Wasser tauchen. Wenn heiße Schalen direkt in kaltes Wasser getaucht werden, kann es zu Rissen oder Brüchen kommen.
2. Stellen Sie das heiße Geschirr nicht auf kalte Oberflächen, wie Steine oder Metallarbeitsplatten, um Bruch durch plötzliche Temperaturunterschiede zu vermeiden.
3. Verwenden Sie die Schalen nicht mehr, wenn sie beschädigt sind, z. B. wenn sie gesprungen oder gerissen sind.

Wenn Sie die folgenden einfachen Richtlinien befolgen, können Sie sicherstellen, dass Ihr Fontestic-Ofengeschirr jahrelang hält und Sie immer Freude am Kochen und Servieren köstlicher Mahlzeiten haben werden.