

- Ⓞ Gebrauchsanweisung
- Ⓞ Instructions for use
- Ⓞ Mode d'emploi
- Ⓞ Instrucciones para el uso
- Ⓞ Istruzioni per l'uso
- Ⓞ Gebruiksaanwijzing

- Ⓞ Instruções de utilização
- Ⓞ Brugsanvisning
- Ⓞ Bruksanvisning
- Ⓞ Instrukcja obsługi
- Ⓞ Οδηγίες χρήσης
- Ⓞ Návod k použití

- Ⓞ Navodilo za uporabo
- Ⓞ Návod na poučítie
- Ⓞ Способ применения

Maximex

Ⓞ DAUERBACKFOLIE

Die Dauerbackfolie ist mit PTFE beschichtet. Mit dieser Antihafbeschichtung können Sie ohne Butter, Margarine, Öl oder andere Fettstoffe backen und braten. Diese neue Kochweise ist kalorienarm, ökologisch und gesund. Die Gerichte braten und backen im eigenen Saft und erhalten eine leckere Kruste, ohne anzubrennen. Das Essen bleibt geschmackvoll und vitaminreich.

Ⓞ GEBRAUCHSANWEISUNG

Legen Sie die Backfolie auf das Backblech. Wärmen Sie wie gewohnt vor und legen Sie die Gerichte ohne Fett auf die Folie. Nach Gebrauch kann die Folie leicht von Hand bzw. in der Geschirrspülmaschine gespült werden. Die Backfolie ist für jeden Herd und Ofen (Gas, Strom auch Mikrowelle) geeignet. Schneiden Sie die Folie bei Bedarf auf Maß. Achten Sie darauf dass die Folie überall gut aufliegt. Nach Gebrauch bewahren Sie die Folie am besten flach oder zusammengerollt auf. Folie nicht zerknittern. Niemals über 260°C erhitzen. Vermeiden Sie den Kontakt mit offenem Feuer, Brennern, Grill oder Heizelementen. Benutzen Sie vorzugsweise hölzerne Küchengeräte. Vermeiden Sie den direkten Kontakt mit scharfen Gegenständen.

Ⓞ LONGLIFE BAKING FOIL

This longlife baking foil has a PTFE coating. The nonstick coating allows you to fry and bake completely without butter, margarine, oil or any other type of fat. This new form of cooking is low in calories, ecological and healthy. Your dishes are fried and baked in their own juices developing a tasty crust without sticking to the pan. The food retains its authentic taste and remains rich in vitamins.

Ⓞ INSTRUCTIONS FOR USE

Cover your baking tray or baking tin with the baking foil. Preheat the oven as normal and place your dishes directly onto the foil, no additional fat required. After use, the foil may be easily cleaned by hand or in the dishwasher. Our baking foil is suitable for any kind of cooker or oven (gas, electricity and microwave oven). If necessary, cut the foil to the required size. Please ensure that the foil fits properly into the respective device. After use, the foil should be stored flat or rolled up. Do not crumple the foil. Do not subject the foil to heat in excess of 260°C. Avoid contact with open flames, burners and grill or heating elements. It is recommended to use wooden cooking utensils only. Avoid any direct contact with sharp objects.

Ⓞ FEUILLE À PÂTISSERIE LONG USAGE

La feuille à pâtisserie est enduite de PTFE. Grâce à ce revêtement antiadhésif, vous pouvez cuire et rôtir sans beurre, margarine, huile ou toute autre matière grasse. Cette nouvelle façon de cuisiner est hypocalorique, écologique et saine. Les plats cuisent et rôtissent dans leur propre jus et obtiennent une croûte délicieuse, sans brûler. La saveur et les vitamines sont préservées.

Ⓞ MODE D'EMPLOI

Déposez la feuille à pâtisserie sur la tôle à pâtisserie. Faites préchauffer comme d'habitude et placez les plats sans matière grasse sur la feuille. Après utilisation, la feuille se lave facilement à la main ou dans le lave-vaisselle. La feuille à pâtisserie convient pour l'ensemble des cuisinières et des fours (gaz, électricité et également four à microondes). Découpez la feuille aux mesures désirées si c'est nécessaire. Veillez à ce que la feuille repose bien de partout. Après usage, la feuille se range de préférence à plat ou roulée. Ne pas froisser la feuille. Ne jamais faire chauffer à plus de 260°C. Évitez le contact direct avec la flamme, les brûleurs, les éléments du grill ou de chauffe. Utilisez de préférence des ustensiles en bois. Évitez le contact direct avec des objets pointus.

Ⓞ LÁMINA PERMANENTE PARA ASAR

La lámina permanente para asar pose un revestimiento de PTFE. Mediante esta capa antiadherente puede usted freír y asar, sin utilizar mantequilla, margarina, aceite ni ningún otro tipo de materia grasa. Esta nueva forma de cocinar es baja en calorías, amigable al medio ambiente y saludable. La comida se fríe y se asa en su propio jugo, adquiere una sabrosa costra y no se pega. Los alimentos conservan por completo su sabor y mantienen su contenido vitamínico.

Ⓞ INSTRUCCIONES DE USO

Coloque usted la lámina para asar en la bandeja del horno. Caliente previamente y en la forma acostumbrada el horno, colocando posteriormente los alimentos en la lámina sin añadir ningún tipo de grasa. Después de su uso la lámina puede ser lavada fácilmente a mano o en el lavavajillas. La lámina para asar es adecuada para ser utilizada en todo tipo de cocinas u hornos (de gas, eléctricos y también en los hornos de microondas). En caso necesario corte la lámina hasta haber obtenido el tamaño deseado, poniendo atención en que la lámina quede bien colocada sobre la superficie de la sartén o de la bandeja. Después de su uso, guarde la lámina en el mejor de los casos aplanada o bien, enrollada. No arrugue la lámina. No caliente la lámina a una temperatura superior a los 260°C. Evite el contacto directo con las llamas libres, quemadores, parrillas o elementos calentadores. Utilice de preferencia utensilios de cocina de madera. Evite el contacto directo con objetos afilados.

Ⓞ PELLICOLA DA USARE PIÙ VOLTE PER CUOCERE

La pellicola per cuocere è rivestita con PTFE. Grazie a questo rivestimento antiaderente, Lei può arrostitire e cuocere senza dover utilizzare burro, margarina, olio o altri grassi. Il nuovo modo di cucinare è povero di calorie, saporito e sano. I cibi si cuociono o arrostitiscono nel proprio sugo ed ottengono così una delicata e gustosissima crosticina senza attaccare sul fondo. Il cibo mantiene tutto il suo gusto e il contenuto di vitamine.

Ⓞ ISTRUZIONI D'USO

Sistemare la pellicola per cuocere nella teglia. Pre-riscaldare come di consueto e sistemare poi il cibo senza grassi sulla pellicola. Dopo l'uso la pellicola può venire lavata a mano o in lavastoviglie. La pellicola per cuocere è adatta per ogni tipo di piastra e forno (gas, elettrico anche microonde). Qualora necessario può essere tagliata su misura. Fare attenzione che la pellicola appoggi bene su tutta la superficie. Dopo l'uso riporre preferibilmente la pellicola su un ripiano o arrotolata. Non piegare la pellicola. Non riscaldare mai oltre i 260°C. Evitare il contatto con fiamme, fonti di calore, grill o elementi termici. Preferire l'uso di stoviglie da cucina in legno. Evitare il contatto diretto con oggetti taglienti.

Ⓞ DUURZAME BAKFOLIE

De duurzame bakfolie heeft een PTFEcoating. Dankzij deze antiaanbaklaag kunt u braden en bakken zonder boter, margarine, olie of andere vetten. Deze nieuwe manier van koken is calorie-arm, ecologisch en gezond. De etenswaren worden in het eigen vocht gebakken en gebraden en krijgen een lekker korstje zonder aan te branden.

Ⓞ GEBRUIKSAANWIJZING

Leg de bakfolie op het bakblik. Verwarm normaal voor op de gewenste temperatuur en leg de etenswaren daarna zonder vet op de folie. Na gebruik kan de folie gemakkelijk met de hand of in de vaatwasser afgewassen worden. De bakfolie is geschikt voor alle fornuizen (gas en elektriciteit) en kan ook gebruikt worden in de oven of in de magnetron. Snijd de folie indien nodig op de maat van de oven. Let erop dat de folie overal goed op de ondergrond ligt. Na gebruik kunt u de folie het beste plat of opgerold bewaren. De folie niet verkreukelen.

Nooit boven de 260°C verwarmen. Niet in direct contact met open vuur, branders, grill of verwarmingselementen brengen. Gebruik bij voorkeur houten keukengereedschap. Vermijd contact met scherpe voorwerpen.

Ⓞ FOLHA DE LONGA DURAÇÃO PARA COZER

A folha de longa duração para cozer está revestida com PTFE. Com este revestimento antiaderente pode cozer e assar no forno sem manteiga, margarina, óleo ou outros alimentos gordurosos. Esta nova maneira de cozinhar tem poucas calorias, é ecológica e saudável. As comidas assam ou cozem no próprio molho e adquirem uma crosta apetitosa sem se queimarem. A comida fica muito saborosa e rica em vitaminas.

Ⓞ MODO DE UTILIZAÇÃO:

Ponha a folha para cozer em cima de um tabuleiro do forno. Faça um préaquecimento como habitualmente e ponha a comida sem gordura em cima da folha. Depois de utilizada, a folha pode ser lavada facilmente à mão ou na máquina de lavar loiça. A folha para cozer é adequada para qualquer forno e fogão (gás, electricidade assim como o microondas). A folha pode ser cortada à medida necessária. Tenha cuidado para que a folha esteja bem colocada em toda a superfície. Depois de utilizar, guarde a folha de preferência estendida ou enrolada. Nunca amarrotar ou dobrar a folha. Nunca aquecer a mais de 260°C. Evite o contacto com fogo directo, queimadores, grelhadores ou elementos de aquecimento. Utilize de preferência utensilios de cozinha em madeira. Evite o contacto directo com objectos pontiagudos.

Ⓞ FLERGANGSBAGEFOLIE

Flergangsbagefolien er PTFEbelagt. Ved hjælp af denne slipletoverflade kan du bage og stege uden smør, margarine, olie eller andre fedtstoffer. Denne nye tilberedningsmåde er kaloriefattig og sund. Retterne steger eller bager i egen saft og får en sprød skorpe uden at brænde på. Maden forbliver fuld af smag og vitaminer.

Ⓞ BRUGSVEJLEDNING

Læg bagefolien på bagepladen. Gør som altid og læg retterne på folien uden fedt. Efter brug kan folien let vaskes i hånden eller komme i opvaske-maskinen. Bagefolien er velegnet for alle typer komfurer eller ovne (gas, el og også mikrobølger). Folien skæres til efter behov. Sørg for at folien dækker godt overalt. Efter brug opbevares folien bedst fladt eller rullet sammen. Folien må ikke krølles. Må aldrig opvarmes til over 260°C. Undgå kontakt med åben ild, brændere, grill eller varmeelementer. Anvend helst køkkengrej af træ. Undgå direkte kontakt med skarpe genstande.

Ⓞ FLERGÅNGBAKFOLIE

Flergångsbakfolien har en yta av PTFEplast. Denna yta som inget fastnar på gör det möjligt att baka och ugnsteka utan smör, margarin, olja eller annan typ av fett. Detta nya sätt att baka och laga mat ger få kalorier och är inte bara hälsosamt utan även skonsamt mot miljön. Maten tillagas i sin egen saft och får en läcker och knaprig yta utan att något bränns vid. Den goda smaken bibehålls och maten är rik på vitaminer.

Ⓞ BRUKSANVISNING

Placera bakfolien på bakplåten. Förvärm som vanligt och placera maten utan fett på folien. Efter användning kan folien enkelt diskas för hand eller i diskmaskin. Bakfolien lämpar sig för alla slags spisar och ugnar (gas, el och även mikrougn). Du kan klippa till folien för att få den att passa in bättre. Se till att folien ligger an över hela ytan. Efter användning kan folien förvaras utbredd eller upprullad på rulle. Skrynkla inte ihop folien. Hetta aldrig upp folien över 260 °C. Undvik kontakt med öppen eld, gasspisens låga, grillar eller värmeelement. Använd helst bara köksredskap av trä. Undvik att använda vassa föremål på folien.

- Ⓞ Gebrauchsanweisung
- Ⓞ Instructions for use
- Ⓞ Mode d'emploi
- Ⓞ Instrucciones para el uso
- Ⓞ Istruzioni per l'uso
- Ⓞ Gebruiksaanwijzing

- Ⓞ Instruções de utilização
- Ⓞ Brugsanvisning
- Ⓞ Bruksanvisning
- Ⓞ Instrukcja obsługi
- Ⓞ Οδηγίες χρήσης
- Ⓞ Návod k použití

- Ⓞ Navodilo za uporabo
- Ⓞ Návod na použitie
- Ⓞ Способ применения

Maximex

Ⓞ FOLIA DO PIECZENIA WIELOKROTNEGO UŻYTKU

Folia do pieczenia wielokrotnego użytku posiada powłokę z PTFE. Dzięki tej, zapobiegającej przywieraniu potraw powłoce, można smażyć lub piec bez masła, margaryny, oleju czy innych tłuszczów. W wyniku zastosowania takiego sposobu gotowania, otrzymuje się potrawy niskokaloryczne, ekologiczne i zdrowe. Potrawy gotują się i pieką we własnym sosie i mają smaczną skórkę, bez przypalania się. Jedzenie jest smaczne oraz bogate w witaminy.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Folię do pieczenia położyc na blachę do pieczenia ciast. Piekarnik nagrzać jak zwykle i potrawę położyć bez tłuszczu na folię. Po użyciu folię można łatwo umyć ręcznie lub w zmywarce. Folia do pieczenia nadaje się do każdej kuchenki i piekarnika (na gaz, prąd, a także do kuchenki mikrofalowej). Folię w razie potrzeby przyciąć do odpowiednich rozmiarów. Należy zwrócić uwagę, aby przylegała ona dobrze w każdym miejscu. Po użyciu folię najlepiej przechowywać płasko lub zrolowaną. Folię nie należy zaginać. Nie nagrzewać do temperatury powyżej 260°C. Unikać kontaktu z otwartym ogniem, palnikami, elementami grzewczymi i rusztami. Zaleca się używać drewnianych przyborów kuchennych. Unikać bezpośredniego kontaktu z ostrymi przedmiotami.

Ⓞ ΜΕΜΒΡΑΝΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ ΓΙΑ ΨΗΣΙΜΟ

Η μεμβράνη διαρκείας έχει επικάλυψη PTFE. Χάρη σε αυτή την αντικολλητική επικάλυψη μπορείτε να ψήσετε γλυκά και φαγητά χωρίς να προσθέσετε βούτυρο, μαργαρίνη, λάδι ή άλλα λίπη. Με αυτό τον νέο τρόπο μαγειρεύετε με λίγες θερμίδες, οικολογικά και υγιεινά. Τα φαγητά ψήνονται στο δικό τους ζουμί και σχηματίζουν γευστική κρούστα χωρίς να καούν. Η γεύση και οι βιταμίνες παραμένουν στο φαγητό σας.

ΟΔΗΓΙΑ ΧΡΗΣΗΣ

Τοποθετήστε τη μεμβράνη στο ταψί του φούρνου. Προθερμαίνετε όπως πάντα και τοποθετήστε τα τρόφιμα χωρίς λίπος στη μεμβράνη. Μετά τη χρήση μπορείτε να την πλύνετε εύκολα με το χέρι ή το πλυντήριο πιάτων. Η μεμβράνη ψησίματος είναι κατάλληλη για κάθε κουζίνα και φούρνο (με αέριο, ρεύμα ή μικροκύματα). Κόψτε την ανάλογα με τις διαστάσεις που χρειάζεστε. Προσέξτε να ακουμπάτε παντού καλά. Μετά τη χρήση να τη φυλάξετε είτε απλωμένη είτε τυλιγμένη. Μη την τσακίζετε. Ποτέ μη θερμαίνετε σε θερμοκρασία πάνω από 260°C. Να αποφεύγετε την επαφή με ανοικτή φωτιά, με καυστήρες, γκριλλ ή θερμαντικά σώματα. Να χρησιμοποιείτε κατά προτίμηση ξύλινα σκεύη κουζίνας. Να αποφεύγετε την άμεση επαφή με αιχμηρά αντικείμενα.

Ⓞ OPAKOVANÉ POUŽITELNÁ PEČÍCÍ FÓLIE

Opakované použitelná pečicí fólie je opatřena vrstvou PTFE. Díky této nepřilnavé vrstvě můžete péct bez másla, margarínu, oleje nebo jiných tuků. Tento nový způsob přípravy umožňuje snížit kalorický obsah jídla, je ekologický a zdravý. Jídlo se peče ve vlastní šťávě a získává chutnou kůrku, aniž by se připalovalo. Zachovává si plnou chuť i obsah vitamínů.

NÁVOD K POUŽITÍ

Položte pečicí fólii na plech. Předehřejte troubu jako obvykle a položte potraviny bez přidávání tuku na fólii. Po použití můžete fólii snadno umýt rukou, resp. v myčce nádobí. Pečicí fólie je vhodná pro každý sporák a troubu (plyn, elektřina i mikrovlny). V případě potřeby fólii zastříhnete na požadované rozměry. Dejte pozor, aby fólie všude dobře přiléhala. Po použití fólii uchovávejte nejlépe rozprostřenou nebo srolovanou. Fólii nemuchlejte. Nikdy neohřívejte na více než 260 °C. Zamezte styku s otevřeným ohněm, hořáky, grilovacími nebo topnými prvky. Používejte pokud možno dřevěné kuchyňské nástroje. Vyvarujte se přímému styku s ostrými předměty.

Ⓞ TRAJNA FOLIJA ZA PEKO

Trajna folija za peko je premazana s plastjo iz PTFE. S tem premazom proti sprijemanju lahko pečete in cvrete brez masla, margarine, olja i drugih maščob. Ta nov način kuhanja je nizkokaloričen, ekološki in zdrav. Jedi se pečijo in cvrejo v lastnem soku in dobijo okusno skorjo, ne da bi se prižgale. Hrana ostane okusna in bogata z vitamini.

NAVODILO ZA UPORABO

Folijo za peko položite na pekač. Kot običajno segrejte pečico in položite jedi na folijo brez maščob. Po uporabi lahko folijo enostavno očistite z roko oz. v pomivalnem stroju. Folija za peko je primerna za vsak štedilnik ali pečico (plinsko, električno ali mikrovalovno). Folijo po potrebi prirežite na ustrezno velikost. Bodite pozorni, da folija povsod dobro nalega. Po uporabi je najbolje, da folijo shranite plosko ali zvito. Folije ne mečkajte. Nikoli je ne segrejte nad več kot 260°C. Izogibajte se stiku z odprtim ognjem, gorilniki, žarnimi ali grelnimi elementi. Najbolje je, da uporabljate lesene kuhinjske pripomočke. Izogibajte se neposrednemu stiku z ostrimi predmeti.

Ⓞ TRVALÁ FÓLIA NA PEČENIE

Trvalá fólia na pečenie je pokrytá vrstvou PTFE. S touto antiadhéznou vrstvou môžete piecť a vyprážať bez použitia masla, margarínu, oleja a iných tukov. Tento nový spôsob varenia je nízkokalorický, ekologický a zdravý. Jedlá sa pečú a vyprážajú vo vlastnej šťave a nadobudnú chutnú kôrku bez pripálenia. Jedlo si zachováva svoju chuť a bohatý obsah vitamínov.

NÁVOD NA POUŽITIE

Položte fóliu na pečenie na plech na pečenie. Predhrejte rúru ako zvyčajne a položte jedlá bez použitia tuku na fóliu. Po použití sa dá fólia jednoducho umyť v rukách, resp. v umývačke riadu. Fólia na pečenie je vhodná pre každý sporák a rúru (plynové, elektrické, aj pre mikrovlnnú rúru). Podľa potreby vystrihnite fóliu na mieru. Dbajte na to, aby fólia všade dobre priliehala. Po použití fóliu uschovávajte najlepšie rovnú alebo zrolovanú. Nepokrčte fóliu. Nikdy nezohrievajte na viac ako 260 °C. Zabráňte kontaktu s otvoreným ohňom, horákmi, grilovými alebo vykurovacími zariadeniami. Používajte radšej drevené kuchynské nástroje. Zabráňte kontaktu s ostrými predmetmi.

Ⓞ ПЛЕНКА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ МНОГОРАЗОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Пленка для выпечки многоразового использования имеет покрытие из ПТФЭ. Благодаря такому антипригарному покрытию Вы можете печь и жарить, не используя сливочное масло, маргарин, растительное масло и другие жиры. Этот новый способ приготовления пищи является низкокалорийным, экологически чистым и здоровым. Блюда жарятся и запекаются в собственном соку, образуя вкусную корочку и не пригорая. Еда сохраняет вкус и витамины.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Положите пленку для выпечки на противень. Разогрейте, как обычно, и положите блюда на пленку, не добавляя жир. После применения пленка легко моется вручную либо в посудомоечной машине. Пленка для выпечки подходит для любых плит и духовок (газовых, электрических, даже микроволновых). При необходимости отрежьте пленку нужного Вам размера. Следите за тем, чтобы она хорошо прилегла во всех местах. После использования хранить пленку лучше всего в плоском сложенном или скрученном в рулон виде, не смять. Никогда не нагревайте свыше 260°C. Избегайте контакта с открытым пламенем, горелками, элементами гриля или нагревательными элементами. Пользуйтесь преимущественно деревянными кухонными принадлежностями. Избегайте непосредственного контакта с острыми предметами.