

Visit Our Website



**SCAN ME**

[nutriclefitchen.com](http://nutriclefitchen.com)

The background of the entire page is a vibrant yellow, adorned with various black line-art illustrations of baking items. These include a loaf of bread at the top, a whisk, a strawberry, a cupcake with a cherry on top, a slice of cake with frosting, a muffin, a croissant, a rolling pin, a basket of dough, and a cup of coffee with a heart-shaped latte art. The central text is framed by two sets of white radiating lines, one above and one below the word 'GUIDE'.

**nutriclef™**

**BAKEWARE**

**USAGE**

**& CARE**

**GUIDE**

## IMPORTANT SAFEGUARDS

- Use non-metal utensils only.
- Use oven mitts or other heat proof materials as Bakeware pans will get hot eventually when removing from the oven.
- Allow Bakeware pans to cool completely before submerging in water. Dangerous, hot steam and/or splattering hot water may result.

## USING YOUR BAKEWARE PANS

- Before use, wash in warm water with mild, non abrasive soap. Allow to dry completely. Always follow specific recipe directions for oven time and temperature. All ovens are calibrated differently. For best results, monitor the cooking process closely the first few times you use the Bakeware Pans.



- Preheat oven if necessary.



- When removing Bakeware Pans from the oven, use oven mitts or other heat proof material to protect your hands.

## CLEANING & CARE

Although Bakeware Pan are dishwasher safe, we recommend cleaning by hand.

Wash with warm water, non-abrasive soap and non metallic sponge or cloth.

Do not use baking soda, detergents or other harsh soap or solutions.

Do not use cooking spray directly on the Bakeware Pan.

If using under the broiler, watch the food closely so it does not overcook

Only non-metallic utensils made of plastic, silicone, wood or bamboo should be used.

Remove all food from the Bakeware Pan before cutting or slicing.

Direct exposure to other cook or bakeware can result in unwanted scratches.

## MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Utilice únicamente utensilios no metálicos.
- Utilice guantes de cocina u otros materiales resistentes al calor, ya que los moldes se calientan al sacarlos del horno.
- Deje que los moldes se enfríen completamente antes de sumergirlos en agua. Puede producirse vapor caliente peligroso y/o salpicaduras de agua caliente.

## CÓMO UTILIZAR SUS MOLDES

- Antes de usar, lávelo con agua tibia y jabón suave no abrasivo. Dejar secar completamente. Siga siempre las instrucciones específicas de la receta en cuanto a tiempo y temperatura del horno. Todos los hornos están calibrados de forma diferente. Para obtener los mejores resultados, vigile de cerca el proceso de cocción las dos primeras veces que utilice los moldes.



- Precaliente el horno si es necesario



- Al retire los moldes del horno, utilice guantes de cocina u otro material resistente al calor para protegerse las manos.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Aunque los moldes para hornear se pueden lavar en el lavavajillas, recomendamos limpiarlos a mano.

Si las utiliza el quemador, vigile de cerca los alimentos para que no se cocinen en exceso.

Lávelas con agua tibia, jabón no abrasivo y una esponja o paño no metálico.

Sólo deben utilizarse utensilios no metálicos de plástico, silicona, madera o bambú.

No utilice bicarbonato de sodio, detergentes u otros jabones o productos abrasivos.

Retire todos los alimentos del molde antes de cortarlos o rebanarlos.

No utilice spray de cocina directamente sobre el molde.

La exposición directa a otros utensilios de cocina puede provocar arañazos no deseados.

## MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Utilisez uniquement des ustensiles non métalliques.
- Utilisez des gants de cuisine ou d'autres matériaux résistants à la chaleur, car les moules chauffent lorsqu'ils sont sortis du four.
- Laissez les moules refroidir complètement avant de les immerger dans l'eau. Des vapeurs chaudes dangereuses et/ou des éclaboussures d'eau chaude peuvent survenir.

## COMMENT UTILISER VOS MOULES DE CUISINE

- Avant utilisation, lavez avec de l'eau tiède et un savon doux non abrasif. Laissez sécher complètement. Suivez toujours les instructions spécifiques de la recette concernant le temps et la température du four. Tous les fours sont calibrés différemment. Pour de meilleurs résultats, surveillez étroitement le processus de cuisson les deux premières fois que vous utilisez les moules.



- Préchauffez le four si nécessaire.



- Lorsque vous retirez les moules du four, utilisez des gants de cuisine ou un autre matériau résistant à la chaleur pour protéger vos mains.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Bien que les moules de cuisson puissent être lavés au lave-vaisselle, nous recommandons de les nettoyer à la main.

Si vous utilisez un brûleur, surveillez de près les aliments pour éviter une cuisson excessive.

Lavez avec de l'eau tiède, du savon non abrasif et une éponge ou un chiffon non métallique.

Utilisez uniquement des ustensiles non métalliques en plastique, en silicone, en bois ou en bambou.

Ne pas utiliser de bicarbonate de soude, de détergents ou d'autres savons ou produits abrasifs.

Retirez tous les aliments du moule avant de les couper ou de les trancher.

Ne pas utiliser de spray de cuisson directement sur le moule.

Une exposition directe à d'autres ustensiles de cuisine peut causer des rayures indésirables.

## INFORMAZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

- Usare solo utensili non metallici.
- Usare guanti da forno o altri materiali resistenti al calore poiché le teglie da forno diventeranno calde alla fine quando vengono estratte dal forno.
- Lasciare che le teglie da forno si raffreddino completamente prima di immergerle in acqua. Potrebbero risultare pericolosi vapori caldi e/o schizzi di acqua calda.

## UTILIZZO DELLE TEGLIE DA FORNO

- Prima dell'uso, lavare in acqua calda con sapone non abrasivo e delicato. Lasciare asciugare completamente. Seguire sempre le istruzioni specifiche della ricetta per il tempo e la temperatura del forno. Tutti i forni sono tarati diversamente. Per i migliori risultati, monitorare attentamente il processo di cottura le prime volte che si usano le teglie da forno.



- Preriscaldare il forno se necessario.



- Quando si rimuovono le teglie da forno, usare guanti da forno o altro materiale resistente al calore per proteggere le mani.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

Anche se le Teglie da forno sono sicure per la lavastoviglie, raccomandiamo la pulizia a mano.

Lavare con acqua calda, sapone non abrasivo e spugna o panno non metallico.

Non usare bicarbonato di sodio, detersivi o altri saponi o soluzioni aggressive.

Non usare spray da cucina direttamente sulla Teglia da forno.

Se si usa sotto il grill, osservare attentamente il cibo in modo che non cuocia troppo.

Usare solo utensili non metallici in plastica, silicone, legno o bambù.

Rimuovere tutto il cibo dalla Teglia da forno prima di tagliare o affettare.

Un'esposizione diretta ad altri oggetti o pentolame da cucina può causare graffi indesiderati.

## WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN

- Verwenden Sie nur nicht-metallische Utensilien.
- Benutzen Sie Ofenhandschuhe oder andere hitzebeständige Materialien, da die Backbleche beim Herausnehmen aus dem Ofen heiß werden können.
- Lassen Sie die Backbleche vollständig abkühlen, bevor Sie sie ins Wasser tauchen. Es könnte zu gefährlichen heißen Dämpfen und/oder Spritzern von heißem Wasser kommen.

## VERWENDUNG VON BACKBLECHEN

- Waschen Sie sie vor dem Gebrauch in heißem Wasser mit milder, nicht scheuernder Seife. Lassen Sie es vollständig trocknen. Befolgen Sie stets die genauen Rezeptanweisungen für Backzeit und Temperatur. Alle Backöfen sind unterschiedlich kalibriert. Um beste Ergebnisse zu erzielen, sollten Sie den Backvorgang bei den ersten Malen, die Sie die Backformen verwenden, sorgfältig überprüfen.



- Heizen Sie den Ofen vor, falls erforderlich.



- Verwenden Sie beim Herausnehmen der Backbleche Ofenhandschuhe oder anderes hitzebeständiges Material, um Ihre Hände zu schützen.

## REINIGUNG UND PFLEGE

Obwohl die Backbleche spülmaschinenfest sind, empfehlen wir, sie von Hand zu reinigen.

Waschen Sie sie mit warmem Wasser, nicht scheuernder Seife und einem nicht-metallischen Schwamm oder Tuch.

Verwenden Sie kein Backpulver, Spülmittel oder andere aggressive Seifen oder Lösungen.

Verwenden Sie kein Kochspray direkt auf dem Backblech.

Wenn Sie das Gerät unter dem Grill verwenden, achten Sie sorgfältig darauf, dass die Speisen nicht überkochen.

Verwenden Sie nur nicht-metallische Utensilien aus Kunststoff, Silikon, Holz oder Bambus.

Entfernen Sie alle Lebensmittel vom Backblech, bevor Sie sie schneiden oder zerteilen.

Direkter Kontakt mit anderen Gegenständen oder Kochgefäßen kann zu unerwünschten Kratzern führen.

## WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

- Należy używać wyłącznie przyborów niemetalowych.
- Używać rękawic kuchennych lub innych materiałów odpornych na wysoką temperaturę, ponieważ formy nagrzewają się po wyjęciu z piekarnika.
- Przed zanurzeniem form w wodzie należy odczekać, aż całkowicie ostygną. Może wystąpić niebezpieczna gorąca para i/lub rozpryski gorącej wody.

## JAK KORZYSTA Z FORM KUCHENNYCH

- Przed użyciem umy ciepłą wodą i łagodnym, nieściernym mydłem. Pozostawić do całkowitego wyschnięcia. Zawsze postępować zgodnie z instrukcjami dotyczącymi czasu i temperatury piekarnika. Każdy piekarnik jest inaczej skalibrowany. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy uważnie monitorować proces pieczenia przez pierwsze dwa użycia form.



- W razie potrzeby rozgrzej piekarnik



- Podczas wyjmowania foremek z piekarnika należy używać rękawic kuchennych lub innego materiału odpornego na wysoką temperaturę, aby chronić ręce.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Chociaż te formy do pieczenia można myć w zmywarce, zalecamy czyszczenie ich ręcznie.

W przypadku korzystania z palnika należy uważnie obserwować jedzenie, uważając aby się nie przypaliło.

Myj je ciepłą wodą, nieściernym mydłem i niemetalową gąbką lub ściereczką.

Należy używać wyłącznie niemetalowych przyborów wykonanych z plastiku, silikonu, drewna lub bambusa.

Nie używaj sody oczyszczonej, detergentów ani innych mydeł lub produktów ściernych do mycia.

Przed krojeniem należy usunąć całą żywność z patelni.

Nie używaj sprayu do gotowania bezpośrednio na patelni.

Bezpośredni kontakt z innymi przyborami kuchennymi może spowodować niepożądane zarysowania.

## ÖNEMLİ GÜVENLİK ÖNLEMLERİ

- Sadece metal olmayan kaplar kullanın.
- Kalıplar fırından çıkarıldı ında sıcak olacağından fırın eldivenleri veya diğer ısıya dayanıklı malzemeler kullanın.
- Lassen Sie die Backbleche vollständig abkühlen, bevor Sie sie ins Wasser tauchen. Es könnte zu gefährlichen heißen Dämpfen und/oder Spritzern von heißem Wasser kommen.

## FIRIN KAPLARININ KULLANIMI

- Kullanmadan önce ılık su ve yumuşak, aındırıcı olmayan sabunla yıkayın. Tamamen kurumasını bekleyin. Zaman ve fırın sıcaklığı için her zaman özel tarif talimatlarını izleyin. Tüm fırınlar farklı ekillerde kalibre edilir. En iyi sonuçları elde etmek için kalıpları ilk birkaç kez kullandı ınızda fırınlama sürecini yakından takip edin.



- Gerekirse fırını önceden ısıtın.



- Kalıpları fırından çıkarırken ellerinizi korumak için fırın eldiveni veya ısıya dayanıklı başka bir malzeme kullanın.

## TEMİZLİK VE BAKIM

Fırın tepsileri bula ık makinesinde yıkanabilir olsa da, elde temizlemenizi öneririz.

Brülör kullanıyorsanız, fazla pi memesi için yiyecekleri yakından takip edin.

Ilık su, aındırıcı olmayan sabun ve metalik olmayan bir sünger veya bezle yıkayın.

Sadece plastik, silikon, ah ap veya bambudan yapılmı metalik olmayan kaplar kullanılmalıdır.

Kabartma tozu, deterjan veya diğer aındırıcı sabun veya ürünleri kullanmayın.

Kesmeden veya dilimlemeden önce tüm yiyecekleri tavadan çıkarın.

Pi irme spreyni doğrudan kalıp üzerinde kullanmayın.

Diğer pi irme kaplarına doğrudan maruz kalması istenmeyen çiziklere neden olabilir.

## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAAATREGELEN

- Gebruik alleen niet-metalen keukengerei.
- Gebruik ovenwanten of andere hittebestendige materialen, aangezien Bakeware-pannen uiteindelijk heet worden wanneer je ze uit de oven haalt.
- Laat Bakeware-pannen volledig afkoelen voordat je ze in water onderdompelt. Gevaarlijk, heet stoom en/of spetterend heet water kunnen letsel veroorzaken.

## JE BAKEWARE-PANNEN GEBRUIKEN

- Voor gebruik, was in warm water met een mild, niet-schurend schoonmaakmiddel. Laat volledig drogen. Volg altijd specifieke receptinstructies voor oventijd en temperatuur. Alle ovens zijn anders gekalibreerd. Voor de beste resultaten, houd je oven de eerste paar keer dat je de Bakeware-pannen gebruikt goed in de gaten.



- Verwarm de oven indien nodig voor.



- Wanneer je Bakeware-pannen uit de oven haalt, gebruik ovenwanten of ander hittebestendig materiaal om je handen te beschermen.

## TEM ZL K VE BAKIM

Hoewel de Bakeware Pan vaatwasserbestendig is, raden we aan deze met de hand schoon te maken.

Was met warm water, niet-schurende zeep en een niet-metalen spons of doek.

Gebruik geen baking soda, detergenten of andere agressieve zeep of oplossingen.

Gebruik geen kookspray direct op de Bakeware Pan.

Als je de grill gebruikt, houd het eten goed in de gaten zodat het niet te gaar wordt.

Gebruik alleen niet-metalen keukengerei gemaakt van plastic, siliconen, hout of bamboe.

Verwijder al het voedsel uit de Bakeware Pan voordat je gaat snijden of snijden.

Direct contact met andere kookgerei of bakgerei kan ongewenste krassen veroorzaken.