

## Instructions for using the stoneware range

These dishes are natural products. The elaborate craftsmanship involved in the manufacturing process may result in slightly uneven surfaces or inclusions in the glaze, making each dish a unique creation!

### **Before using the stoneware for the first time:**

Rinse the dishes with warm water only (no washing-up liquid) and leave to air dry. Coat them with a high-heat cooking fat or oil (do not use virgin oil or non-stick cooking spray) and leave to take effect.

### **How to use the stoneware:**

Heat-resistant up to 230°C, the dishes are suitable for ovens with top and bottom heat in addition to convection and fan-assisted ovens. Do not expose the stoneware to direct heat (e.g. the grill or other cooking areas). The stoneware is not microwave safe. Over time, the stoneware will develop a natural non-stick coating as a result of use. By using them with more oily foods to begin with, you can speed up this effect. The natural non-stick coating that results will also alter the appearance of the unglazed surface. While you can cut food inside the dish, it is not advised as it will affect the surface appearance, and blunt your knives.

### **Cleaning and care:**

The stoneware dishes are not dishwasher safe. To preserve the natural non-stick coating, avoid using cleaning agents and washing-up liquids. Instead, clean with hot water and a washing-up sponge or brush. Any lingering odours on the dishes are harmless. For stubborn food residue stuck to the stoneware, soak in warm water before cleaning. After cleaning, allow the stoneware to dry out completely in a place that is well-ventilated, both from above and from below; only put away once dry. Always store the lid of the Betty roasting dish separately from the dish itself. Do not stack the stoneware.

### **Usage and safety instructions to prevent injuries and damage:**

- Always make sure that 2/3 of the stoneware's surface is covered. Always distribute food evenly.
- Do not use the stoneware to heat frozen food. Always defrost frozen food in the fridge.
- The stoneware is not suitable for storing food.
- Do not preheat the stoneware.
- Do not allow the stoneware to come into direct contact with the oven walls or oven door.
- Avoid extreme temperature fluctuations. Allow the stoneware to cool down to room temperature before filling with liquids (even when cleaning them).
- Do not place the stoneware directly under the grill or on a direct heat source (e.g. hob).
- Wear heat-resistant oven gloves when handling the hot stoneware.
- Only place hot stoneware on heat-resistant surfaces.
- Use a suitable protective layer when placing the stoneware on sensitive surfaces (e.g. ceramic glass worktops), to avoid scratches.
- The stoneware is ceramic and fragile. Broken fragments may have sharp edges. If a dish is damaged in this way, do not continue using it.

## Nutzungshinweise Steingut-Serie

Bei den Formen handelt es sich um Naturprodukte. Durch den handwerklich aufwändigen Herstellungsprozess kann es zu kleinen Unebenheiten in der Oberfläche oder Einschlüssen in der Glasur kommen, das macht jede Form zu einem Unikat!

### **Vor dem ersten Gebrauch:**

Die Formen mit warmem Wasser ohne Spülmittel abspülen, trocknen lassen, mit einem hoch erhitzbarem Fett oder Öl (kein natives Öl) einreiben und einwirken lassen. Kein Trennfettspray verwenden.

### **Anwendung:**

Die Formen sind für Backöfen mit Ober- und Unterhitze, Heißluft und Umluft geeignet und bis 230°C hitzebeständig. Die Formen keiner direkten Hitze (z. B. Grill oder anderen Kochstellen) aussetzen. Die Formen sind nicht mikrowelleneeignet. Die Formen entwickeln durch die Benutzung mit der Zeit eine natürliche Antihafbeschichtung. Diesen Effekt kann man beschleunigen, indem man anfangs verstärkt fetthaltige Speisen zubereitet. Mit der natürlichen Antihafbeschichtung verändert sich auch das Aussehen der nichtglasierten Oberfläche. Schneiden in der Form ist möglich, jedoch nicht zu empfehlen, da die Oberflächenoptik beeinflusst wird und die Messer stumpf werden.

### **Reinigung und Pflege:**

Die Formen sind nicht spülmaschineneeignet. Um die natürliche Antihafbeschichtung zu erhalten, sollte auf Reiniger und Spülmittel verzichtet werden. Die Formen mit heißem Wasser und einem handelsüblichen Spülschwamm oder einer Spülbürste reinigen. Eventuell verbleibende Geruchsanhaftungen an den Formen sind unbedenklich. Hartnäckige Speisereste vor Reinigung im warmen Wasser einweichen. Die Steingut-Form nach der Reinigung auf einer von oben und unten gut belüfteten Stelle komplett austrocknen lassen und nur im trockenen Zustand verstauen. Den Deckel des Bräters „Betty“ bitte immer separat von der Form lagern. Die Produkte bitte nicht stapeln.

### **Anwendungs- und Sicherheitshinweise, um Verletzungen und Schäden zu vermeiden:**

- Die Formen müssen immer zu 2/3 der Fläche belegt sein. Speisen immer gleichmäßig verteilen.
- Keine gefrorenen Lebensmittel mit den Formen aufheizen. Tiefgekühlte Lebensmittel immer im Kühlschrank auftauen.
- Die Formen sind nicht zur Lagerung von Lebensmitteln geeignet.
- Die Formen nicht vorheizen.
- Die Formen sollten keinen direkten Kontakt zur Ofenwand und Ofentür haben.
- Extreme Temperaturschwankungen vermeiden. Vor dem Einfüllen von Flüssigkeiten, auch bei der Reinigung, Formen auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
- Nicht direkt unter den Grill oder auf eine direkte Hitzequelle (Herd) stellen.
- Beim Umgang mit den heißen Formen hitzebeständige Ofenhandschuhe verwenden.
- Heiße Formen nur auf hitzebeständigen Oberflächen abstellen.
- Beim Abstellen der Formen auf empfindlichen Oberflächen (z. B. Ceranfeld) sollten diese mit einem geeigneten Schutz vor Kratzern geschützt werden.
- Die Formen sind aus Keramik und zerbrechlich. Scherben können scharfkantig sein. In diesem Fall die beschädigte Form nicht weiter verwenden.

## Instrucciones de uso de la gama de productos de cerámica

Este menaje es un producto artesano. El proceso de fabricación puede tener como resultado superficies ligeramente irregulares o muescas en el esmalte que hacen que cada pieza sea única.

### Qué hacer antes de usar la cerámica por primera vez

Para lavarla, utiliza agua templada (sin jabón de lavavajillas) y déjala secar al aire. Una vez seca, úntala con una capa fina de aceite neutro (no utilices aceite de oliva virgen extra ni aceites en spray) y déjala secar

### Cómo usar la cerámica

Con una resistencia al calor de hasta 230 °C, los productos de cerámica son aptos para hornos con calor en la parte superior e inferior, de convección y con ventilador. No expongas las piezas al calor directo (p. ej., el grill y otras áreas de cocinado). La cerámica no es apta para microondas. Con el paso del tiempo y el uso, las piezas desarrollarán una superficie antiadherente natural. Si al principio las utilizas con comidas más grasas, acelerarás este proceso. El revestimiento antiadherente natural alterará el aspecto de la superficie no esmaltada. Aunque puedes cortar la comida directamente sobre la cerámica, no te aconsejamos hacerlo, ya que puedes alterar la superficie y deteriorar el filo de tus cuchillos.

### Limpieza y cuidado

Este menaje no es apto para el lavavajillas. Para proteger su revestimiento antiadherente natural, evita usar productos de limpieza y líquidos lavavajillas. En su lugar, límpialo con agua caliente y una esponja o cepillo. Si queda algún olor, será totalmente inocuo. Si quedan restos de comida pegados, sumérgelo en agua templada antes de lavarlos. Tras la limpieza, déjalo secar completamente en un lugar bien ventilado por arriba y abajo, y guárdalo únicamente cuando se haya secado. Guarda siempre aparte la tapa de la fuente. No apiles las piezas de cerámica.

### Uso e instrucciones de seguridad para evitar lesiones y daños

- Asegúrate siempre de que al menos 2/3 de la superficie de la cerámica estén cubiertos. Distribuye la comida de manera uniforme en todo momento.
- No utilices la cerámica para calentar alimentos congelados. Descongela siempre la comida congelada en el frigorífico.
- La cerámica no es apta para almacenar comida.
- No precalientes la cerámica.
- Evita que la cerámica entre en contacto con las paredes o la puerta del horno.
- Evita las fluctuaciones extremas de temperatura. Deja enfriar la cerámica hasta alcanzar la temperatura ambiente antes de verter líquidos en su interior (incluso a la hora de limpiarla).
- No coloques la cerámica directamente bajo el grill ni sobre una fuente de calor directa (p. ej., fogones).
- Utiliza guantes de horno resistentes al calor cuando manipules la cerámica caliente.
- Coloca la cerámica caliente únicamente sobre superficies resistentes al calor.
- Utiliza un salvamanteles cuando coloques la cerámica sobre superficies delicadas (p. ej., vitrocerámicas) para evitar arañazos.
- La cerámica es un material frágil. Si se rompe, los fragmentos pueden presentar bordes afilados. Deshecha los trozos.

## Instructions d'utilisation de la gamme de plats en grès

Ces plats sont des produits naturels. Le savoir-faire élaboré utilisé pendant le processus de fabrication peut donner lieu à des surfaces légèrement irrégulières ou à des défauts internes sous le vernis. C'est ce qui rend chaque plat unique !

### **Avant la première utilisation des plats en grès :**

Rincez les plats à l'eau tiède uniquement (sans liquide vaisselle) et laissez-les sécher à l'air libre. Enduisez-les de matière grasse ou d'huile préchauffée à haute température (n'utilisez pas d'huile vierge ou un aérosol de cuisson antiadhésif) et laissez agir.

### **Utilisation des plats en grès :**

Résistant à des chaleurs jusqu'à 230 °C, les plats conviennent aux fours avec diffusion de la chaleur par le haut et par le bas, ainsi qu'aux fours à convection et à chaleur tournante. N'exposez pas les plats en grès sur une source de chaleur directe (par ex. le gril ou d'autres zones de cuisson). Les plats en grès ne peuvent pas être mis au micro-ondes. Avec le temps, les plats en grès développeront un revêtement naturel antiadhésif dû à l'utilisation. Vous pouvez accélérer ce phénomène en commençant par les utiliser avec des aliments plus gras. Le revêtement naturel antiadhésif ainsi obtenu modifiera également l'aspect de la surface non vernie. Nous vous déconseillons de couper vos aliments dans le plat, car cela affecterait l'aspect de la surface et émietterait vos couteaux.

### **Nettoyage et entretien :**

Les plats en grès ne peuvent pas être mis au lave-vaisselle. Pour préserver leur revêtement naturel antiadhésif, évitez d'utiliser des produits de nettoyage et du liquide vaisselle. Lavez-les plutôt à l'eau chaude et avec une brosse ou une éponge à vaisselle. Les éventuelles odeurs persistantes sur les plats sont inoffensives. Pour les résidus alimentaires tenaces collés, faites tremper les plats en grès dans de l'eau tiède avant de les nettoyer. Une fois le nettoyage terminé, laissez les plats sécher complètement à un endroit bien ventilé, aussi bien au-dessus qu'en dessous. Ne rangez les plats que lorsqu'ils sont complètement secs. Rangez toujours le couvercle du plat à rôtir Betty séparément du plat lui-même. N'empilez pas les plats en grès.

### **Consignes d'utilisation et de sécurité pour éviter les blessures et dommages :**

- Veillez toujours à ce que les 2/3 de la surface du plat en grès soient recouverts. Répartissez toujours les aliments uniformément.
- N'utilisez pas les plats en grès pour faire chauffer des aliments surgelés. Faites toujours décongeler les aliments surgelés au réfrigérateur.
- Les plats en grès ne sont pas conçus pour le stockage d'aliments.
- Ne faites pas préchauffer les plats en grès.
- Ne laissez pas les plats en grès entrer en contact direct avec les parois ou la porte du four.
- Évitez les variations extrêmes de température. Laissez refroidir les plats en grès à température ambiante avant de les remplir de liquides (même lors de leur nettoyage).
- Ne placez pas les plats en grès directement sous le gril ou sur une source de chaleur directe (par ex. table de cuisson).
- Portez des maniques résistantes à la chaleur lorsque vous manipulez les plats en grès chauds.
- Ne déposez les plats en grès chauds que sur des surfaces résistantes à la chaleur.
- Appliquez une couche de protection adéquate lorsque vous déposez les plats en grès sur des surfaces fragiles (par ex. plans de travail en céramique) afin d'éviter de les rayer.
- Les plats en grès sont en céramique et donc fragiles. Lorsqu'ils sont fêlés, ils peuvent présenter des bords tranchants. Si un plat est endommagé de la sorte, arrêtez de l'utiliser.

## Istruzioni per l'uso della gamma di prodotti in stoneware (teglie e pirofile)

Questi articoli sono prodotti naturali, il cui processo di produzione prevede una lavorazione che potrebbe determinare superfici leggermente irregolari o inclusioni di altri materiali nello smalto, rendendo ciascun articolo una creazione unica!

### **Prima di utilizzare i prodotti in stoneware per la prima volta:**

Risciacquare i prodotti solo con acqua tiepida (senza detergente liquido) e lasciare asciugare all'aria. Cospargerli di olio con un alto punto di fumo o grasso da cucina per alta temperatura (non utilizzare olio d'oliva o spray da cucina antiaderente) e lasciare che agisca.

### **Come utilizzare i prodotti in stoneware:**

Resistenti al calore fino 230 °C, pirofile e teglie sono adatte per i forni statici, a convezione e ventilati. Non esporre i prodotti in stoneware al calore diretto (ad es. il grill o altre aree di cottura). I prodotti in stoneware non sono adatti per il forno a microonde. In seguito all'uso, il materiale sviluppa uno strato antiaderente naturale. Utilizzando i prodotti in stoneware con cibi più oleosi, questo effetto potrebbe essere accelerato. Lo strato antiaderente naturale risultante cambierà anche l'aspetto della superficie non smaltata. Anche se è possibile tagliare il cibo all'interno del prodotto, si consiglia di non farlo perché potrebbe influire sull'aspetto della superficie, oltre a danneggiare i coltelli.

### **Pulizia e cura:**

I prodotti in stoneware non sono lavabili in lavastoviglie. Per preservare lo strato antiaderente naturale, evitare l'utilizzo di agenti pulenti e detergenti liquidi. Al contrario, pulire con acqua calda e una spazzola o una spugna da lavaggio. Eventuali odori persistenti nei piatti sono innocui. Per residui di cibo ostinati sui prodotti in stoneware, immergere questi ultimi in acqua tiepida prima di procedere con la pulizia. Dopo la pulizia, lasciare asciugare completamente le pirofile in un luogo ben ventilato, sia dall'alto che dal basso; riporli solo quando asciutti. Conservare sempre il coperchio della teglia Betty separatamente dalla pirofila stessa. Non impilare i prodotti in stoneware.

### **Istruzioni per l'uso e la sicurezza per impedire eventuali lesioni e danni:**

- Assicurarsi sempre che 2/3 della superficie in stoneware siano coperti. Distribuire sempre il cibo in modo uniforme.
- Non utilizzare gli articoli per riscaldare il cibo congelato. Il cibo congelato va sempre prima scongelato nel frigorifero.
- Lo stoneware non è adatto alla conservazione di cibo.
- Non preriscaldare i prodotti in stoneware.
- Non lasciare che i prodotti in stoneware entrino in contatto diretto con lo sportello o le pareti del forno.
- Evitare variazioni di temperatura estreme. Lasciare raffreddare i prodotti in stoneware a temperatura ambiente prima di riempirli di liquidi (anche in caso di pulizia).
- Non posizionare i prodotti in stoneware direttamente sotto il grill o su una fonte di calore diretta (ad es. piano cottura).
- Indossare guanti da forno resistenti al calore quando si maneggiano i prodotti in stoneware caldi.
- Collocare i prodotti in stoneware caldi solo su superfici resistenti al calore.
- Utilizzare uno strato protettivo adeguato quando si sistemano i prodotti in stoneware su superfici delicate (ad es. ripiani in vetro di ceramica), per evitare eventuali graffi.
- Lo stoneware è composto da ceramica ed è fragile. I frammenti rotti potrebbero avere bordi taglienti. Se un articolo presenta questo tipo di danno, non continuare a utilizzarlo.

## Instruções de utilização do conjunto de faiança

Esta louça é fabricada a partir de produtos naturais. O seu fabrico artesanal pode resultar em superfícies ligeiramente desniveladas ou em inclusões na cobertura vitrificada, tornando cada artigo uma criação única!

### Antes de usar os artigos de faiança pela primeira vez:

Enxague a louça apenas com água morna (sem detergente líquido) e deixe secar ao ar. Unte a louça com óleo ou gordura comestível de alta temperatura (não utilize óleo virgem ou spray de cozinha antiaderente) e deixe atuar.

### Como usar a faiança:

Resistente ao calor até uma temperatura de 230 °C, esta louça é adequada para fornos de modelos com aquecimento superior e inferior, para além de fornos de convecção e de ventilação assistida. Não exponha a faiança a calor direto (por exemplo, de um grelhador ou bico de fogão). A louça de faiança não é adequada para ir ao micro-ondas. Com o decorrer do tempo, a louça de faiança irá desenvolver um revestimento antiaderente natural como resultado da sua utilização. Utilizar a louça com alimentos mais oleosos no início, poderá acelerar este efeito. O revestimento antiaderente natural resultante também irá alterar a aparência da superfície interior da louça, não vitrificada. Apesar de poder cortar alimentos dentro da louça, não recomendamos que o faça uma vez que isso irá afetar a aparência da superfície, e irá prejudicar o corte das suas facas.

### Limpeza e cuidados:

A louça de faiança não é adequada para ir à máquina de lavar louça. Para preservar o revestimento antiaderente natural, evite usar agentes de limpeza e detergentes líquidos. Em vez disso, lave com água quente e com uma esponja ou escova para a louça. Quaisquer odores persistentes na louça são inofensivos. Para resíduos de comida mais encrustados na louça de faiança, mergulhe a louça em água morna antes de lavá-la. Depois de lavar, deixe a louça de faiança secar completamente num local com boa ventilação, tanto superior como inferior; guarde a louça apenas quando estiver seca. Guarde sempre a tampa da travessa para assar Betty Crocker separada da travessa. Não empilhe a louça de faiança.

### Instruções de utilização e segurança para impedir ferimentos e danos:

- Certifique-se sempre de que dois terços da superfície da louça de faiança estão cobertos. Distribua a comida de forma uniforme.
- Não utilize a louça de faiança para aquecer comida congelada. Descongele sempre a comida congelada no frigorífico.
- A louça de faiança não é adequada para guardar comida.
- Não pré-aqueça a louça de faiança.
- Não permita que a louça de faiança entre em contacto direto com as paredes ou com a porta do forno.
- Evite flutuações extremas de temperatura. Deixe a louça de faiança arrefecer até à temperatura ambiente antes de a encher com líquidos (mesmo ao lavá-la).
- Não coloque a louça de faiança diretamente sob o forno ou sobre uma fonte de calor direta (por ex. boca do fogão).
- Use luvas para o forno resistentes ao calor ao manusear louça de faiança quente.
- Coloque louça de faiança quente apenas sobre superfícies resistentes ao calor.
- Utilize uma base de proteção adequada ao colocar a louça de faiança sobre superfícies sensíveis (por ex. bancadas de vidro cerâmico), para evitar riscos.
- A louça de faiança é cerâmica e frágil. Os fragmentos partidos podem ter arestas aguçadas. Se a louça for danificada desta forma, deixe de a utilizar.

## Instrukcja obsługi naczyn kamionkowych do zapiekania

Naczynia te są produktami naturalnymi. Precyzyjne rzemiosło, na którym opiera się proces produkcji, może wiązać się z lekkimi nierównościami powierzchni lub pojawianiem się tzw. inkluzji (czyli drobnych zanieczyszczeń) w warstwie szkliwa. Dzięki temu każde z naczyń staje się jedyne w swoim rodzaju!

### Zanim użyjesz naczyń kamionkowych do zapiekania po raz pierwszy:

Oplucz naczynia samą ciepłą wodą (bez płynu do mycia naczyń) i pozostaw do wyschnięcia. Pokryj je tłuszczem do smażenia lub olejem (nie używaj oleju z pierwszego tłoczenia ani sprayu do smażenia) i pozostaw do wyschnięcia.

### Jak prawidłowo używać naczyń kamionkowych do zapiekania:

Odporne na temperaturę do 230°C naczynia nadają się do piekarników z górnym i dolnym grzaniem, jak również do pieców konwekcyjnych i wspomaganym wentylatorem. Nie należy wystawiać naczyń kamionkowych na bezpośrednie działanie ognia (np. grill lub inne miejsca do gotowania). Naczynie nie jest przeznaczona do używania w kuchence mikrofalowej. Z czasem naczynie kamionkowe w wyniku użytkowania nabierze naturalnej, nieprzywierającej powłoki. Możesz szybciej uzyskać ten efekt, używając jej na początku do przygotowywania bardziej tłustych potraw. Powstała w ten sposób naturalna powłoka nieprzywierająca zmieni również wygląd nieszkliwionej powierzchni. Mimo że można kroić żywność wewnątrz naczyń, nie jest to zalecane, ponieważ wpłynie to na wygląd powierzchni i spowoduje stępienie noży.

### Czyszczenie i pielęgnacja:

Naczynia kamionkowe do zapiekania nie nadają się do mycia w zmywarce. Aby zachować naturalną, nieprzywierającą powłokę, należy unikać używania środków czyszczących i płynów do mycia naczyń. Zamiast tego należy je czyścić gorącą wodą i gąbką lub szczotką do mycia naczyń. Wszelkie utrzymujące się na naczyniach zapachy są nieszkodliwe. Uporczywe resztki jedzenia przyklejone do naczyń kamionkowych należy przed czyszczeniem namoczyć w ciepłej wodzie. Po umyciu pozostawić naczynie do całkowitego wyschnięcia w dobrze wentylowanym miejscu, z dostępem powietrza zarówno od góry, jak i od dołu, a gdy wyschnie, odstawić. Pokrywe naczyń kamionkowych do zapiekania Betty należy zawsze przechowywać oddzielnie od samego naczynia. Nie należy układać naczyń kamionkowych na innych naczyniach.

### Instrukcja użytkowania i bezpieczeństwa, aby zapobiec obrażeniom i uszkodzeniom:

- Zawsze należy upewnić się, że 2/3 powierzchni naczyń kamionkowych jest pokryte. Potrawę należy zawsze rozprowadzać równomiernie.
- Nie należy używać naczyń kamionkowych do zapiekania do podgrzewania mrożonej żywności. Mrożonki należy zawsze rozmrażać w lodówce.
- Naczynia kamionkowe nie nadają się do przechowywania żywności.
- Nie należy wstępnie podgrzewać naczyń kamionkowych.
- Nie należy dopuścić do bezpośredniego kontaktu naczyń kamionkowych do zapiekania ze ścianami lub drzwiczkami piekarnika.
- Należy unikać skrajnych wahań temperatury. Przed napełnieniem naczyń kamionkowych płynami (nawet podczas czyszczenia) należy odczekać, aż ostygnie do temperatury pokojowej.
- Nie należy umieszczać naczyń bezpośrednio pod grillem lub na bezpośrednim źródle ciepła (np. płycie grzewczej).
- Podczas pracy z gorącym naczyniem kamionkowym należy zakładać żaroodporne rękawice.
- Naczynie kamionkowe do zapiekania należy stawiać tylko na powierzchniach odpornych na wysoką temperaturę.
- Przy stawianiu naczyń kamionkowych na delikatnych powierzchniach (np. blatach ze szkła ceramicznego) należy stosować odpowiednią warstwę ochronną, aby uniknąć zarysowań.
- Naczynie kamionkowe do zapiekania jest wykonane z ceramiki i jest kruche. Odłamki mogą mieć ostre krawędzie. Jeśli naczynie ulegnie takiemu uszkodzeniu, nie należy już go używać.

## Pokyny k používání produktů z kameniny

Tyto zapékací mísy jsou přírodní produkty. Detailní ruční zpracování, které je součástí výrobního procesu, může být příčinou mírně nerovných povrchů nebo inkluzí v glazuře, díky čemuž je každá nádoba jedinečným výtvořem!

### **Před prvním použitím produktů z kameniny:**

Nádobí opláchněte pouze teplou vodou (bez použití prostředku na mytí nádobí) a nechte oschnout. Vymažte ho tukem nebo olejem na vaření pro použití při vyšších teplotách (nepoužívejte panenský olej nebo nepřilnavý kuchyňský sprej) a nechte působit.

### **Jak produkty z kameniny používat:**

Žárovzdorné nádoby, které je určeno až do 230 °C je vhodné pro trouby s horním a spodním ohřevem, pro konvekční trouby a trouby s ventilátorem. Nevystavujte kameninu přímému žáru (např. grilování nebo jiným varným plochám). Kameninu není bezpečné používat v mikrovlnných troubách. Postupem času se na ní v důsledku používání vytvoří přírodní nepřilnavá vrstva. Tento účinek můžete uspišit tím, že v nádobách budete na začátku připravovat mastnější pokrmy. Výsledná přírodní nepřilnavá vrstva také pozmění vzhled neglazovaného povrchu. I když můžete pokrmy krájet v nádobě, není to doporučeno, protože to bude mít vliv na vzhled povrchu a povede to ke ztupení nožů.

### **Čištění a péče:**

Kameninové nádoby není bezpečné používat v myčce. Pro zachování přírodní nepřilnavé vrstvy se vyhněte používání čisticích prostředků a prostředků na mytí nádobí. Raději ho umyjte teplou vodou a houbičkou nebo kartáčkem na mytí nádobí. Jakýkoliv přetrvávající zápach z nádobí je neškodný. V případě těžko odstranitelných zbytků jídla ponořte kameninové nádoby před čištěním do horké vody. Po vyčištění nechte kameninové nádoby shora i zdola dokonale vyschnout na dobře větraném místě; uklidte ho, teprve až je suché. Poklop od pečicí nádoby Betty vždy skladujte samostatně. Kameninové nádoby neskládejte na sebe.

### **Pokyny k používání a bezpečnostní pokyny jako prevence zranění a škod:**

- Vždy zajistěte, aby byla kameninová nádoba zaplněna ze dvou třetin. Jídlo v ní rozprostřete rovnoměrně.
- Toto nádobí nepoužívejte k ohřátí mrazeného jídla. Takové jídlo vždy nejdříve rozmrazte v lednici.
- Kameninové nádoby se nehodí ke skladování potravin.
- Kameninové nádoby nepředehřívejte.
- Dejte pozor, aby se nedostalo do přímého kontaktu se stěnami nebo dvířky trouby.
- Vyhněte se extrémnímu kolísání teplot. Kameninové nádoby nechte zchladnout na pokojovou teplotu, než do něj něco nalijete (to se týká i čištění).
- Nádobí nedávejte přímo na gril nebo na přímý zdroj tepla (např. varnou desku).
- Při manipulaci s horkým nádobím používejte tepelně odolné kuchyňské chňapky.
- Horké kameninové nádoby pokládejte pouze na tepelně odolné povrchy.
- Aby nedošlo k poškrábání, používejte při pokládání nádobí na citlivé povrchy vhodné ochranné vrstvy (např. sklokeramické pracovní desky).
- Kameninové nádoby je keramické a křehké. Ulomené kousky mohou mít ostré hrany. Pokud je nádobí tímto způsobem poškozené, už ho dále nepoužívejte.



## Stoneware dayanıklı seramik serisi kullanma talimatları

Bu kaplar doğal ürünlerdir. Üretim sürecinde kullanılan detaylı işçilik sonucunda sır kaplamada hafif pürüzlü yüzeyler veya kalıntılar ortaya çıkabilir ve bu da her kabı benzersiz bir kreasyon haline getirir!

### **Stoneware dayanıklı seramik kabı ilk defa kullanmadan önce:**

Kapları sadece ılık suyla durulayın (bulaşık deterjanı kullanmayın) ve kurumaya bırakın. Kapları yüksek sıcaklıkta pişirme için kullanılan katı veya sıvı yağ ile kaplayın (sızma zeytinyağı veya yapışmaz sprey yağ kullanmayın) ve yağın nüfuz etmesi için bir süre bekleyin.

### **Stoneware dayanıklı seramik kap nasıl kullanılır:**

230°C'ye kadar ısıya dayanıklı olan kaplar konveksiyonlu ve fan destekli fırınların yanı sıra üstten ve alttan ısıtılmalı fırınlar için uygundur. Stoneware seramiği doğrudan ısıya maruz bırakmayın (örn. ızgara veya diğer pişirme yüzeyleri). Stoneware seramik kaplar mikrodalga fırın için güvenli değildir. Dayanıklı seramik kap kullanıldıkça zaman içinde doğal olarak yapışmaz bir kaplama geliştirecektir. Kapları başlangıçta daha yağlı yemeklerle kullanarak bu etkiyi hızlandırabilirsiniz. Ortaya çıkan doğal yapışmaz kaplama, sırsız yüzeyin görünümünü de değiştirecektir. Yemekleri kabın içinde kesebilirsiniz ancak bu, yüzey görünümünü etkileyeceği ve bıçaklarınızı körelteceği için tavsiye edilmez.

### **Temizlik ve bakım:**

Stoneware seramik kapların bulaşık makinesinde yıkanması güvenli değildir. Doğal yapışmaz kaplamayı korumak için temizlik maddeleri ve bulaşık deterjanı kullanmaktan kaçının. Bunun yerine sıcak su ve bulaşık süngeri veya fırça ile temizleyin. Kaplarda kalan kokular zararsızdır. Dayanıklı seramiğe yapışan inatçı yemek artıklarını çıkarmak için kabı yıkamadan önce ılık su ile ıslatın. Temizledikten sonra, stoneware seramik kabın hem üstten hem alttan iyi bir şekilde hava alan bir yerde tamamen kurumasını bekleyin; kabı sadece kuruduktan sonra dolaba kaldırın. Betty kızartma kabının kapağını daima kaptan ayrı olarak saklayın. Sert seramik kapları istiflemeyin.

### **Yaralanmaları ve hasarı önlemek için kullanım ve güvenlik talimatları:**

- Her zaman stoneware seramiğin yüzeyinin 2/3'ünün yemekle kaplandığından emin olun. Yemeği daima eşit olarak dağıtın.
- Stoneware seramiği, dondurulmuş gıdaları ısıtmak için kullanmayın. Dondurulmuş gıdaları daima buzdolabında çözdürün.
- Stoneware seramik, yemek saklamak için uygun değildir.
- Stoneware seramik kabı önceden ısıtmayın.
- Stoneware seramik kabın fırın duvarları veya fırın kapısı ile doğrudan temas etmemesine özen gösterin.
- Aşırı sıcaklık dalgalanmalarından kaçının. Stoneware dayanıklı seramik kaba sıvı doldurmadan önce kabın oda sıcaklığına soğumasını bekleyin (kabı temizlerken dahi).
- Stoneware seramik kabı doğrudan ızgaranın altına veya doğrudan ısıtma kaynağı üzerine (örn. ocak) koymayın.
- Sıcak dayanıklı stoneware seramik kabı kullanırken ısıya dayanıklı fırın eldivenleri takın.
- Sıcak stoneware seramiği yalnızca ısıya dayanıklı yüzeylerin üzerine koyun.
- Stoneware seramik kabı hassas yüzeylere (örn. seramik cam mutfak tezgahları) koyarken çizilmeleri önlemek için uygun bir koruyucu tabaka kullanın.
- Stoneware seramik kap, seramikten üretilmiştir ve kırılmalıdır. Kopan parçalar keskin kenarlara sahip olabilir. Bir kap bu şekilde hasar gördüğü zaman onu kullanmaya devam etmeyin.

## 炆器系列产品使用说明

这些餐具都是天然产品。制作过程中，繁杂的工艺可能会使餐具表面轻微凹凸不平，或釉质夹带杂质，使得每个餐具都独一无二！

### 首次使用炆器前：

仅用温水（无洗涤剂）冲洗餐具，然后自然风干。涂上高温食用油脂或油（不要使用初榨油或不粘锅烹饪喷雾），使其形成不粘涂层。

### 如何使用炆器：

耐热温度高达 230

摄氏度，适用于烤箱的上下加热模式、对流模式以及风扇辅助加热模式。不要让炆器直接受热（例如，烧烤架、燃气灶或其它明火烹饪方式）。炆器不适用于微波炉。炆器会随着使用时间的推移，形成天然的不粘涂层。开始的时候烹饪更油性的食物会加速涂层形成。天然不粘涂层也会改变无釉质覆盖表面的外观。不建议您在餐具中切割食物，这样可能会在餐具表面留下划痕，并让餐刀变钝。

### 清洁及保养：

炆器餐具不宜用洗碗机清洁。为保持天然不粘涂层，避免使用清洁剂或洗涤剂清洁。应用热水和洗碗海绵或刷子清洁。餐具上残留的气味是无害的。粘在炆器上的顽固食物残渣，可在清洁前先用温水浸泡。清洁后，把炆器放在上下均通风良好的地方彻底风干；干透后再存放好。务必将 Betty 烤盘的盖子与烤盘分开存放。请勿堆叠炆器。

### 防受伤防破损使用安全说明：

- 务必确保食物覆盖炆器表面的三分之二且铺放均匀。
- 请勿用炆器加热冷冻食品。务必提前将冷冻食品解冻。
- 炆器不适合储存食物。
- 请勿预热炆器。
- 请勿让炆器与烤箱壁或烤箱门直接接触。
- 避免温度波动过大。在装满液体之前，先让炆器冷却至室温，即便是清洗时亦应如此。
- 请勿将炆器直接放在烧烤架上或燃气灶等直接热源上。
- 拿放热炆器时，请戴上耐热的烤箱手套。
- 热炆器只能放置在耐热台面上。
- 若要将炆器放在陶瓷玻璃台面等脆弱的表面上，为避免划伤表面，请铺放适当的保护层。
- 炆器是陶瓷制品且易碎。碎片的边缘可能较锋利。如果餐具破碎，请勿继续使用。

## 陶瓷器(炆器)

### 的使用需知

陶瓷器(炆器)為天然加工產品。製程中可能會使表面產生些微的不均勻，或是釉料中含有雜質，使每一個陶瓷器帶有獨一無二的特色！

#### 首次使用陶瓷器(炆器)之前：

以溫水沖洗陶瓷器（勿使用洗碗精）並置於陰涼處自然風乾。以適合高溫烹調的油（勿使用初榨橄欖油或不沾鍋噴霧油）塗抹在陶瓷器上並靜置。

#### 如何使用陶瓷器(炆器)：

陶瓷器可耐高溫達 230°C，除了能用於旋風烤箱之外，也

適用於獨立上下火烤箱。請勿讓陶瓷器直接接觸高溫表面（如：烤肉架、瓦斯爐或電磁爐等）。陶瓷器不適用於微波爐。於一段時間的使用之後，陶瓷器表面會自然產生不沾黏的塗層。若一開始將陶瓷器來處理較油膩的料理，可以更快產生不沾黏的表面。天然不沾黏的表面塗層也會改變陶瓷器表面的色澤。不建議於陶瓷器表面切割食材，將會影響陶瓷器的表面外觀，並使您的刀子變鈍。

#### 清潔和保養：

陶瓷器不適合用洗碗機進行清潔。若要保留天然的不沾黏表面，請避免使用清潔劑或洗碗精。只需使用熱水和海棉清潔即可。陶瓷器上可能會稍微殘留之前料理的味道。對於較難清潔的食物頑垢，可以於清潔前將陶瓷器浸泡於溫水之中。清潔完成後，將陶瓷器置於通風良好的陰涼處，待完全乾燥後再進行收納。請將陶瓷器本體和蓋子分開收納。請不要以堆疊的方式收納陶瓷器。

#### 預防受傷和損壞的安全提示：

- 請確保食物均勻放置且至少覆蓋三分之二的陶瓷器表面。
- 請不要使用陶瓷器來加熱未解凍的食物，請先將食物完整退冰後再放入陶瓷器內。
- 陶瓷器不適合用於儲存和存放食物。
- 請不要單獨預熱空的陶瓷器。
- 請不要讓陶瓷器直接接觸烤箱內壁或烤箱門。
- 為了避免劇烈的溫度變化，在盛裝液體前，務必先讓陶瓷器降溫至室溫（在清潔時亦須如此）。
- 請勿將陶瓷器直接放置於烤架上，或是放置於加熱表面（如：烤肉架、瓦斯爐、電磁爐等）。
- 拿取烹煮後的陶瓷器時，請務必戴上耐高溫的烤箱手套。
- 將高溫的陶瓷器置於耐高溫表面上。
- 若要將陶瓷器放置於較脆弱的表面時（如玻璃檯面等），請使用鍋墊或隔熱墊，以避免刮傷。
- 陶瓷器是易碎產品。破損的陶瓷器邊緣相當尖銳。若出現破損的情形，請立即停止使用。