

- Ⓞ Gebrauchsanweisung
- Ⓞ Instructions for use
- Ⓞ Mode d'emploi
- Ⓞ Istruccion 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

Ⓞ Backform-Zuschnitt

Der Backform-Zuschnitt ist mit PTFE beschichtet. Mit dieser Antihafbeschichtung können Sie ohne Butter, Margarine, Öl oder andere Fettstoffe backen und lösen jeden Kuchen unversehrt aus der Form. Kein Anbacken mehr. Der Backform-Zuschnitt kann beidseitig mehr als 1000x verwendet werden.

Ⓞ Gebrauchsanweisung:

Legen Sie den Backform-Zuschnitt in die Backform. Dann die Kuchenmasse wie gewohnt einfüllen. Fertigen Kuchen mit dem Backform-Zuschnitt aus der Form nehmen. Der Backform-Zuschnitt ist für jeden Herd und Ofen (Gas, Strom auch Mikrowelle) geeignet.

Nach Gebrauch leicht von Hand bzw. in der Geschirrspülmaschine zu spülen. 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.

Ⓞ Baking Liner

The Baking Liner is coated with PTFE. With this non-stick coating you can bake without first greasing the form with butter, margarine or oil and every cake will slide out of the pan. No more sticking. The Baking Liner can be used on both sides, more than 1000x in all.

Ⓞ Instructions for use:

Place the Baking Liner in the pan. Fill with batter as usual. Take the finished cake out of the pan with the Baking Liner.

The Baking Liner is suitable for any stove or oven (gas, electric or microwave).

Easy to clean after use either by hand or in the dishwasher. It's best to store the liner flat or rolled up. Do not fold. Never heat above 260 °C.

Avoid contact with open fire, burners, grill or heating elements. Use wooden kitchen utensils if possible. Avoid direct contact with sharp objects.

Ⓞ Moule de cuisson anti-adhérent

Le moule de cuisson anti-adhérent est recouvert de PTFE. Ce revêtement anti-adhérent vous permet de cuisiner sans beurre, margarine, huile ni autre graisse et de démouler sans effort tous vos gâteaux. Plus besoin de décoller au fond du moule. Le moule de cuisson anti-adhérent peut être utilisé plus de 1 000 fois.

Ⓞ Mode d'emploi:

Poser le film de cuisson dans le moule. Puis, remplir comme d'habitude de pâte. Enfin, une fois le gâteau prêt à être dégusté, le démouler à l'aide du film.

Le moule de cuisson anti-adhérent est compatible avec tous les types de cuisinières et fours (à gaz, électrique et à micro-ondes). Après l'utilisation, facile à laver à la main ou au lave-vaisselle. Dans l'idéal, ranger le film à plat ou enroulé.

Éviter de froisser le film.

Ne jamais chauffer à plus de 260°C.

Éviter tout contact avec le feu, le brûleur, les éléments chauffants ou grilles.

Privilégier les accessoires de cuisine en bois.

Éviter les contacts directs avec des objets tranchants.

Ⓞ Forro para moldes

El forro para moldes tiene un recubrimiento de PTFE. Con este recubrimiento antiadherente usted podrá hornear sin usar mantequilla, margarina, aceite u otro tipo de grasas y puede aflojar intacto cada pastel del molde. Ya no se pegará nada. El forro para moldes se puede utilizar por ambos lados más de 1000 veces.

Ⓞ Instrucciones para el uso:

Coloque el forro para moldes en el molde. Luego vierta la masa del pastel como lo hace habitualmente. Saque del molde el pastel hecho junto con el forro para moldes.

El forro para moldes es adecuado para todo tipo de cocinas y hornos (gas, electricidad y también microondas). Después del uso se puede lavar fácilmente a mano o en el lavavajillas. Guarde la lámina preferentemente extendida o enrollada. No arrugue la lámina.

No la caliente jamás a una temperatura superior a los 260°C.

Evite el contacto con fuego o llamas, quemadores, elementos de parrilla y calentadores.

Utilice de preferencia utensilios de cocina de madera.

Evite el contacto directo con objetos cortantes.

Ⓞ Foglio da forno sagomato

Il foglio da forno sagomato è rivestito con PTFE. Grazie a questo rivestimento antiaderente è possibile cuocere senza l'ausilio di burro, margarina, olio o altri grassi e sfornare il prodotto intatto, evitando che si attacchi. Il foglio da forno sagomato è utilizzabile da ambedue i lati per più di 1000x.

Ⓞ Istruzioni per l'uso:

Mettere il foglio da forno sagomato nella forma. Quindi versare l'impasto. A cottura ultimata togliere il prodotto con il foglio da forno sagomato.

Il foglio da forno sagomato è adatto per fornelli e forni di qualsiasi tipo (gas, elettrico e microonde).

Dopo l'uso si lava facilmente a mano o in lavastoviglie.

Si consiglia di riporre il foglio arrotolato o disteso orizzontalmente. Non spiegarlo il foglio.

Resistente fino a 260°C. Evitare il contatto con fuochi, bruciatori, elementi radianti o resistenze del grill.

Utilizzare preferibilmente utensili di legno.

Evitare il contatto diretto con oggetti taglienti.

Ⓞ Bakfolie, voorgevormd

Deze voorgevormde bakfolie is voorzien van een PTFE-laag. Dankzij deze antiaanbaklaag kunt u zonder boter, margarine, olie of andere vetten bakken en haalt u elke cake of taart moeiteloos uit de vorm. Aanbakken is verleden tijd. De voorgevormde bakfolie kan aan beide zijden meer dan 1000 keer worden gebruikt!

Ⓞ Gebruiksaanwijzing

Leg de voorgevormde bakfolie in de bakvorm. Vul de vorm vervolgens zoals gebruikelijk met het deeg of het beslag. Haal de taart of cake na het bakken met de bakfolie uit de bakvorm. De voorgevormde bakfolie is geschikt voor elke (combi-)oven of magnetron.

Na gebruik kan de folie gemakkelijk met de hand of in de vaatwasser worden schoongemaakt. Na gebruik kunt u de folie het beste plat of opgerold bewaren. De folie niet verkreukelen. Nooit meer dan 260 °C verhitten.

Contact met open vuur, branders of verwarmingselementen vermijden. Bij voorkeur houten keukengerie gebruiken.

Direct contact met scherpe voorwerpen voorkomen.

Ⓞ Película para forrar formas

A Película para Forrar Formas está revestida con PTFE. Con este revestimiento antiadherente puede cozer e assar no forno sem manteiga, margarina, óleo ou outros alimentos gordurosos. Além disso desenformará facilmente todos os seus bolos. Os seus bolos não colam à forma. A Película para Forrar Formas pode ser usada de ambos os lados, mais de 1000 vezes.

Ⓞ Modo de utilização:

Introduzir a Película para Forrar Formas dentro da forma. Encher como habitualmente com a massa do bolo. Quando o bolo estiver pronto, deve retirar-se da forma juntamente com a Película para Forrar Formas.

A Película para Forrar Formas é adequada para qualquer forno e fogão (gás, electricidade assim como o microondas).

Depois de utilizar, pode lavar-se facilmente à mão ou na máquina de lavar loiça. Guardar a folha de preferência estendida ou enrolada. Nunca amarratar ou dobrar a folha.

Nunca aquecer a mais de 260 °C.

Evitar o contacto com fogo directo, queimadores, grelhadores ou elementos de aquecimento.

Utilizar de preferência utensílios de cozinha em madeira.

Evitar o contacto directo com objectos pontiagudos.

Ⓞ Bageark til bageforme

Bagearket er coated med PTFE. Denne slip-let-overflade gør det muligt at bage uden smør, margarine, olie eller andre fedtstoffer og at få enhver kage ubeskadiget ud af formen. Intet brænder fast i formen mere. Bagearket kan benyttes mere end 1000 gange på hver side.

Ⓞ Brugsanvisning:

Placer bagearket i bageformen. Hæld derefter kagedejen i formen som sædvanlig. Den færdige kage tages ud af formen sammen med bagearket.

Bagearket er velegnet til alle komfurer og ovne (både gas, el og mikrobølgeovn).

Efter brug kan bagearket nemt vaskes op i hånden eller i opvaskemaskinen. Bagearket opbevares bedst fladt liggende eller sammenrullet. Undgå at krølle bagearket sammen.

Må ikke udsættes for temperaturer over 260 °C.

Undgå kontakt med åben ild, brændere, grill- eller varmeelementer.

Anvend helst køkkenrej af træ.

Undgå direkte kontakt med skarpe genstande.

Ⓞ Bakformsfolie

Bakformsfolien är belagd med PTFE. Med denna nonstick-beläggning kan du baka utan smör, margarin, olja eller annan typ av fett och ta ut bakverket ur formen utan att det går sönder. Ingenting som bränns fast längre. Bakformsfolien kan användas på båda sidor mer än 1 000 gånger.

Ⓞ Bruksanvisning:

Lägg bakformsfolien i bakformen. Fyll sedan på kaksmeten som vanligt. Ta ut det färdiga bakverket tillsammans med bakformsfolien ur formen.

Bakformsfolien lämpar sig för alla slags spisar och ugnar (gas, el, även mikrougn). Lätt att diska för hand eller i diskmaskin efter användning. Förvara folien bäst utbredd eller hoprullad.

Skrynkla inte ihop folien. Hetta aldrig upp över 260 °C.

Undvik kontakt med öppen eld, gasläga, grill- eller varmeelement. Använd helst bara köksredskap av trä.

Undvik direkt kontakt med vassa föremål.

Ⓞ Wkład do formy do pieczenia

Wkład do formy do pieczenia posiada powłokę z PTFE. Dzięki tej powłokę, zapobiegającej przywieraniu potraw, można piec bez konieczności stosowania masła, margaryny, oleju lub innych tłuszczów, a wyjęcie potrawy z formy będzie wyjątkowo proste. Bez nadmiernego przypiekania. Wkład do formy do pieczenia może być stosowany dwustronnie ponad 1000x.

Ⓞ Instrukcja użytkownika:

Włożyć wkład do formy do pieczenia. Następnie standardowo wypełnić formę ciastem. Korzystając z uchwytno wkładu wyjąć ciasto z formy do pieczenia.

Wkład do form do pieczenia nadaje się do każdej kuchenki i piekarnika (na gaz, prąd, a także do kuchenki mikrofalowej).

Po użyciu wkład można łatwo oczyścić ręcznie lub w zmywarce. Produkt najlepiej przechowywać płasko lub w postaci zrolowanej.

Produktu nie należy zaginać.

Nie nagrzewać do temperatury powyżej 260°C.

Unikać kontaktu z otwartym ogniem, palnikami, elementami grzewczymi i rusztami.

Zaleca się używanie drewnianych przyborów kuchennych.

Unikać bezpośredniego kontaktu z ostrymi przedmiotami.

Ⓞ Χαρτί φόρμας

Το χαρτί για τη φόρμα σας διαθέτει επίστρωση με PTFE. Με αυτή την αντικαταστάσιμη επίστρωση μπορείτε να ψήσετε τα γλυκά σας χωρίς βούτυρο, μαργαρίνη, λάδι ή άλλα λίπη και το γλυκό σας θα βγει χωρίς να χαλάσει καθόλου. Δεν κολλάει πλέον. Η φόρμα στα μέτρα σας μπορεί να χρησιμοποιηθεί και από τις δύο πλευρές πάνω από 1000 φορές.

Ⓞ Οδηγίες χρήσης:

Απλώστε το χαρτί στη φόρμα σας. Γεμίστε τη ζύμη όπως πάντα. Το έτοιμο γλυκό μπορείτε να το βγάλετε μαζί με το χαρτί από τη φόρμα σας. Το χαρτί είναι κατάλληλο για κάθε κουζίνα και φούρνο (με γκάζ ή ηλεκτρικό αλλά και για μικροκύματα).

Μετά τη χρήση ξεπλύντε το λίγο με το χέρι ή βάλτε το στο πλυντήριο πιάτων. Φυλάσσετε το χαρτί καλύτερα απλωμένο ή τυλιγμένο σε ρόλο. Μην το τσακίζετε.

Ποτέ μη θερμαίνεται σε θερμοκρασία πάνω από 260°C.

Να αποφευχθεί την επαφή με ανοικτή φωτιά, με καυστήρες, σχάρες ή θερμαινόμενα σώματα.

Να χρησιμοποιείται κατά προτίμηση ξύλινα σκεύη κουζίνας.

Να αποφευχθεί την άμεση επαφή με αιχμηρά αντικείμενα.

Ⓞ Přířez do formy na pečeni

Přířez do formy na pečeni je opatřen vrstvou PTFE.

Díky této nepřilnavé vrstvě můžete péct bez másla, margarínu, oleje nebo jiných tuků a veškeré pečivo z formy vyndáte bez jakékoli újmý. Rovněž se nebudete muset obávat připečení. Přířez do formy na pečeni lze z obou stran použít více než tisíckrát.

Ⓞ Návod k použití:

Přířez vložte do formy na pečeni. Poté ji jako obvykle naplňte směsí na pečeni. Hotové pečivo vyjměte společně s přířezem z formy. Přířez do formy na pečeni je vhodný do všech trub (plynových, elektrických i mikrovlnných).

Po použití lze výrobek snadno umýt rukou, resp. v myčce nádobí. 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.

Ⓞ Přířez za pekač

Přířez za pekač je prevlečen s PTFE. S to plastjo proti sprijemanju lahko pečete brez masla, margarine, olja ali drugih maščob, vsak kolač pa odstranite iz pekača, ne da bi ga poškodovali. Nobenega sprijemanja več. Přířez za pekač lahko uporabite na obeh straneh več kot 1000x.

Ⓞ Navodilo za uporabo:

Přířez za pekač položite v pekač. Maso za peko napolnite kot običajno. Končan kolač vzemite iz pekača skupaj s prířezom. Přířez za pekač je primeren za vsak štedilnik in pekač (plin, elektrika, tudi mikrovalovna pečica).

Po uporabi folijo sperite z roko oz. v pomivalnem stroju. Po uporabi folijo shranite plosko ali zvito.

Folije ne zmečkajte. Ne segrejte nad 260 °C.

Preprečite stik z odprtim ognjem, gorilniki, žarnimi ali grelnimi elementi. Uporabljajte predvsem lesene kuhinjske pripomočke. Preprečite neposredni stik z ostrimi predmeti.

Ⓞ Vykrojená fólia na pečenie

Vykrojená fólia na pečenie je pokrytá vrstvou PTFE. S touto antiadheznou vrstvou môžete piecť bez použitia masla, margarínu, oleja a iných tukov. Každý múčnik vyberiete z formy nepoškodený. Viac už žiadne pripiečenie. Vykrojenú fóliu na pečenie môžete použiť z oboch strán viac ako tisíckrát.

Ⓞ Návod na použitie:

Vykrojenú fóliu vložte do formy na pečenie. Potom naplňte formu zmesou na pečenie ako zvyčajne. Hotové múčniky vyberte z formy spolu s vykrojenou fóliou.

Vykrojená fólia na pečenie je vhodná pre každý sporák a rúru (plynové, elektrické, aj pre mikrovlnnú rúru).

Po použití jemne umyte v rukách alebo v umývačke riadu.

Fóliu uschovávejte najlepšie rovno alebo zrolovanú. Fóliu nepokrčte.

Nikdy nezohrievajte na viac ako 260 °C.

Zabráňte kontaktu s otvoreným ohňom, horákmi, grilovými alebo vykurovacími zariadeniami.

Používajte radšej drevené kuchyňské nástroje.

Zabráňte kontaktu s ostrými predmetmi.

Ⓞ Пергамент для выпечки

Пергамент для выпечки покрыт тефлоном. Благодаря такому антипригарному покрытию вы можете готовить без сливочного или растительного масла, без маргарина или каких-либо других жиров и при этом без повреждений отделять каждую выпечку от формы. Больше никакого пригорания. Каждый пергамент для выпечки можно использовать с обеих сторон более 1000 раз.

Ⓞ Способ применения:

Уложите пергамент в форму для выпечки. Затем как обычно залейте массу для выпекания. Готовую выпечку извлеките из формы вместе с пергаментом.

Пергамент для выпечки подходит для любой плиты или печи (газовой, электрической, даже микроволновой).

После использования слегка сполосните вручную либо в посудомоечной машине. Храните пленку в разложенном виде либо свернутой в рулон.

Не сминаяте ее. Никогда не нагревайте выше 260°C.

Избегайте контакта с открытым пламенем, горелками, элементами гриля или нагревательными элементами.

Пользуйтесь преимущественно деревянными кухонными принадлежностями.

Избегайте непосредственного контакта с острыми предметами.