



Pl

Instrukcja Bezpiecznego Użytkowania Silikonowych Mat do Pieczenia

## 1. Wstęp

Silikonowe maty do pieczenia to praktyczne i wszechstronne akcesoria kuchenne wykonane z włókna szklanego i elastycznego, żaroodpornego silikonu. Umożliwiają przygotowywanie i pieczenie różnorodnych wypieków, zapewniając wygodę, higienę i bezpieczeństwo użytkowania. Dzięki antypoślizgowej powierzchni i nieprzywierającej strukturze są idealne zarówno dla amatorów, jak i profesjonalistów w kuchni.

## 2. Cechy produktu

- **Materiał:** Włókno szklane powlekane silikonem.
- **Właściwości:**
  - Nieprzywierająca powierzchnia ułatwiająca wyjmowanie wypieków.
  - Stabilność podczas wałkowania i formowania ciasta.
  - Elastyczność, umożliwiającą wygodne zwijanie i przechowywanie.
  - Produkt wielokrotnego użytku, nie wchłania zapachów ani barwników.

## 3. Przed pierwszym użyciem

- **Czyszczenie:** Przed pierwszym użyciem umyj matę ręcznie w letniej wodzie z dodatkiem delikatnego detergentu.
- **Sprawdzenie:** Upewnij się, że mata nie posiada uszkodzeń powierzchni, które mogłyby wpłynąć na jej działanie.

## 4. Użytkowanie

- **Przeznaczenie:** Mata służy do pieczenia ciast, ciastek, chleba i innych wyrobów cukierniczych. Może być również używana jako powierzchnia robocza do wałkowania ciasta.
- **Bezpieczeństwo:**
  - Unikaj kontaktu z ostrymi narzędziami, które mogą uszkodzić silikonową powierzchnię.
  - Nie używaj maty na otwartym ogniu ani w kontakcie z grzałkami piekarnika.
  - Dzieci powinny korzystać z maty wyłącznie pod nadzorem dorosłych.
- **Wskazówki:**
  - Ustaw matę na stabilnej blasze do pieczenia lub siatce piekarnika.
  - Nie przekraczaj maksymalnej temperatury 230°C.
  - Zawsze postępuj zgodnie z instrukcjami producenta dotyczącymi użytkowania piekarnika.

## 5. Pielęgnacja i czyszczenie

- **Czyszczenie:**
  - Myj ręcznie w letniej wodzie z delikatnym detergentem lub w zmywarce, używając delikatnego programu.
  - Unikaj ostrych detergentów i narzędzi czyszczących, które mogą uszkodzić powierzchnię.
- **Suszenie:** Po umyciu osusz matę suchą ściereczką lub pozostaw do wyschnięcia na powietrzu.
- **Przechowywanie:**
  - Zwijaj lub składaj matę, aby zaoszczędzić miejsce.
  - Przechowuj w suchym miejscu, z dala od bezpośredniego światła słonecznego i źródeł ciepła.

## 6. Ostrzeżenia

- **Temperatura:** Nigdy nie używaj maty powyżej maksymalnej zalecanej temperatury 230°C, aby uniknąć jej uszkodzenia.
- **Nieodpowiednie zastosowanie:** Mata nie nadaje się do krojenia ani do kontaktu z metalowymi ostrzami.
- **Kontakt z otwartym ogniem:** Bezpośredni kontakt z płomieniami może spowodować uszkodzenie materiału.
- **Dzieci:** Ze względu na możliwość uszkodzenia maty lub niewłaściwego użytkowania, dzieci powinny korzystać z niej wyłącznie pod nadzorem dorosłych.

## 7. Podsumowanie

Silikonowe maty do pieczenia to niezastąpiony element w każdej kuchni, zapewniający wygodę i bezpieczeństwo podczas przygotowywania wypieków. Regularne czyszczenie i odpowiednie przechowywanie pozwolą cieszyć się ich funkcjonalnością przez długi czas.

Produkt spełnia normy UE dotyczące bezpieczeństwa w kontakcie z żywnością.



EN

Safe Use Instructions for Silicone Baking Mats

## 1. Introduction

Silicone baking mats are practical and versatile kitchen accessories made of fiberglass and flexible, heat-resistant silicone. They allow for the preparation and baking of a variety of pastries, offering convenience, hygiene, and safety. With their non-slip surface and non-stick properties, they are perfect for both amateur and professional bakers.

## 2. Product Features

- **Material:** Fiberglass coated with silicone.
- **Key Features:**
  - Non-stick surface for easy release of baked goods.
  - Stability for rolling and shaping dough.
  - Flexibility for convenient storage by rolling or folding.
  - Reusable product that does not absorb odors or colors.

## 3. Before First Use

- **Cleaning:** Wash the mat by hand in lukewarm water with a mild detergent before first use.
- **Inspection:** Check the mat for any surface damage that could affect its functionality.

## 4. Usage

- **Purpose:** The mat is designed for baking cakes, cookies, bread, and other pastries. It can also be used as a work surface for rolling dough.
- **Safety:**
  - Avoid contact with sharp tools that could damage the silicone surface.
  - Do not use the mat on an open flame or in direct contact with oven heating elements.
  - Children should use the mat only under adult supervision.
- **Tips:**
  - Place the mat on a stable baking sheet or oven rack.
  - Do not exceed the maximum temperature of 230°C (446°F).
  - Always follow the manufacturer's instructions regarding oven use.

## 5. Maintenance and Cleaning

- **Cleaning:**
  - Wash by hand in lukewarm water with a mild detergent or in the dishwasher on a gentle cycle.
  - Avoid harsh detergents and abrasive cleaning tools that could damage the surface.
- **Drying:** After washing, dry the mat with a soft cloth or let it air dry.
- **Storage:**
  - Roll or fold the mat to save space.
  - Store in a dry place, away from direct sunlight and heat sources.

## 6. Warnings

- **Temperature:** Never use the mat above the recommended maximum temperature of 230°C (446°F) to avoid damage.
- **Improper Use:** The mat is not suitable for cutting or contact with metal blades.
- **Open Flame:** Direct contact with flames can damage the material.
- **Children:** To prevent damage to the mat or improper use, children should only use it under adult supervision.

## 7. Summary

Silicone baking mats are an indispensable tool in every kitchen, providing convenience and safety during baking. Regular cleaning and proper storage will ensure their functionality for a long time.

This product complies with EU food safety standards.



ET

Silikoonist küpsetusmattide ohutu kasutamise juhend

## 1. Sissejuhatus

Silikoonist küpsetusmatid on praktilised ja mitmekülgsed köögitarvikud, mis on valmistatud klaaskiust ja paindlikust, kuumuskindlast silikoonist. Need võimaldavad valmistada ja küpsetada erinevaid küpsetisi, pakkudes mugavust, hügieeni ja ohutust. Tänu libisemiskindlale pinnale ja mittenakkuvale omadusele sobivad need nii harrastajatele kui ka professionaalidele.

## 2. Toote omadused

- **Materjal:** Klaaskiud, kaetud silikooniga.
- **Peamised omadused:**
  - Mittenakkuv pind lihtsaks küpsetiste eemaldamiseks.
  - Stabiilsus taina rullimisel ja vormimisel.
  - Paindlikkus, mis võimaldab mugavat säilitamist rullides või kokku voltides.
  - Taaskasutatav toode, mis ei ima lõhnu ega värvaineid.

## 3. Enne esimest kasutuskorda

- **Puhastamine:** Pese matt käsitsi sooja vee ja õrna pesuvahendiga enne esmakordset kasutamist.
- **Kontrollimine:** Veendu, et matil pole kahjustusi, mis võiksid selle funktsionaalsust mõjutada.

## 4. Kasutamine

- **Kasutusotstarve:** Matt sobib kookide, küpsiste, leiva ja muude küpsetiste valmistamiseks. Seda saab kasutada ka tööpinnana taina rullimiseks.
- **Ohutus:**
  - Välti teravate tööriistade kasutamist, mis võivad silikoonpinda kahjustada.
  - Ära kasuta matti lahtisel tulel ega ahju küttekehade otseseks kontaktis.
  - Lapsed peaksid matti kasutama ainult täiskasvanu järelevalve all.
- **Näpunäited:**
  - Aseta matt stabiilsele küpsetusplaadile või ahjuresstile.
  - Ära ületa maksimaalset temperatuuri 230°C.
  - Järgi alati tootja juhiseid ahju kasutamisel.

## 5. Hooldus ja puhastamine

- **Puhastamine:**
  - Pese käsitsi sooja vee ja õrna pesuvahendiga või nõudepesumasinas õrnale tsüklile seades.
  - Välti abrasiivseid puhastusvahendeid ja -vahendeid, mis võivad pinda kahjustada.
- **Kuivatamine:** Pärast pesemist kuivata matt pehme lapiga või lase õhu käes kuivada.
- **Säilitamine:**
  - Rulli või voldi matt, et ruumi säästa.
  - Säilita kuivas kohas, eemal otsesest päikesevalgusest ja soojusallikatest.

## 6. Hoiatused

- **Temperatuur:** Ära kasuta matti üle soovitud maksimaalse temperatuuri 230°C, et vältida selle kahjustamist.
- **Ebasobiv kasutamine:** Matt ei sobi lõikamiseks ega metallitera otseseks kontaktiks.
- **Lahtine tuli:** Otsene kokkupuude leegiga võib materjali kahjustada.
- **Lapsed:** Et vältida mati kahjustamist või ebaõiget kasutamist, peaksid lapsed seda kasutama ainult täiskasvanu järelevalve all.

## 7. Kokkuvõte

Silikoonist küpsetusmatid on asendamatu abivahend igas köögis, pakkudes mugavust ja ohutust küpsetamisel. Regulaarne puhastamine ja õige säilitamine tagavad nende funktsionaalsuse pika aja vältel.

See toode vastab EL-i toiduohutuse standarditele.

LT

Silikoninių kepinio kilimėlių saugaus naudojimo instrukcija

## 1. Įvadas

Silikoniniai kepinio kilimėliai yra praktiški ir universalūs virtuvės priedai, pagaminti iš stiklo pluošto ir lankstaus, karščiui atsparaus silikono. Jie leidžia lengvai ruošti ir kepti įvairius kepinius, užtikrina patogumą, higieną ir saugumą. Dėl neslystančio ir nelimpančio paviršiaus jie puikiai tinka tiek mėgėjams, tiek profesionaliems kepečiams.

## 2. Gaminio savybės

- **Medžiaga:** Stiklo pluoštas, padengtas silikonu.
- **Pagrindinės savybės:**
  - Nelipnus paviršius, užtikrinantis lengvą kepinų išėmimą.
  - Stabilumas kočiojant ir formuojant tešlą.
  - Lankstumas, leidžiantis patogiai suvynioti ar sulankstyti saugojimui.
  - Daugkartinis naudojimas, neįgeria kvapų ar dažų.

## 3. Prieš pirmą naudojimą

- **Valymas:** Prieš pirmą naudojimą nuplaukite kilimėlį rankomis šiltu vandeniu su švelniu plovikliu.
- **Patikrinimas:** Įsitikinkite, kad kilimėlis neturi paviršiaus pažeidimų, kurie galėtų paveikti jo funkcionalumą.

## 4. Naudojimas

- **Paskirtis:** Kilimėlis skirtas pyragų, sausainių, duonos ir kitų kepinų kepinimui. Taip pat gali būti naudojamas kaip darbo paviršius tešlai kočioti.
- **Saugumas:**
  - Venkite aštrių įrankių, kurie gali pažeisti silikoninį paviršių.
  - Nenaudokite kilimėlio ant atviros liepsnos ar tiesioginio saulės spindulių su orkaitės kaitinimo elementais.
  - Vaikai turėtų naudoti kilimėlį tik prižiūrimi suaugusiųjų.
- **Patarimai:**
  - Kilimėlį padėkite ant stabilios kepinio skardos arba orkaitės grotelių.
  - Neviršykite maksimalios 230 °C temperatūros.
  - Visada laikykitės gamintojo nurodymų, susijusių su orkaitės naudojimu.

## 5. Priežiūra ir valymas

- **Valymas:**
  - Plaukite rankomis šiltu vandeniu su švelniu plovikliu arba naudokite indaplovę švelniuojančiu režimu.
  - Venkite abrazyvinių valymo priemonių ir įrankių, kurie gali pažeisti paviršių.
- **Džiovinimas:** Po plovimo kruopščiai nusausinkite kilimėlį minkštu skudurėliu arba leiskite jam natūraliai išdžiūti.
- **Laikymas:**
  - Suvyniokite ar sulankstykite kilimėlį, kad sutaupytumėte vietos.
  - Laikykite sausoje vietoje, toliau nuo tiesioginių saulės spindulių ir šilumos šaltinių.

## 6. Įspėjimai

- **Temperatūra:** Nenaudokite kilimėlio virš maksimalios rekomenduojamos 230 °C temperatūros, kad išvengtumėte jo pažeidimų.
- **Netinkamas naudojimas:** Kilimėlis netinka pjaustymui ar sąlyčiui su metaliniais ašmenimis.
- **Atvira liepsna:** Tiesioginis kontaktas su liepsna gali pažeisti medžiagą.
- **Vaikai:** Kad išvengtumėte kilimėlio pažeidimo ar netinkamo naudojimo, vaikai turėtų juo naudotis tik prižiūrimi suaugusiųjų.

## 7. Santrauka

Silikoniniai kepinio kilimėliai yra nepakeičiamas įrankis kiekvienoje virtuvėje, užtikrinantis patogumą ir saugumą kepanant. Reguliarus valymas ir tinkamas laikymas padės išlaikyti jų funkcionalumą ilgą laiką.

Šis gaminys atitinka ES maisto saugos standartus.



LV

Silikona cepšanas paliktņu drošas lietošanas instrukcija

## 1. Ievads

Silikona cepšanas paliktņi ir praktiski un daudzfunkcionāli virtuves piederumi, kas izgatavoti no stikla šķiedras un elastīga, karstumizturīga silikona. Tie nodrošina ērtu un higiēnisku cepšanu un dažādu konditorejas izstrādājumu gatavošanu. Pateicoties neslīdošajai un nelīpošajai virsmai, tie ir piemēroti gan amatieriem, gan profesionāliem pavāriem.

## 2. Produkta īpašības

- **Materiāls:** Stikla šķiedra, pārklāta ar silikonu.
- **Galvenās īpašības:**
  - Nelīpoša virsma, kas nodrošina vieglu cepumu noņemšanu.
  - Stabilitāte mīklas rullēšanai un formēšanai.
  - Elastība, kas ļauj ērti sarullēt vai salocīt uzglabāšanai.
  - Daudzkārt lietojams produkts, kas neuzsūc smakas vai krāsas.

## 3. Pirms pirmās lietošanas

- **Tīrīšana:** Pirms pirmās lietošanas mazgājiet paliktņi ar rokām siltā ūdenī un izmantojiet vieglu mazgāšanas līdzekli.
- **Pārbaude:** Pārlicinieties, ka paliktņim nav virsmas bojājumu, kas varētu ietekmēt tā funkcionalitāti.

## 4. Lietošana

- **Pielietojums:** Paliktņis ir paredzēts kūku, cepumu, maizes un citu konditorejas izstrādājumu cepšanai. To var izmantot arī kā darba virsmu mīklas rullēšanai.
- **Drošība:**
  - Izvairieties no asu instrumentu izmantošanas, kas varētu bojāt silikona virsmu.
  - Nelietojiet paliktņi uz atklātas liesmas vai tiešā saskarē ar cepeškrāsns sildelementiem.
  - Bērniem paliktņi jāizmanto tikai pieaugušu uzraudzībā.
- **Padomi:**
  - Novietojiet paliktņi uz stabilas cepšanas plāts vai cepeškrāsns režģa.
  - Nepārsniedziet maksimālo temperatūru 230 °C.
  - Vienmēr ievērojiet ražotāja norādījumus par cepeškrāsns lietošanu.

## 5. Kopšana un tīrīšana

- **Tīrīšana:**
  - Mazgājiet ar rokām siltā ūdenī un izmantojiet vieglu mazgāšanas līdzekli vai ievietojiet trauku mazgājamā mašīnā maigas mazgāšanas režīmā.
  - Izvairieties no abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem un rīkiem, kas varētu bojāt virsmu.
- **Žāvēšana:** Pēc mazgāšanas rūpīgi nosusiniet paliktņi ar mīkstu drānu vai ļaujiet tam nožūt gaisā.
- **Uzglabāšana:**
  - Sarullējiet vai salokiet paliktņi, lai taupītu vietu.
  - Glabājiet to sausā vietā, prom no tiešiem saules stariem un siltuma avotiem.

## 6. Brīdinājumi

- **Temperatūra:** Nelietojiet paliktņi virs maksimālās ieteicamās temperatūras 230 °C, lai izvairītos no bojājumiem.
- **Nepareiza lietošana:** Paliktņis nav paredzēts griešanai vai saskarei ar metāla asmeņiem.
- **Atklāta liesma:** Tiešs kontakts ar liesmu var sabojāt materiālu.
- **Bērni:** Lai izvairītos no paliktņa bojājumiem vai nepareizas lietošanas, bērniem tas jāizmanto tikai pieaugušu uzraudzībā.

## 7. Kopsavilkums

Silikona cepšanas paliktņi ir neaizvietojami palīgi virtuvē, nodrošinot ērtību un drošību cepšanas laikā. Regulāra tīrīšana un pareiza uzglabāšana ļaus saglabāt to funkcionalitāti ilgu laiku.

Šis produkts atbilst ES pārtikas drošības standartiem.

CS

Návod k bezpečnému používání silikonových pečicích podložek

## 1. Úvod

Silikonové pečicí podložky jsou praktické a univerzální kuchyňské doplňky vyrobené ze skleněného vlákna a pružného, tepelně odolného silikonu. Umožňují snadnou a hygienickou přípravu a pečení různých pokrmů. Díky protiskluzovému a nepřilnavému povrchu jsou ideální jak pro amatérské, tak profesionální kuchaře.

## 2. Vlastnosti produktu

- **Materiál:** Skleněné vlákno potažené silikonem.
- **Klíčové vlastnosti:**
  - Nepřilnavý povrch usnadňující vyjmutí upečených pokrmů.
  - Stabilita při válení a tvarování těsta.
  - Pružnost umožňující snadné srolování nebo složení pro úsporu místa.
  - Opakovaně použitelný výrobek, který neabsorbuje pachy ani barvy.

## 3. Před prvním použitím

- **Čištění:** Před prvním použitím umyjte podložku ručně v teplé vodě s jemným čisticím prostředkem.
- **Kontrola:** Ujistěte se, že podložka nemá žádné povrchové vady, které by mohly ovlivnit její funkčnost.

## 4. Používání

- **Účel:** Podložka je určena k pečení koláčů, sušenek, chleba a dalších pokrmů. Může být také použita jako pracovní plocha pro válení těsta.
- **Bezpečnost:**
  - Vyhněte se kontaktu s ostrými nástroji, které by mohly poškodit silikonový povrch.
  - Nepoužívejte podložku na otevřeném ohni nebo v přímém kontaktu s topnými tělesy trouby.
  - Děti by měly podložku používat pouze pod dohledem dospělých.
- **Tipy:**
  - Umístěte podložku na stabilní plech na pečení nebo rošt trouby.
  - Nepřekračujte maximální teplotu 230 °C.
  - Vždy dodržujte pokyny výrobce týkající se použití trouby.

## 5. Údržba a čištění

- **Čištění:**
  - Podložku myjte ručně v teplé vodě s jemným čisticím prostředkem nebo ji umístěte do myčky nádobí na šetrný program.
  - Vyhněte se abrazivním čisticím prostředkům a nástrojům, které by mohly poškodit povrch.
- **Sušení:** Po mytí podložku důkladně osušte měkkým hadříkem nebo ji nechte volně uschnout na vzduchu.
- **Skladování:**
  - Srolujte nebo složte podložku, abyste ušetřili místo.
  - Skladujte na suchém místě mimo přímé sluneční světlo a zdroje tepla.

## 6. Upozornění

- **Teplota:** Nepoužívejte podložku při teplotách přesahujících maximálních 230 °C, aby nedošlo k jejímu poškození.
- **Nevhodné použití:** Podložka není určena k řezání ani ke kontaktu s kovovými čepelemi.
- **Otevřený oheň:** Přímý kontakt s plamenem může poškodit materiál.
- **Děti:** Aby nedošlo k poškození podložky nebo nesprávnému použití, měly by ji děti používat pouze pod dohledem dospělých.

## 7. Shrnutí

Silikonové pečicí podložky jsou nepostradatelným pomocníkem v každé kuchyni, poskytující pohodlí a bezpečnost při pečení. Pravidelné čištění a správné skladování zajistí jejich funkčnost po dlouhou dobu.

Tento produkt splňuje normy EU pro bezpečnost potravin.



SK

Návod na bezpečné používanie silikónových podložiek na pečenie

## 1. Úvod

Silikónové podložky na pečenie sú praktické a všestranné kuchynské doplnky vyrobené zo skleneného vlákna a pružného, tepelne odolného silikónu. Umožňujú jednoduchú a hygienickú prípravu a pečenie rôznych pokrmov. Vďaka protišmykovému a nepriľnavému povrchu sú ideálne pre amatérskych aj profesionálnych kuchárov.

## 2. Vlastnosti produktu

- **Materiál:** Sklené vlákno potiahnuté silikónom.
- **Kľúčové vlastnosti:**
  - Nepriľnavý povrch pre jednoduché vyberanie upečených pokrmov.
  - Stabilita pri val'kaní a tvarovaní cesta.
  - Pružnosť umožňujúca ľahké zrolovanie alebo zloženie na úsporu miesta.
  - Opakovane použiteľný produkt, ktorý neabsorbuje pachy ani farbivá.

## 3. Pred prvým použitím

- **Čistenie:** Pred prvým použitím umyte podložku ručne v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom.
- **Kontrola:** Skontrolujte, či podložka nemá žiadne povrchové poškodenia, ktoré by mohli ovplyvniť jej funkčnosť.

## 4. Používanie

- **Účel:** Podložka je určená na pečenie koláčov, sušienok, chleba a iných pokrmov. Môže byť použitá aj ako pracovná plocha na val'kanie cesta.
- **Bezpečnosť:**
  - Vyhýbajte sa kontaktu s ostrými nástrojmi, ktoré by mohli poškodiť silikónový povrch.
  - Nepoužívajte podložku na otvorenom ohni alebo v priamom kontakte s vykurovacími telesami rúry.
  - Deti by mali používať podložku len pod dohľadom dospelých.
- **Tipy:**
  - Položte podložku na stabilný plech na pečenie alebo mriežku rúry.
  - Neprekračujte maximálnu teplotu 230 °C.
  - Vždy dodržiavajte pokyny výrobcu týkajúce sa používania rúry.

## 5. Údržba a čistenie

- **Čistenie:**
  - Podložku umývajte ručne v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom alebo ju vložte do umývačky riadu na jemný program.
  - Vyhýbajte sa abrazívnym čistiacim prostriedkom a nástrojom, ktoré by mohli poškodiť povrch.
- **Sušenie:** Po umytí podložku dôkladne osušte mäkkou handričkou alebo ju nechajte voľne vyschnúť na vzduchu.
- **Skladovanie:**
  - Zrolujte alebo zložte podložku, aby ste ušetrili miesto.
  - Skladujte na suchom mieste, mimo priameho slnečného žiarenia a zdrojov tepla.

## 6. Upozornenia

- **Teplota:** Nepoužívajte podložku pri teplotách presahujúcich maximálnych 230 °C, aby ste predišli jej poškodeniu.
- **Nevhodné použitie:** Podložka nie je určená na krájanie ani na kontakt s kovovými čepeľami.
- **Otvorený oheň:** Priamy kontakt s plameňom môže poškodiť materiál.
- **Deti:** Aby ste predišli poškodeniu podložky alebo nesprávnemu používaniu, mali by ju deti používať len pod dohľadom dospelých.

## 7. Zhrnutie

Silikónové podložky na pečenie sú nevyhnutným pomocníkom v každej kuchyni, poskytujú pohodlie a bezpečnosť pri pečení. Pravidelné čistenie a správne skladovanie zabezpečia ich funkčnosť na dlhý čas.

Tento produkt spĺňa normy EÚ pre bezpečnosť potravín.



DE

Anleitung für die sichere Verwendung von Silikon-Backmatten

### 1. Einführung

Silikon-Backmatten sind praktische und vielseitige Küchenutensilien, die aus Glasfaser und flexiblem, hitzebeständigem Silikon hergestellt werden. Sie ermöglichen die einfache und hygienische Zubereitung und das Backen verschiedener Speisen. Dank ihrer rutschfesten und antihaftenden Oberfläche eignen sie sich sowohl für Hobbybäcker als auch für Profis.

### 2. Produkteigenschaften

- **Material:** Glasfaser, beschichtet mit Silikon.
- **Haupteigenschaften:**
  - Antihafbeschichtung für einfaches Herauslösen von Backwaren.
  - Stabilität beim Ausrollen und Formen von Teig.
  - Flexibilität, die ein einfaches Aufrollen oder Falten zur platzsparenden Aufbewahrung ermöglicht.
  - Wiederverwendbares Produkt, das keine Gerüche oder Farben aufnimmt.

### 3. Vor der ersten Verwendung

- **Reinigung:** Vor der ersten Verwendung die Backmatte von Hand mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel waschen.
- **Überprüfung:** Sicherstellen, dass die Matte keine Schäden aufweist, die ihre Funktionalität beeinträchtigen könnten.

### 4. Verwendung

- **Zweck:** Die Backmatte ist zum Backen von Kuchen, Keksen, Brot und anderen Backwaren geeignet. Sie kann auch als Arbeitsfläche zum Ausrollen von Teig verwendet werden.
- **Sicherheit:**
  - Vermeiden Sie den Kontakt mit scharfen Werkzeugen, die die Silikonoberfläche beschädigen könnten.
  - Verwenden Sie die Matte nicht auf offener Flamme oder im direkten Kontakt mit Heizelementen des Ofens.
  - Kinder sollten die Matte nur unter Aufsicht von Erwachsenen verwenden.
- **Tipps:**
  - Legen Sie die Matte auf ein stabiles Backblech oder einen Ofenrost.
  - Überschreiten Sie nicht die maximale Temperatur von 230 °C.
  - Beachten Sie stets die Anweisungen des Herstellers zur Verwendung des Ofens.

### 5. Pflege und Reinigung

- **Reinigung:**
  - Waschen Sie die Matte von Hand mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel oder im Geschirrspüler im Schonprogramm.
  - Vermeiden Sie scheuernde Reinigungsmittel und Werkzeuge, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- **Trocknen:** Nach der Reinigung die Matte mit einem weichen Tuch abtrocknen oder an der Luft trocknen lassen.
- **Aufbewahrung:**
  - Rollen Sie die Matte auf oder falten Sie sie, um Platz zu sparen.
  - Lagern Sie die Matte an einem trockenen Ort, fern von direktem Sonnenlicht und Wärmequellen.

### 6. Warnhinweise

- **Temperatur:** Verwenden Sie die Matte niemals bei Temperaturen über der empfohlenen Höchsttemperatur von 230 °C, um Schäden zu vermeiden.
- **Unsachgemäße Verwendung:** Die Matte ist nicht zum Schneiden oder für den Kontakt mit Metallklingen geeignet.
- **Offene Flamme:** Direkter Kontakt mit Flammen kann das Material beschädigen.
- **Kinder:** Um Schäden an der Matte oder unsachgemäßen Gebrauch zu vermeiden, sollten Kinder diese nur unter Aufsicht von Erwachsenen verwenden.

**7. Zusammenfassung** Silikon-Backmatten sind unverzichtbare Helfer in jeder Küche, die Komfort und Sicherheit beim Backen bieten. Regelmäßige Reinigung und richtige Lagerung gewährleisten ihre Funktionalität über einen langen Zeitraum.

Dieses Produkt entspricht den EU-Standards für Lebensmittelsicherheit.





FI

Silikonisten leivontamattojen turvallisen käytön ohjeet

## 1. Johdanto

Silikoniset leivontamatot ovat käytännöllisiä ja monipuolisia keittiövälineitä, jotka on valmistettu lasikuidusta ja joustavasta, kuumuutta kestävästä silikonista. Ne mahdollistavat erilaisten leivonnaisten helpon ja hygieenisen valmistuksen. Liukumattoman ja tarttumattoman pinnan ansiosta ne sopivat sekä harrastelijoille että ammattileipureille.

## 2. Tuotteen ominaisuudet

- **Materiaali:** Lasikuitu, päällystetty silikonilla.
- **Pääominaisuudet:**
  - Tarttumaton pinta helpottaa leivonnaisten irrottamista.
  - Vakaa alusta taikinan kaulimiseen ja muotoiluun.
  - Joustava materiaali, joka voidaan helposti rullata tai taittaa säilytystä varten.
  - Uudelleenkäytettävä tuote, joka ei ime hajuja tai värejä.

## 3. Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- **Puhdistus:** Pese matto käsin lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- **Tarkastus:** Varmista, että matossa ei ole pinnan vaurioita, jotka voisivat vaikuttaa sen toimivuuteen.

## 4. Käyttö

- **Käyttötarkoitus:** Matto sopii kakkujen, keksien, leivän ja muiden leivonnaisten valmistamiseen. Sitä voi myös käyttää työpintana taikinan kaulimiseen.
- **Turvallisuus:**
  - Vältä terävien työvälineiden käyttöä, jotka voivat vahingoittaa silikonipintaa.
  - Älä käytä mattoa avotulella tai suoraan uunin lämmityselementtien kosketuksessa.
  - Lapset voivat käyttää mattoa vain aikuisen valvonnassa.
- **Vinkkejä:**
  - Aseta matto vakaalle leivinpellille tai uunin ritilälle.
  - Älä ylitä maksimilämpötilaa 230 °C.
  - Noudata aina valmistajan ohjeita uunin käytössä.

## 5. Hoito ja puhdistus

- **Puhdistus:**
  - Pese matto käsin lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella tai käytä astianpesukonetta hellävaraisella ohjelmalla.
  - Vältä hankaavia puhdistusaineita ja -välineitä, jotka voivat vahingoittaa pintaa.
- **Kuivaus:** Kuivaa matto pesun jälkeen huolellisesti pehmeällä liinalla tai anna sen kuivua ilmassa.
- **Säilytys:**
  - Rullaa tai taita matto säästäaksesi tilaa.
  - Säilytä kuivassa paikassa, poissa suorasta auringonvalosta ja lämmönlähteistä.

## 6. Varoitukset

- **Lämpötila:** Älä käytä mattoa suositeltua maksimilämpötilaa (230 °C) korkeammissa lämpötiloissa, jotta vahingoilta vältytään.
- **Sopimaton käyttö:** Matto ei sovellu leikkaamiseen tai metalliterien kosketukseen.
- **Avotuli:** Suora kosketus liekin kanssa voi vahingoittaa materiaalia.
- **Lapset:** Jotta matto ei vahingoitu eikä sitä käytetä väärin, lapset voivat käyttää sitä vain aikuisen valvonnassa.

## 7. Yhteenveto

Silikoniset leivontamatot ovat korvaamattomia apuvälineitä jokaisessa keittiössä, tarjoten mukavuutta ja turvallisuutta leivonnassa. Säännöllinen puhdistus ja oikea säilytys takaavat niiden toimivuuden pitkään.

Tämä tuote täyttää EU:n elintarviketurvallisuusstandardit.



SV

Instruktioner för säker användning av silikonbakmattor

### 1. Introduktion

Silikonbakmattor är praktiska och mångsidiga köksredskap tillverkade av glasfiber och flexibel, värmebeständig silikon. De möjliggör enkel och hygienisk bakning av olika bakverk. Tack vare den halkfria och non-stick-ytan är de perfekta för både amatörer och professionella bagare.

### 2. Produktens egenskaper

- **Material:** Glasfiber belagd med silikon.
- **Huvudegenskaper:**
  - Non-stick-yta för enkel borttagning av bakverk.
  - Stabilitet vid utkavling och formning av deg.
  - Flexibilitet som gör det enkelt att rulla eller vika för kompakt förvaring.
  - Återanvändbar produkt som inte absorberar lukt eller färg.

### 3. Innan första användningen

- **Rengöring:** Tvätta mattan för hand i ljummet vatten med ett mildt rengöringsmedel innan första användningen.
- **Kontroll:** Kontrollera att mattan inte har några ytskador som kan påverka dess funktionalitet.

### 4. Användning

- **Användningsområde:** Mattan är avsedd för bakning av kakor, kex, bröd och andra bakverk. Den kan också användas som arbetsyta för utkavling av deg.
- **Säkerhet:**
  - Undvik att använda vassa verktyg som kan skada silikonets yta.
  - Använd inte mattan på öppen låga eller i direkt kontakt med ugnens värmeelement.
  - Barn bör använda mattan endast under vuxens uppsikt.
- **Tips:**
  - Placera mattan på en stabil bakplåt eller ugnsgaller.
  - Överskrid inte den maximala temperaturen på 230 °C.
  - Följ alltid tillverkarens instruktioner för användning av ugnen.

### 5. Skötsel och rengöring

- **Rengöring:**
  - Tvätta mattan för hand i ljummet vatten med ett mildt rengöringsmedel eller använd diskmaskinens skonsamma program.
  - Undvik att använda slipande rengöringsmedel och verktyg som kan skada ytan.
- **Torkning:** Torka mattan noggrant efter tvätt med en mjuk trasa eller låt den lufttorka.
- **Förvaring:**
  - Rulla eller vik mattan för att spara plats.
  - Förvara den på en torr plats, bort från direkt solljus och värmekällor.

### 6. Varningar

- **Temperatur:** Använd inte mattan vid temperaturer som överstiger den rekommenderade maxgränsen på 230 °C för att undvika skador.
- **Felaktig användning:** Mattan är inte avsedd för skärning eller kontakt med metallblad.
- **Öppen låga:** Direkt kontakt med lågor kan skada materialet.
- **Barn:** För att undvika skador på mattan eller felaktig användning bör barn endast använda den under vuxens uppsikt.

### 7. Sammanfattning

Silikonbakmattor är oundgängliga hjälpmedel i varje kök och ger bekvämlighet och säkerhet vid bakning. Regelbunden rengöring och korrekt förvaring garanterar deras funktionalitet under lång tid.

Denna produkt uppfyller EU:s livsmedelssäkerhetsstandarder.



NL

Instructies voor het veilig gebruik van siliconen bakmatten

## 1. Inleiding

Siliconen bakmatten zijn praktische en veelzijdige keukengerei, gemaakt van glasvezel en flexibel, hittebestendig siliconen. Ze maken het eenvoudig en hygiënisch om verschillende soorten bakwaren te bereiden. Dankzij het antislip- en antikleefoppervlak zijn ze ideaal voor zowel hobbybakkers als professionals.

## 2. Producteigenschappen

- **Materiaal:** Glasvezel, gecoat met siliconen.
- **Belangrijkste eigenschappen:**
  - Antikleefoppervlak voor eenvoudig verwijderen van gebak.
  - Stabiliteit bij het uitrollen en vormen van deeg.
  - Flexibiliteit, waardoor ze gemakkelijk opgerold of opgevouwen kunnen worden voor compacte opslag.
  - Herbruikbaar product dat geen geuren of kleuren opneemt.

## 3. Voor het eerste gebruik

- **Reiniging:** Was de mat met de hand in lauw water met een mild reinigingsmiddel voor het eerste gebruik.
- **Inspectie:** Controleer of de mat geen beschadigingen heeft die de functionaliteit kunnen beïnvloeden.

## 4. Gebruik

- **Toepassing:** De bakmat is geschikt voor het bakken van taarten, koekjes, brood en andere bakwaren. Het kan ook gebruikt worden als werkblad voor het uitrollen van deeg.
- **Veiligheid:**
  - Vermijd contact met scherpe gereedschappen die het siliconen oppervlak kunnen beschadigen.
  - Gebruik de mat niet op open vuur of in direct contact met de verwarmingselementen van de oven.
  - Kinderen mogen de mat alleen gebruiken onder toezicht van volwassenen.
- **Tips:**
  - Plaats de mat op een stabiele bakplaat of ovenrek.
  - Overschrijd de maximale temperatuur van 230 °C niet.
  - Volg altijd de instructies van de fabrikant voor het gebruik van de oven.

## 5. Onderhoud en reiniging

- **Reiniging:**
  - Was de mat met de hand in lauw water met een mild reinigingsmiddel of gebruik de vaatwasser op een zacht programma.
  - Vermijd schurende reinigingsmiddelen en gereedschappen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- **Drogen:** Droog de mat na het wassen zorgvuldig met een zachte doek of laat deze aan de lucht drogen.
- **Opslag:**
  - Rol de mat op of vouw deze om ruimte te besparen.
  - Bewaar op een droge plek, uit de buurt van direct zonlicht en warmtebronnen.

## 6. Waarschuwingen

- **Temperatuur:** Gebruik de mat nooit bij temperaturen boven de aanbevolen maximale grens van 230 °C om beschadiging te voorkomen.
- **Onjuist gebruik:** De mat is niet geschikt om op te snijden of in contact te komen met metalen messen.
- **Open vuur:** Direct contact met vlammen kan het materiaal beschadigen.
- **Kinderen:** Om beschadiging van de mat of onjuist gebruik te voorkomen, mogen kinderen deze alleen gebruiken onder toezicht van volwassenen.

## 7. Samenvatting

Siliconen bakmatten zijn onmisbare hulpmiddelen in elke keuken en bieden gemak en veiligheid bij het bakken. Regelmatige reiniging en correcte opslag zorgen ervoor dat ze langdurig functioneel blijven.

Dit product voldoet aan de EU-voedselveiligheidsnormen.



RO

Instrucțiuni pentru utilizarea în siguranță a covorașelor de copt din silicon

## 1. Introducere

Covorașele de copt din silicon sunt accesorii practice și versatile pentru bucătărie, fabricate din fibră de sticlă și silicon flexibil, rezistent la căldură. Acestea permit prepararea și coacerea igienică și ușoară a diverselor produse de patiserie. Datorită suprafeței lor anti-alunecare și antiaderente, sunt ideale atât pentru amatori, cât și pentru profesioniști.

## 2. Caracteristicile produsului

- **Material:** Fibră de sticlă acoperită cu silicon.
- **Caracteristici principale:**
  - Suprafață antiaderentă care permite scoaterea ușoară a produselor de patiserie.
  - Stabilitate pentru întinderea și modelarea aluatului.
  - Flexibilitate, ceea ce permite rularea sau plierea ușoară pentru economisirea spațiului.
  - Produs reutilizabil care nu absoarbe mirosuri sau culori.

## 3. Înainte de prima utilizare

- **Curățare:** Spălați covorașul manual cu apă caldă și un detergent ușor înainte de prima utilizare.
- **Verificare:** Asigurați-vă că suprafața covorașului nu prezintă daune care ar putea afecta funcționalitatea acestuia.

## 4. Utilizare

- **Scop:** Covorașul este destinat coacerii prăjiturilor, fursecurilor, pâinii și altor produse de patiserie. Poate fi folosit și ca suprafață de lucru pentru întinderea aluatului.
- **Siguranță:**
  - Evitați contactul cu ustensile ascuțite care ar putea deteriora suprafața de silicon.
  - Nu folosiți covorașul pe flacără deschisă sau în contact direct cu elementele de încălzire ale cuptorului.
  - Copiii pot utiliza covorașul doar sub supravegherea adulților.
- **Sfaturi:**
  - Așezați covorașul pe o tavă de copt stabilă sau pe grătarul cuptorului.
  - Nu depășiți temperatura maximă de 230 °C.
  - Respectați întotdeauna instrucțiunile producătorului referitoare la utilizarea cuptorului.

## 5. Întreținere și curățare

- **Curățare:**
  - Spălați covorașul manual cu apă caldă și un detergent ușor sau în mașina de spălat vase folosind un program delicat.
  - Evitați utilizarea detergentelor abrazive și a ustensilelor care ar putea deteriora suprafața.
- **Uscare:** După spălare, uscați covorașul cu o cârpă moale sau lăsați-l să se usuce la aer.
- **Depozitare:**
  - Rulați sau pliați covorașul pentru a economisi spațiu.
  - Păstrați-l într-un loc uscat, ferit de lumina directă a soarelui și de surse de căldură.

## 6. Avertismente

- **Temperatura:** Nu folosiți covorașul la temperaturi care depășesc limita maximă recomandată de 230 °C pentru a evita deteriorarea acestuia.
- **Utilizare necorespunzătoare:** Covorașul nu este destinat tăierii sau contactului cu lame metalice.
- **Flacără deschisă:** Contactul direct cu flăcările poate deteriora materialul.
- **Copii:** Pentru a preveni deteriorarea covorașului sau utilizarea incorectă, copiii trebuie să-l folosească doar sub supravegherea adulților.

## 7. Concluzie

Covorașele de copt din silicon sunt un ajutor indispensabil în orice bucătărie, oferind confort și siguranță în timpul coacerii. Curățarea regulată și depozitarea corespunzătoare asigură funcționalitatea acestora pe termen lung.

Acest produs respectă standardele UE privind siguranța alimentară.



HR

Upute za sigurno korištenje silikonskih podloga za pečenje

## 1. Uvod

Silikonske podloge za pečenje praktični su i svestrani kuhinjski dodaci izrađeni od staklenih vlakana i fleksibilnog, toplinski otpornog silikona. Omogućuju jednostavnu i higijensku pripremu i pečenje raznih jela. Zahvaljujući protukliznoj i neljepljivoj površini, idealne su za amateure i profesionalne kuhare.

## 2. Značajke proizvoda

- **Materijal:** Staklena vlakna obložena silikonom.
- **Ključne značajke:**
  - Neljepljiva površina koja olakšava vađenje pečених proizvoda.
  - Stabilnost tijekom valjanja i oblikovanja tijesta.
  - Fleksibilnost koja omogućuje lako sklapanje ili savijanje radi uštede prostora.
  - Proizvod za višekratnu uporabu koji ne upija mirise niti boje.

## 3. Prije prve upotrebe

- **Čišćenje:** Prije prve upotrebe operite podlogu ručno u toploj vodi s blagim deterdžentom.
- **Provjera:** Provjerite ima li podloga oštećenja koja bi mogla utjecati na njenu funkcionalnost.

## 4. Korištenje

- **Namjena:** Podloga je namijenjena za pečenje kolača, keksa, kruha i drugih pekarskih proizvoda. Može se koristiti i kao radna površina za valjanje tijesta.
- **Sigurnost:**
  - Izbjegavajte korištenje oštih alata koji bi mogli oštetiti silikonsku površinu.
  - Nemojte koristiti podlogu na otvorenoj vatri ili u izravnom kontaktu s grijačima pećnice.
  - Djeca smiju koristiti podlogu samo pod nadzorom odraslih.
- **Savjeti:**
  - Postavite podlogu na stabilan lim za pečenje ili rešetku pećnice.
  - Ne prekoračujte maksimalnu temperaturu od 230 °C.
  - Uvijek slijedite upute proizvođača za korištenje pećnice.

## 5. Održavanje i čišćenje

- **Čišćenje:**
  - Operite podlogu ručno u toploj vodi s blagim deterdžentom ili u perilici posuđa koristeći nježni program.
  - Izbjegavajte abrazivna sredstva za čišćenje i alate koji bi mogli oštetiti površinu.
- **Sušenje:** Nakon pranja temeljito osušite podlogu mekanom krpom ili je ostavite da se osuši na zraku.
- **Skladištenje:**
  - Smotajte ili preklopite podlogu kako biste uštedjeli prostor.
  - Čuvajte je na suhom mjestu, dalje od izravne sunčeve svjetlosti i izvora topline.

## 6. Upozorenja

- **Temperatura:** Nemojte koristiti podlogu na temperaturama iznad preporučene maksimalne granice od 230 °C kako biste izbjegli oštećenja.
- **Nepravilna uporaba:** Podloga nije namijenjena za rezanje niti za kontakt s metalnim oštricama.
- **Otvorena vatra:** Izravan kontakt s plamenom može oštetiti materijal.
- **Djeca:** Kako biste spriječili oštećenja podloge ili nepravilno korištenje, djeca je smiju koristiti samo pod nadzorom odraslih.

## 7. Zaključak

Silikonske podloge za pečenje nezamjenjivi su pomagači u svakoj kuhinji, osiguravajući praktičnost i sigurnost tijekom pečenja. Redovito čišćenje i pravilno skladištenje osiguravaju njihovu dugotrajnu funkcionalnost.

Ovaj proizvod udovoljava EU standardima za sigurnost hrane.



IT

Istruzioni per l'uso sicuro dei tappetini da forno in silicone

## 1. Introduzione

I tappetini da forno in silicone sono accessori da cucina pratici e versatili, realizzati in fibra di vetro e silicone flessibile e resistente al calore. Permettono una preparazione e una cottura igienica e semplice di vari prodotti da forno. Grazie alla superficie antiscivolo e antiaderente, sono ideali sia per principianti che per professionisti.

## 2. Caratteristiche del prodotto

- **Materiale:** Fibra di vetro rivestita in silicone.
- **Caratteristiche principali:**
  - Superficie antiaderente per una facile rimozione dei prodotti da forno.
  - Stabilità durante la stesura e modellazione dell'impasto.
  - Flessibilità che consente un facile arrotolamento o piegatura per risparmiare spazio.
  - Prodotto riutilizzabile che non assorbe odori o colori.

## 3. Prima del primo utilizzo

- **Pulizia:** Prima del primo utilizzo, lavare il tappetino a mano con acqua tiepida e un detergente delicato.
- **Controllo:** Assicurarsi che il tappetino non presenti danni alla superficie che possano comprometterne la funzionalità.

## 4. Uso

- **Scopo:** Il tappetino è progettato per la cottura di torte, biscotti, pane e altri prodotti da forno. Può essere utilizzato anche come superficie di lavoro per stendere la pasta.
- **Sicurezza:**
  - Evitare l'uso di utensili appuntiti che potrebbero danneggiare la superficie in silicone.
  - Non utilizzare il tappetino su fiamme libere o a contatto diretto con gli elementi riscaldanti del forno.
  - I bambini possono utilizzare il tappetino solo sotto la supervisione di un adulto.
- **Consigli:**
  - Posizionare il tappetino su una teglia stabile o sulla griglia del forno.
  - Non superare la temperatura massima di 230 °C.
  - Seguire sempre le istruzioni del produttore per l'uso del forno.

## 5. Manutenzione e pulizia

- **Pulizia:**
  - Lavare il tappetino a mano con acqua tiepida e un detergente delicato o in lavastoviglie con un programma delicato.
  - Evitare detersivi abrasivi e strumenti che potrebbero danneggiare la superficie.
- **Asciugatura:** Dopo il lavaggio, asciugare il tappetino con un panno morbido o lasciarlo asciugare all'aria.
- **Conservazione:**
  - Arrotolare o piegare il tappetino per risparmiare spazio.
  - Conservare in un luogo asciutto, lontano dalla luce solare diretta e da fonti di calore.

## 6. Avvertenze

- **Temperatura:** Non utilizzare il tappetino a temperature superiori al limite massimo raccomandato di 230 °C per evitare danni.
- **Uso improprio:** Il tappetino non è adatto per il taglio o per il contatto con lame in metallo.
- **Fiamma libera:** Il contatto diretto con la fiamma può danneggiare il materiale.
- **Bambini:** Per evitare danni al tappetino o un uso improprio, i bambini devono utilizzarlo solo sotto la supervisione di un adulto.

## 7. Conclusione

I tappetini da forno in silicone sono strumenti indispensabili in ogni cucina, offrendo praticità e sicurezza durante la cottura. La pulizia regolare e la corretta conservazione ne garantiscono la funzionalità a lungo termine.

Questo prodotto è conforme agli standard di sicurezza alimentare dell'UE.



HU

## Használati útmutató szilikon sütőlapok biztonságos használatához

### 1. Bevezetés

A szilikon sütőlapok praktikus és sokoldalú konyhai eszközök, amelyek üvegszálból és rugalmas, hőálló szilikonból készülnek. Lehetővé teszik különböző sütemények higiénikus és egyszerű elkészítését. Csúszásmentes és tapadásmentes felületüknek köszönhetően ideálisak mind hobbi, mind profi szakácsok számára.

### 2. Termékjellemzők

- **Anyag:** Üvegszál, szilikonbevonattal.
- **Fő jellemzők:**
  - Tapadásmentes felület a könnyű sütemények eltávolításához.
  - Stabilitás a tészta nyújtása és formázása közben.
  - Rugalmasság, amely lehetővé teszi az egyszerű feltekerést vagy összehajtást a helytakarékos tárolás érdekében.
  - Többször használható termék, amely nem szívja magába az illatokat vagy színeket.

### 3. Első használat előtt

- **Tisztítás:** Az első használat előtt mossa el a sütőlapot kézzel, langyos vízben, enyhe tisztítószerrel.
- **Ellenőrzés:** Ellenőrizze, hogy a lap felületén nincsenek sérülések, amelyek befolyásolhatják a funkcionalitást.

### 4. Használat

- **Rendeltetés:** A sütőlap torták, kekszek, kenyerek és más sütemények sütésére alkalmas. Munkaasztalként is használható a tészta nyújtásához.
- **Biztonság:**
  - Kerülje az éles eszközök használatát, amelyek megsérthetik a szilikon felületét.
  - Ne használja a sütőlapot nyílt lángon vagy a sütő fűtőelemeivel közvetlen érintkezve.
  - Gyerekek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják.
- **Tippek:**
  - Helyezze a sütőlapot stabil sütőlemezre vagy sütőrácsra.
  - Ne lépje túl a maximális 230 °C hőmérsékletet.
  - Mindig kövesse a gyártó utasításait a sütő használatával kapcsolatban.

### 5. Karbantartás és tisztítás

- **Tisztítás:**
  - Mossa el kézzel, langyos vízben, enyhe tisztítószerrel, vagy használja a mosogatógépet kímélő programmal.
  - Kerülje a súrolószereket és eszközöket, amelyek károsíthatják a felületet.
- **Szárítás:** A mosás után alaposan szárítsa meg a sütőlapot puha ronggyal, vagy hagyja levegőn megszáradni.
- **Tárolás:**
  - Tekerje fel vagy hajtsa össze a sütőlapot a helytakarékoság érdekében.
  - Tárolja száraz helyen, távol a közvetlen napfénytől és hőforrásoktól.

### 6. Figyelmeztetések

- **Hőmérséklet:** Ne használja a sütőlapot a 230 °C maximális hőmérséklet felett, hogy elkerülje a károsodást.
- **Nem rendeltetésszerű használat:** A sütőlap nem alkalmas vágásra vagy fém kések érintésére.
- **Nyílt láng:** A lánggal való közvetlen érintkezés károsíthatja az anyagot.
- **Gyerekek:** A sütőlap sérülésének vagy nem megfelelő használatának elkerülése érdekében a gyerekek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják.

### 7. Összegzés

A szilikon sütőlapok nélkülözhetetlen segítőtársak minden konyhában, amelyek kényelmet és biztonságot nyújtanak a sütés során. A rendszeres tisztítás és a megfelelő tárolás biztosítja hosszú távú funkcionalitásukat.

Ez a termék megfelel az EU élelmiszerbiztonsági szabványainak.

Ha további kérdése vagy kérése van, forduljon hozzám bizalommal!