

(de) Profi-Dauerbackmatten
Produktinformation

- Die Matten bestehen aus silikonbeschichtetem Glasfasergewebe. Die Unterseite ist rutschfest, die Oberseite mit Antihafteffekt.
- Die Matten eignen sich als Backpapierersatz zum Backen von Süßem und Herzhaftem oder zum Ausrollen von Teig und Zuckerarbeiten. Beim Backen sorgen die innenliegenden Glasfasern für eine optimale Wärmeverteilung.
- **Die Silikonmatten dürfen nicht auf Backformen o.Ä. zugeschnitten werden.** Dadurch können Glasfasern austreten.
- Prüfen Sie die Matten vor jedem Gebrauch auf sichtbare Schäden. Verwenden Sie die Matten bei Beschädigungen (z.B. Risse, ausgetretene Gewebefasern etc.) nicht weiter.
-  Die Silikonmatten sind für einen Temperaturbereich von -15 °C bis +230 °C geeignet.
-   Die Silikonmatten sind für den Gebrauch in der Mikrowelle und im Kühl-/Gefriergerät geeignet.
-  Wenn Sie die Silikonmatten im heißen Backofen verwenden, fassen Sie sie nur mit einem Backhandschuh o.Ä. an.
-   Legen Sie die Silikonmatten nicht in offene Flammen, auf Herdplatten, auf den Boden des Backofens oder auf andere Wärmequellen.
-  Schneiden Sie nicht auf den Silikonmatten und verwenden Sie darauf keine spitzen oder scharfen Gegenstände.
- Reinigen Sie die Silikonmatten vor dem ersten Gebrauch und nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel und keinen Scheuerschwamm.
-  Die Silikonmatten sind auch spülmaschinengeeignet.
- Reinigen Sie die Silikonmatten 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 Silikonmatten kommen. Diese sind weder gesundheitsschädlich noch beeinträchtigen sie die Qualität oder Funktion des Artikels.
- **Bewahren Sie die Silikonmatten bei Nichtgebrauch immer flach liegend oder zusammengerollt und mit dem Silikonring gesichert auf. Falten Sie die Matten nicht, da dadurch das Glasfasergewebe brechen kann!**

(en) Reusable baking mats
Product information

- The mats are made of silicone-coated fibreglass fabric. The bottom side is non-slip and the top side has a non-stick finish.
- The mats are suitable for use as an alternative to baking paper for baking sweet and savoury dishes or for rolling out dough, icing, or sugar decorations. During baking the fibreglass in the interior facilitates even heat distribution.
- **The silicone mats must not be cut to fit baking tins or similar.** Doing so could cause the fibreglass to become exposed.
- Check the mats for visible damage before each use. If the mats are damaged (e.g. cracks, areas of exposed fibreglass), discontinue use immediately.
-  The silicone mats are suitable for temperatures from -15 °C to +230 °C.
-   The silicone mats are suitable for use in the microwave and in the fridge/freezer.
-  Always wear oven gloves or similar when using the silicone mats in a hot oven.
-   Do not place the silicone mats over naked flames, on hobs, on the base of the oven or on any other sources of heat.
-  Do not cut food or use sharp or pointed utensils on the silicone mats.
- Clean the silicone mats with hot water and a little washing-up liquid before using them for the first time and after every further use. Do not use caustic cleaning products or abrasive sponges for cleaning.
-  The silicone mats are also suitable for cleaning in the dishwasher.
- If possible, clean the silicone mats 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 silicone mats. This is neither harmful to your health nor does it impair the quality or function of the product.
- **When the silicone mats are not in use, store them either lying flat or rolled up and secured with the silicone ring. Do not fold the mats. The fibreglass fabric may otherwise break!**

(fr) Tapis de cuisson
Fiche produit

- Les tapis sont composés d'un tissu en fibres de verre enduit de silicone. Le dessous est anti-dérapant, le dessus est anti-adhésif.
- Les tapis remplacent le papier sulfurisé pour cuire au four du sucré ou du salé, ou pour étaler de la pâte et des aliments à base de sucre. Lors de la cuisson, les fibres de verre à l'intérieur garantissent une répartition optimale de la chaleur.
- **Les tapis en silicone ne doivent pas être découpés sur des moules de cuisson ou autres.** Des fibres de verre pourraient alors apparaître.
- Vérifiez avant chaque utilisation que les tapis ne sont pas endommagés. Cessez d'utiliser les tapis s'ils sont endommagés (par ex. fissures, apparition de fibres de verre, etc.).
-  Les tapis en silicone sont conçus pour une plage de température de -15 °C à +230 °C.
-   Les tapis en silicone sont conçus pour être utilisés au micro-ondes et au réfrigérateur/congélateur.
-  Lorsque vous utilisez les tapis en silicone dans un four chaud, saisissez-les uniquement à l'aide de gants de cuisine ou une protection similaire.
-   Ne placez pas les tapis en silicone sur des flammes nues, des foyers, le fond du four ou d'autres sources de chaleur.
-  Ne coupez rien sur les tapis en silicone et n'utilisez pas d'objets coupants ou pointus.
- Avant la première utilisation et après chaque utilisation ultérieure, nettoyez les tapis en silicone à l'eau chaude en utilisant un peu de liquide vaisselle. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni d'éponges récurantes.
-  Les tapis en silicone peuvent aussi être nettoyés au lave-vaisselle.
- Nettoyez les tapis en silicone si possible immédiatement après leur 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 des tapis en silicone. 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 les tapis en silicone, conservez-les toujours à plat ou enroulés et sécurisés par l'anneau en silicone. Ne pliez pas les tapis pour ne pas briser les fibres de verre!**

(cs) Pečicí podložky
Informace o výrobku

- Podložky jsou vyrobeny z tkaniny ze skleněných vláken, která je potažena silikonem. Spodní strana je protiskluzová, vrchní strana s nepřilnavým účinkem.
- Podložky jsou vhodné jako náhrada za pečicí papír k pečení sladkého a slaného pečiva nebo k vyválení těsta a práci s cukrem. Při pečení zaručí skleněná vlákna nacházející se uvnitř optimální rozložení tepla.
- **Silikonové podložky se nesmí zastříhávat na velikost forem na pečení apod.** Tak by se mohla uvolnit skleněná vlákna.
- Před každým použitím zkontrolujte podložky, jestli nevykazují viditelná poškození. Při viditelném poškození podložek (např. trhliny, uvolněná skleněná vlákna atd.) je již dále nepoužívejte.
-  Silikonové podložky jsou vhodné k používání při teplotách od -15 do +230 °C.
-   Silikonové podložky jsou vhodné pro použití v mikrovlnné troubě, chladničce a mrazničce.
-  Když budete silikonové podložky používat v horké troubě, dotýkejte se jich pouze kuchyňskými rukavicemi nebo podobnými předměty.
-   Silikonové podložky nestavte do otevřeného ohně, na plotýnky sporáku, na dno pečicí trouby ani na jiné zdroje tepla.
-  Jídlo nekrájejte přímo na silikonových podložkách a nepoužívejte na nich žádné špičaté ani ostré předměty.
- Před prvním použitím a po každém dalším silikonové podložky umyjte horkou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani abrazivní houbičky.
-  Silikonové podložky lze mýt také v myčce nádobí.
- Silikonové podložky umyjte pokud možno ihned po použití, protože tak se zbytky těsta a potravin nejlépe uvolní.
- V důsledku používání tuků může povrch silikonových podložek po nějaké době získat tmavší zabarvení. Toto zabarvení však není zdraví škodlivé ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci výrobku.
- **Při nepoužívání uchovávejte silikonové podložky vždy na plocho nebo srolované a zajištěné silikonovým kroužkem. Podložky neskládejte, jinak by mohlo dojít k polámání skleněných vláken!**

(pl) Maty do pieczenia
Informacje o produkcie

- Maty wykonano z powlekanej silikonem tkaniny z włókna szklanego. Spodnia strona jest antypoślizgowa, wierzchnia strona ma właściwości antyadhezyjne.
- Maty nadają się do użycia jako zamiennik papieru do pieczenia do rozwałkowania ciasta, pieczenia słodkich i wytrawnych wypieków lub wykonywania na nim cukrowych dekoracji. Znajdujące się wewnątrz mat włókna szklane zapewniają optymalne rozprzeczanie ciepła podczas pieczenia.
- **Silikonowych mat nie wolno przycinać do rozmiaru form do pieczenia itp.** Mogłoby to spowodować wycożnienie włókien szklanych.
- Przed każdym użyciem mat należy sprawdzić je pod kątem widocznych uszkodzeń. Zaprzestać użytkowania mat w przypadku uszkodzeń (np. pęknięcia, wystające włókna szklane itp.).
-  **+230°C -15°C** Silikonowe maty do pieczenia nadają się do użytku w zakresie temperatur od -15°C do +230°C.
-   Silikonowe maty do pieczenia nadają się również do użytku w kuchence mikrofalowej, w lodówce i zamrażarce.
-  Jeśli silikonowe maty są używane w gorącym piekarniku, należy chwycić je tylko przez rękawicę kuchenną itp.
-   Nie wolno wystawiać silikonowych mat do pieczenia na działanie otwartego ognia, kłosać na płytach kuchennych, na dnie piekarnika ani na innych źródłach ciepła.
-  Na silikonowych matach nie wolno kroić żadnych potraw ani używać na nich ostrych lub spiczastych przedmiotów.
- Przed pierwszym użyciem oraz po każdym kolejnym użyciu należy umyć silikonowe maty do pieczenia w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie należy stosować agresywnych środków czyszczących ani gąbki do szorowania.
-  Silikonowe maty można również myć w zmywarce do naczyń.
- W miarę możliwości należy umyć silikonowe maty od razu po użyciu, gdyż wtedy najłatwiej jest usunąć resztki ciasta i innych produktów spożywczych.
- W wyniku działania tłuszczu po pewnym czasie na powierzchni silikonowych mat może dojść do powstania ciemnych przebarwień. Odbarwienia te nie są szkodliwe dla zdrowia ani nie pogarszają jakości oraz funkcjonalności produktu.
- **Jeśli maty nie są używane, należy przechowywać je rozłożone na płasko lub zrolowane i zabezpieczone silikonowym pierścieniem. Nie składać mat, ponieważ może to spowodować pęknięcie tkaniny z włókna szklanego!**

(sk) Podložky na pečenie
Informácia o výrobku

- Podložky sú vyrobené z tkaniny zo sklených vlákien potiahnutej silikónom. Spodná strana je protišmyková, vrchná strana má nepríľhavý účinok.
- Podložky sú vhodné ako náhrada papiera na pečenie sladkých a slaných pokrmov alebo na vyvalkanie cesta a prácu s cukrom.
- Počas pečenia zabezpečujú vnútorné sklenené vlákna optimálne rozloženie tepla.
- **Silikónové podložky sa nesmú strihať na formy na pečenie a pod.** Môžu sa tým uvoľniť sklené vlákna.
- Pred každým použitím skontrolujte, či podložky nie sú viditeľne poškodené. Poškodené podložky už viac nepoužívajte (napr. ak majú trhliny, uvoľnené sklené vlákna atď.).
-  **+230°C -15°C** Silikónové podložky sú vhodné pre rozsah teplôt od -15 °C do +230 °C.
-   Silikónové podložky sú vhodné na používanie v mikrovlnnej rúre a v chladničke/mrazničke.
-  Pri používaní silikónových podložiek v horúcej rúre ich chytajte len pomocou kuchynských rukavíc a pod.
-   Silikónové podložky neumiestňujte do otvoreného plameňa, na varné dosky, na dno rúry na pečenie alebo na iné zdroje tepla.
-  Na silikónových podložkách nekrojajte a ani na nich nepoužívajte žiadne špicaté alebo ostré predmety.
- Pred prvým použitím a po každom použití vyčistite silikónové podložky horúcou vodou a trochu prostriedku na umývanie riadu. Nepoužívajte ostré čistiace prostriedky ani drsné hubky.
-  Silikónové podložky sú vhodné aj do umývačky riadu.
- Podľa možnosti vyčistite silikónové podložky bezprostredne po použití, pretože zvyšky cesta a potravín sa vtedy uvoľňujú najľahšie.
- Tuky môžu po čase spôsobiť tmavé sfarbenie na povrchu silikónových podložiek. Takéto sfarbenia nie sú zdraviu škodlivé, ani nemajú vplyv na kvalitu a funkčnosť výrobku.
- **Ak silikónové podložky nepoužívate, vždy ich skladujte ležmo na plocho alebo zrolované a zaistené silikónovým krúžkom. Podložky neskladajte, pretože by mohli dôjsť k polámaniu tkaniny zo sklených vlákien!**

(hu) Profi sütőlapok
Termékmertető

- A lapok szilikonbevonatú üvegszálak szövettől készülték. Az alsó oldal csúszásbiztos, a felső oldal tapadásmentes.
- A lapok sütőpapír helyett édes és sós sütemények sütéséhez, vagy tészta és cukros hozzávalók kinyújtásához használható.
- Sütés közben a belül található üvegszálak optimális hőelosztást biztosítanak.
- **A szilikon lapokat sütőformákhoz vagy hasonlókhoz méretre vágni tilos.** Ennek következtében az üvegszálak kilóghatnak.
- Minden használat előtt ellenőrizze, hogy látható-e sérülés a termékben. Ne használja tovább a terméket, ha az megrongálódott (pl. törések, látható üvegszálak stb.).
-  **+230°C -15°C** A szilikon lapok -15 °C és +230 °C közötti hőmérséklet-tartományban használhatók.
-   A szilikon lapok a mikrohullámú sütőben és a hűtőben/fagyasztóban is használhatók.
-  Ha a szilikon lapokat a forró sütőben használja, akkor csak sütőkesztyűvel vagy hasonlóval fogja meg.
-   Ne helyezze a szilikon lapokat nyílt lángra, fűzőlapra, a sütő aljára vagy más hőforrásra.
-  Ne vágja fel az ételt a lapokon, és ne használjon rajtuk hegyes vagy éles tárgyakat.
- Tisztítsa meg sütőlapokat az első használat előtt és minden használat után meleg vízzel és némi mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró hatású tisztítószert vagy súrolószivacsot.
-  A szilikon lapok mosogatógépben is tisztíthatók.
- A termék lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert akkor 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 szilikon lapokat, akkor mindig kiterítve, vagy feltekerve és a szilikon gyűrűvel összefogva tárolja őket. Ne hajtás össze a lapokat, mert azáltal eltörhet az üvegszálak szövet!**

(tr) Kalıcı pişirme altlığı
Ürün bilgisi

- Altlıklar silikon kaplı cam elyaf kumaştan yapılmıştır. Alt taraf kaymaz, üst taraf yapışmaz özelliğe sahiptir.
- Altlıklar, tatlı ve tuzlu ürünleri pişirmek veya hamur ve şeker işlerini açmak için fırın kağıdı yerine kullanılabilir. İçte bulunan cam elyaflar fırınlama sırasında, optimum ısı dağılımı sağlar.
- **Silikon altlıklar, pişirme kalıplarına vb. uyacak şekilde kesilmemelidir.** Bundan dolayı cam elyaflar çıkabilir.
- Altlıkları her kullanımdan önce görünür hasar bakımından kontrol edin. Altlıklar hasar görmüşse (örn. çatlaklar, gevşek doku lifleri vb.) kullanmaya devam etmeyin.
-  **+230°C -15°C** Silikon altlıkları -15 ile +230 °C arasındaki sıcaklıklar için uygundur.
-   Silikon altlıklar mikrodalga fırında ve buzdolabında/derin dondurucuda kullanıma uygundur.
-  Silikon altlıkları sıcak bir fırında kullanıyorsanız, fırın eldiveni ya da benzeri bir şey ile pişirme altlığını tutun.
-   Silikon altlıkları asla açık ateşle, ocakla, fırının alt tabakasıyla ya da diğer ısı kaynaklarıyla temas ettirmeyin.
-  Gıdaları silikon altlık üzerinde kesmeyin ve sivri ya da keskin aletler kullanmayın.
- Silikon altlıkları, ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve biraz deterjanla yıkayın. Tahriş edici temizlik maddeleri ve ovma süngeri kullanmayın.
-  Silikon matları bulaşık makinesinde de yıkamaya uygundur.
- Silikon altlıklarını mümkün olduğunca kullanımın hemen ardından temizleyin çünkü hamur ve gıda artıkları en iyi bu şekilde çözülür.
- Silikon matların yüzeyinde, zamanla biriken yağlar nedeniyle koyu renkli lekeler oluşabilir. Bu lekeler, sağlıklı zararlı olmayıp ürünün kalitesini veya fonksiyonunu etkilemez.
- **Kullanılmadığı zaman silikon altlıkları her zaman düz veya rulo halinde ve silikon halka ile sabitleyerek saklayın. Cam elyaf kumaşı kırılabilir için altlıkları katlamayın!**