

## ENG: Tips for a long durability for your Lion Sabatier product

### Before first use:

1. Remove all paper and stickers. If necessary, the glue can be easily removed with acetone or ordinary vegetable oil. 2. Clean your new cookware with warm water and washing-up liquid, rinse thoroughly and dry well with a soft cloth. **During use:** 1. Never allow your cookware to boil without its contents! If this does occur, turn off the heat and never remove the cookware from the heat until it has cooled down completely. 2. Always cook on a low or moderate heat! Thanks to the fast and efficient heat distribution of the materials used, cooking at low or moderate temperatures is sufficient and also energy-saving. After all, high temperatures can damage or discolor your cooking utensils. In addition, constant overheating of your cookware can cause food to burn faster. The guarantee does not cover damage to the non-stick coating if it is caused by overheating. 3. Place your cookware on a hob whose diameter of the heat source does not exceed the diameter of the base For example: 20cm cookware is best used on a diameter <20cm. 4. Always lift your cookware when taking it off the hob. Never drag or slide, this could damage the surface of your cooking fire. 5. Although all handles on your Lion Sabatier cookware are designed to minimize heat transfer, we still recommend the use of an oven mitt, especially when using in the oven. 6. For safety reasons, never leave your cookware unattended while cooking. **After use** 1. Always allow your cookware to cool down before placing it in water 2. Hand washing is recommended. Continuous and frequent use in the dishwasher reduces the anti-stick properties. This is considered normal wear and tear and is not covered by the guarantee. 3. To remove burnt-on food residues, soak your cookware in warm water for a few minutes If you need to scrub, use a nylon sponge in combination with warm water or a detergent that does not contain chlorine or bleach **Please never:** 1. Use detergents containing chlorine or bleach 2. Use abrasive or sharp instruments to remove stubborn residues These can scratch the surface. 3 Adding salt to cold water or leaving salted food in your cookware 3. 4 Adding cold water to a hot cooking item. **Some useful tips for maintaining the non-stick coating:** 1. Only a small amount of oil or butter is needed to maintain the non-stick coating during cooking, (healthy and low-calorie cooking) 2. Always cook at a low or moderate temperature! Overheating can reduce the effectiveness of your non-stick coating reduce. 3. Hand washing is recommended. Continuous and frequent dishwashing reduces the non-stick properties 4. Avoid the use of metal and sharp objects. Always use a wooden or plastic spoon. The guarantee does not cover damage to the non-stick coating if it is caused by scratches.

## SE: Tips för långvarig hållbarhet för din Lion Sabatier-produkt

### Före första användningen:

1. Ta bort allt förpackningsmaterial och alla klistermärken. Vid behov kan limmet avlägsnas enkelt med aceton eller vanlig vegetabilisk olja. 2. Rengör din nya stekpanna med varmt vatten och diskmedel, skölj noggrant och torka med en mjuk trasa. **Under användning:** 1. Låt aldrig stekpannan stå varm utan ingredienser i! Om detta inträffar, stäng av värmen och ta inte bort stekpannan från spisplattan förrän den har svalnat helt. 2. Använd alltid låg eller medelhög värme! Tack vare att materialen möjliggör en snabb och effektiv värmefördelning räcker det att använda låg eller medelhög värme vid matlagning, vilket även sparar energi. För höga temperaturer kan skada stekpannan eller leda till missfärgningar. Dessutom kan en överhettad stekpanna bränna maten. Garantin täcker inte skador på non-stick-beläggningen om de orsakas av överhettning. 3. Placera stekpannan på en spisplatta vars diameter inte överstiger basens diameter. Exempel: Om stekpannans bas har en diameter på 20 cm ska den användas på en spisplatta med en diameter på < 20 cm. 4. Lyft alltid upp stekpannan när du ska ta bort den från spisplattan. Dra aldrig bort den eftersom det kan skada ytan. 5. Även om handtagen på din Lion Sabatier-stekpanna är utformade för att minimera värmeöverföringen rekommenderar vi att du använder ugnsvantar här du hanterar den, särskilt om du använder den i ugnen. 6. Lämna aldrig stekpannan utan uppsikt när du lagar mat. **Efter**

**användning:** 1. Låt alltid stekpannan svalna innan du lägger den i vatten 2. Handdisk rekommenderas. Non-stick-beläggningen blir mindre effektiv om du diskar stekpannan i diskmaskinen för ofta. Detta anses vara normalt slitage och täcks inte av garantin. 3. För att avlägsna fastbrända matrester: blötlägg stekpannan i varmt vatten i några minuter. Om du behöver skrubba, använd en nylonsvamp och varmt vatten eller diskmedel som inte innehåller klor eller blekmedel. **Obs!** 1. Använd inte diskmedel som innehåller klor eller blekmedel 2. Använd inte slipande eller vassa redskap för att avlägsna envisa rester från stekpannan. De kan repa ytan. 3. Tillsätt inte salt i kallt vatten och lämna inte kvar saltad mat i stekpannan. 4. Häll inte kallt vatten över het mat som tillagas. **Tips för att hålla non-stick-beläggningen i bra skick:** 1. Endast en liten mängd olja eller smör behövs för att bibehålla non-stick-beläggningen under tillagningen (nyttigare matlagning). 2. Använd alltid låg eller medelhög värme! Överhettning kan leda till att non-stick-beläggningen blir mindre effektiv. 3. Handdisk rekommenderas. Non-stick-beläggningen blir mindre effektiv om du diskar stekpannan i diskmaskinen för ofta. 4. Undvik att använda vassa redskap eller redskap av metall. Använd alltid trä- eller plastslivar. Garantin täcker inte skador på non-stick-beläggningen om de orsakas av repor.

## **NO: Tips for å få Lion Sabatier-produktet ditt til å vare lenge**

### **Før første gangs bruk:**

1. Fjern alt papir og alle klistremerker. Om nødvendig kan du enkelt fjerne limet med neglelakkfjerner eller vanlig vegetabilisk olje. 2. Rengjør det nye kokekaret med varmt vann og oppvaskmiddel. Skyll det grundig og tørk godt med en myk klut. **Under bruk:** 1. Varm aldri opp kokekaret uten innhold! Hvis det skjer, må du slå av varmen og vente med å ta kokekaret av platen til det er helt avkjølt. 2. Bruk alltid lav eller moderat varme! Materialene som er brukt i produktet, gir rask og effektiv varmfordeling slik at du kan tilberede maten på lav eller moderat temperatur og dessuten spare strøm. Høye temperaturer kan skade eller misfarge kjøkkenutstyret. Konstant overoppheting av kokekaret kan dessuten føre til at maten svir seg raskere. Garantien dekker ikke skader på non-stick-belegget, hvis det skyldes overoppheting. 3. Sett kokekaret på en plate som ikke har større diameter enn bunnen på kokekaret. Eksempel: Kokekar med bunn på 20 cm bør helst brukes på plater med mindre diameter enn 20 cm. 4. Løft alltid kokekaret opp når du tar det av platen. Ikke dra eller skyv, fordi dette kan skade overflaten på koketoppen. 5. Selv om alle håndtakene på Lion Sabatier-kokekarene er utformet for å lede så lite varme som mulig, anbefaler vi likevel at du bruker grytekluter, særlig når kokekaret brukes i ovnen. 6. For sikkerhets skyld må du aldri la kokekaret stå uten tilsyn mens maten tilberedes. **Etter bruk** 1. La alltid kokekaret kjøle seg ned før du legger det i vann. 2. Håndvask anbefales. Hvis produktet vaskes ofte i oppvaskmaskin, reduseres effekten på non-stick-belegget. Dette regnes som normal slitasje og dekkes ikke av garantien. 3. For å fjerne fastsvidde matrester kan du bløtlegge kokekaret i varmt vann i noen minutter. Er det behov for å skrubbe, kan du bruke en nylonsvamp med varmt vann eller oppvaskmiddel uten klor eller blekemiddel **Pass på at du aldri:** 1. bruker oppvaskmidler som inneholder klor eller blekemiddel 2. bruker slipende eller skarpe verktøy for å fjerne gjenstridige rester, fordi de kan lage skraper i overflaten 3. har salt i kaldt vann eller lar salt mat ligge igjen i kokekaret 3. 4. heller kaldt vann i et varmt kokekar **Noen nyttige tips for å ta vare på non-stick-belegget:** 1. Det trengs bare en liten mengde olje eller smør for å ta vare på non-stick belegget under tilberedningen (sunn og kalorifattig tilberedning). 2. Bruk alltid lav eller moderat temperatur! Overoppheting kan redusere effekten av non-stick-belegget. 3. Håndvask anbefales. Stadig maskinoppvask reduserer egenskapene til non-stick-belegget. 4. Unngå å bruke metallredskaper og skarpe gjenstander. Bruk alltid tre- eller plastslivar. Garantien dekker ikke skader på non-stick-belegget, hvis det skyldes riper.

## DE: Tipps für eine lange Haltbarkeit deines Produkts von Lion Sabatier

### Vor dem ersten Gebrauch:

1. Entferne sämtliches Papier und alle Etiketten. Falls nötig, lässt sich der Kleber mithilfe von Aceton oder gewöhnlichem Pflanzenöl leicht entfernen. 2. Reinige dein neues Kochgeschirr mit warmem Wasser und Spülmittel, spüle es gründlich ab und trockne es mit einem weichen Tuch sorgfältig ab.

**Während des Gebrauchs:** 1. Das Kochgeschirr darf niemals ohne Inhalt erhitzt werden! Sollte dies dennoch geschehen, schaltest du den Herd aus und nimmst das Kochgeschirr erst vom Herd, wenn es vollständig abgekühlt ist. 2. Koche immer bei niedriger oder mittlerer Hitze! Dank der schnellen und effizienten Wärmeverteilung der verwendeten Materialien ist das Garen bei niedrigen oder mittleren Temperaturen ausreichend und zudem energiesparend. Zu hohe Temperaturen können nämlich dein Kochgeschirr beschädigen oder verfärben. Außerdem kann das ständige Überhitzen deines Kochgeschirrs dazu führen, dass die Lebensmittel schneller anbrennen. Die Garantie deckt keine Schäden an der Antihafbeschichtung ab, wenn diese durch Überhitzung verursacht wurden. 3. Stelle dein Kochgeschirr auf ein Kochfeld, bei dem der Durchmesser der Wärmequelle nicht größer ist als der Durchmesser des Topf- oder Pfannenbodens, zum Beispiel: Kochgeschirr mit 20 cm wird idealerweise für einen Durchmesser < 20 cm verwendet. 4. Hebe dein Kochgeschirr immer an, wenn du es vom Kochfeld nimmst. Niemals ziehen oder rutschen. Das könnte die Oberfläche deines Herdes beschädigen. 5. Obwohl alle Griffe deines Kochgeschirrs von Lion Sabatier so konstruiert sind, dass sie die Wärmeübertragung minimieren, empfehlen wir trotzdem die Verwendung eines Ofenhandschuhs, insbesondere beim Gebrauch im Backofen. 6. Aus Sicherheitsgründen solltest du dein Kochgeschirr beim Kochen nie unbeaufsichtigt lassen. **Nach Gebrauch** 1. Warte immer, bis dein Kochgeschirr abgekühlt ist, bevor du es ins Wasser stellst. 2. Wir empfehlen das Spülen von Hand. Ständiger und häufiger Spülmaschinengebrauch verringert die Antihafteigenschaften. Dies gilt als normaler Verschleiß und ist nicht durch die Garantie abgedeckt. 3. Um angebrannte Speisereste zu entfernen, weiche dein Kochgeschirr einige Minuten in warmem Wasser ein. Wenn du scheuern musst, verwende einen Nylonschwamm zusammen mit warmem Wasser oder einem Reinigungsmittel, das weder Chlor noch Bleichmittel enthält. **Bitte niemals:** 1. Chlor- oder bleichmittelhaltige Reinigungsmittel verwenden. 2. Scheuernde oder scharfe Hilfsmittel verwenden, um hartnäckige Rückstände zu entfernen. Diese können die Oberfläche zerkratzen. 3. Salz in kaltes Wasser geben oder gesalzene Lebensmittel in deinem Kochgeschirr lassen. 4. Kaltes Wasser in ein heißes Kochgeschirr geben. **Einige nützliche Tipps zur Pflege der Antihafbeschichtung:** 1. Es wird nur eine kleine Menge Öl oder Butter benötigt, um die Antihafbeschichtung während des Kochens nicht zu beschädigen (gesundes und kalorienarmes Kochen). 2. Koche immer bei einer niedrigen oder mittleren Temperatur! Überhitzung kann die Wirksamkeit der Antihafbeschichtung verringern. 3. Wir empfehlen das Spülen von Hand. Ständiger und häufiger Spülmaschinengebrauch verringert die Antihafteigenschaften. 4. Kein Metall oder scharfe Gegenstände verwenden. Immer einen Holz- oder Plastiklöffel benutzen. Die Garantie deckt keine Schäden an der Antihafbeschichtung ab, wenn diese durch Kratzer verursacht wurden.

## FI: Vinkkejä, joilla Lion Sabatier -tuote pysyy hyvänä pitkään

### Ennen ensimmäistä käyttökertaa:

1. Poista kaikki paperi ja tarrat. Tarvittaessa liima on helppo poistaa asetonilla tai tavallisella kasviöljyllä. 2. Puhdista uudet keittoastiat lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella, huuhtelee huolellisesti ja kuivaa hyvin pehmeällä liinalla. **Käytön aikana:** 1. Älä koskaan kuumenna keittoastiaa tyhjänä. Jos näin tapahtuu, sammuta lämpö äläkä koskaan poista keittoastiaa levyiltä, ennen kuin se on jäähtynyt kokonaan. 2. Käytä aina matalaa tai kohtalaista lämpötilaa. Käytettyjen materiaalien nopean ja tehokkaan lämmönjaon ansiosta kypsennys matalaa tai kohtalaista lämpötilaa käyttäen riittää ja säästää myös energiaa. Korkeat lämpötilat voivat vahingoittaa tai keittoastioita tai aiheuttaa värjäytymiä. Lisäksi keittoastioiden jatkuva ylikuumentaminen voi saada ruoan palamaan

nopeammin. Takuu ei kata tarttumattoman pinnoitteen vaurioita, jos syynä on ylikuumentaminen. 3. Aseta keittoastia keittolevylle, jonka halkaisija ei ole pohjan halkaisijaa suurempi. Esimerkiksi keittoastia, jonka pohjan halkaisija on 20 cm, sopii parhaiten keittolevylle, jonka halkaisija on alle 20 cm. 4. Nosta aina keittoastiaa, kun otat sen pois liedeltä. Älä koskaan vedä tai liu'uta sitä, sillä se voi vahingoittaa liedien pintaa. 5. Vaikka kaikki Lion Sabatier -keittoastioiden kädensijat on suunniteltu minimoimaan lämmön siirtyminen, suosittelemme silti uunikintaiden käyttöä, varsinkin käytettäessä keittoastioita uunissa. 6. Turvallisuussyistä älä koskaan jätä keittoastioita ilman valvontaa ruoanlaiton aikana. **Käytön jälkeen** 1. Anna keittoastioiden aina jäähtyä ennen niiden laittamista veteen. 2. Käsinpesua suositellaan. Jatkuva ja toistuva käyttö astianpesukoneessa heikentää tarttumattoman pinnan ominaisuuksia. Tätä pidetään normaalina kulumisena, eikä takuu kata sitä. 3. Palaneiden ruokajäämien poistamiseksi liota keittoastiaa lämpimässä vedessä muutaman minuutin ajan. Jos jäämiä on hangattava, käytä nailonsientä ja lämmintä vettä tai pesuainetta, joka ei sisällä klooria tai valkaisuainetta. **Älä koskaan tee seuraavia:** 1. Älä käytä klooria tai valkaisuainetta sisältäviä pesuaineita 2. Älä käytä hankaavia tai teräviä esineitä pinttyneiden jäämien poistamiseen. Tämä voi naarmuttaa pintaa. 3. Älä lisää suolaa kylmään eteen tai jätä suolaista ruokaa keittoastiaan. 4. Älä lisää kylmää vettä kuumaan keittoastiaan. **Hyödyllisiä vinkkejä tarttumattoman pinnoitteen säilyttämiseen:** 1. Tarttumattoman pinnoitteen ylläpitämiseen tarvitaan vain pieni määrä öljyä tai rasvaa ruoanlaiton aikana (terveellinen ja vähäkalorinen ruoanvalmistus). 2. Kypsennä aina matalassa tai kohtalaisessa lämpötilassa! Ylikuumentaminen voi vähentää tarttumattoman pinnoitteen tehokkuutta. 3. Käsinpesua suositellaan. Jatkuva ja toistuva pesu astianpesukoneessa heikentää tarttumattoman pinnoitteen ominaisuuksia. 4. Vältä metallisten ja terävien esineiden käyttöä. Käytä aina puista tai muovista lusikkaa. Takuu ei kata tarttumattoman pinnoitteen vaurioita, jos syynä on naarmuttaminen.