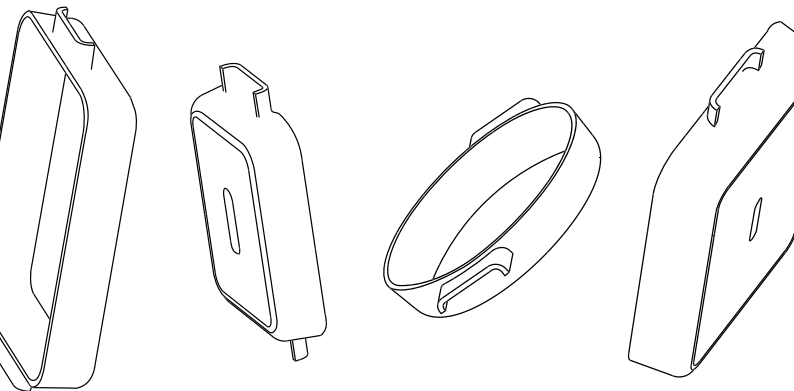


Terra Collection | Stoneware Baking Dish



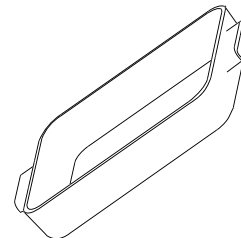
FABINI

Manual versions

Czech (CZ)	3
Slovak (SK)	8
English (EN)	13
Dutch (NL)	18
Hungarian (HU)	23

Kamenina, co udělá dojem na vás i vaše hosty

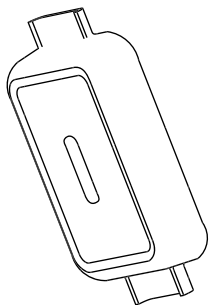
Elegantní, odolná a navržená tak, aby v ní jídlo nejen skvěle chutnalo, ale i vypadalo. Kameninová mísa Terra vám připraví domácí chleba, křupavé lasagne i sladký dezert. Perfektně vede a drží teplo, takže je ideální na servírování. A bez obav ji můžete dát do lednice i do mrazáku. Díky nadčasovému designu a glazuře se Terra neztratí ani na slavnostně prostřeném stole.



① Před prvním použitím

→ Odstraňte z nádobí obalový materiál, reklamní štítky a nálepky, a ekologicky je zlikvidujte.

→ Omyjte mísu v teplé vodě s kapkou prostředku na nádobí. Použijte měkkou houbičku, opláchněte a pečlivě osušte.



② Použití

① Trouba

Mísa bezpečně zvládá pečení v klasické i horkovzdušné troubě při teplotách až 300 °C.

② Mikrovlnná trouba

Žádné kovové příměsi, žádné starosti. Mísu můžete bez obav používat i v mikrovlnné troubě.

③ Lednice a mrazák

Hotové pokrmy je možné v nádobě uložit jak do lednice, tak do mrazáku.

Pozor:

Nikdy mísu nekládejte přímo z chladu do předehřáté trouby – hrozí prasknutí. Pokud mísa byla v lednici či mrazáku, nechte ji 20–30 minut při pokojové teplotě, než ji vložíte do vyhřáté trouby.

③ Údržba

Nechte mísu po použití vychladnout, ale nenechávejte na ní zbytky jídla zaschnout – mytí by pak bylo zbytečně náročné.

Můžete ji mýt ručně v teplé vodě s kapkou prostředku na nádobí, nebo ji bez obav vložit do myčky. Při ručním mytí použijte měkkou houbičku či utěrku, opláchněte čistou vodou a pečlivě osušte.

Pokud se jídlo připeče, zalijte mísu horkou vodou s trochou prostředku na nádobí, nechte chvíli odmočit, poté jemně očistěte. Nejlépe poslouží kartáček s měkkými štětinami. Vyhněte se kovovým či nylonovým drátěnkám, abrazivním čističům nebo chemickým rozpouštědlům – mohly by poškodit povrch.

Po umytí nádobí uložte do skříňky mimo dosah dětí.

④ Důležitá upozornění:

Aby vám nádobí FABINI dlouho sloužilo a jeho používání bylo vždy bezpečné, dodržujte tyto zásady:

→ Nepokládejte horkou mísu na povrchy citlivé na teplo (například plastová prkénka).

→ Nádobí není vhodné pro přímý oheň.

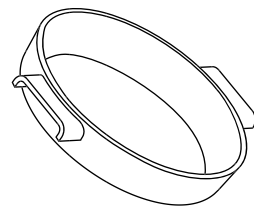
→ Vždy jej uchopte oběma rukama a chraňte před pádem či nárazem jiných předmětů.

→ Vyhněte se náhlým teplotním změnám – do rozpálené mísy nelijte studenou vodu a naopak.

→ Při pečení v troubě či mikrovlnce se nádobí zahřívá na vysokou teplotu. Vždy proto používejte chňapku nebo utěrku – hrozí riziko vážného popálení.

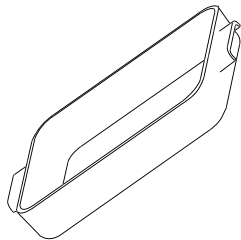
⑤ Každý kus je originál

Přirozenou vlastností kameniny jsou drobné nedokonalosti. Například malé tečky či jemné nerovnosti stěn. Nejde o vady. Každý kus je lehce jiný, tím získává svůj vlastní charakter.



Kamenina, ktorá urobí dojem na vás aj vašich hostí

Elegantná, odolná a navrhnutá tak, aby v nej jedlo nielen skvelo chutilo, ale aj vyzeralo. Kameninová misa Terra vám pripraví domáci chlieb, chrumkavé lazane aj sladký dezert. Perfektne vedie a drží teplo, takže je ideálna na servírovanie. A bez obáv ju môžete dať do chladničky aj do mrazničky. Vďaka nadčasovému dizajnu a glazúre sa Terra nestratí ani na slávnostne prestretom stole.



① Pred prvým použitím

→ Odstráňte z riadu obalový materiál, reklamné štítky a nálepky, a ekologicky ich zlikvidujte.

→ Umyte misu v teplej vode s kvapkou prostriedku na riad. Použite mäkkú hubku, opláchnite a starostlivo osušte.

② Použitie

① Rúra

Misa bezpečne zvláda pečenie v klasickej aj teplovzdušnej rúre pri teplotách až 300 °C.

② Mikrovlnná rúra

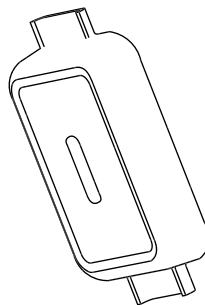
Žiadne kovové prímеси, žiadne starosti. Misu môžete bez obáv používať aj v mikrovlnnej rúre.

③ Chladnička a mraznička

Hotové pokrmy je možné v nádobe uložiť tak do chladničky, ako aj do mrazničky.

Pozor:

Nikdy misu nevkladajte priamo z chladu do predhriatej rúry – hrozí prasknutie. Ak misa bola v chladničke či mrazničke, nechajte ju 20–30 minút pri izbovej teplote, než ju vložíte do vyhriatej rúry.



③ Údržba

Nechajte misu po použití vychladnúť, ale nenechávajte na nej zvyšky jedla zaschnúť – umývanie by potom bolo zbytočne náročné.

Môžete ju umývať ručne v teplej vode s kvapkou prostriedku na riad, alebo ju bez obáv vložiť do umývačky. Pri ručnom umývaní použite mäkkú hubku či utierku, opláchnite čistou vodou a starostlivo osušte.

Ak sa jedlo pripečie, zalejte misu horúcou vodou s trochou prostriedku na riad, nechajte chvíľu odmočiť, potom jemne očistite. Najlepšie posluží kefka s mäkkými štetinami. Vyhňte sa kovovým či nylonovým drôtenkám, abrazívnym čističom alebo chemickým rozpúšťadlami – mohli by poškodiť povrch.

Po umytí riad uložte do skrinky mimo dosahu detí.

④ Dôležité upozornenia:

Aby vám riad FABINI dlho slúžil a jeho používanie bolo vždy bezpečné, dodržujte tieto zásady:

→ Nekladte horúcu misu na povrchy citlivé na teplo (napríklad plastové dosky).

→ Riad nie je vhodný pre priamy oheň.

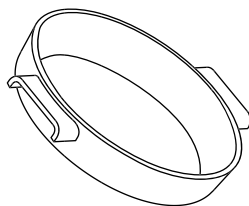
→ Vždy ho uchopte oboma rukami a chráňte pred pádom či nárazom iných predmetov.

→ Vyhňte sa náhlym teplotným zmenám – do rozpálenej misy nelejte studenú vodu a naopak.

→ Pri pečení v rúre či mikrovlnke sa riad zahrieva na vysokú teplotu. Vždy preto používajte lapku alebo utierku – hrozí riziko vážneho popálenia.

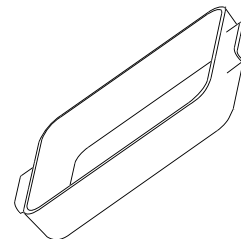
⑤ Každý kus je originál

Prirodzenou vlastnosťou kame-
niny sú drobné nedokonalosti.
Například malé bodky či jemné
nerovnosti stien. Nejde o chyby.
Každý kus je trochu iný, tým získa-
va svoj vlastný charakter.



Earthenware to Please Both Guest and Host

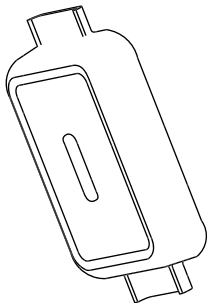
Elegant, resilient and designed
for best taste and presentation.
The Terra earthenware pot can
handle homemade bread, crispy
lasagna and sweet desserts. Its
excellent heat conductivity and
retention make it ideal for serv-
ing as well as cooking. It is also
safe for the fridge and freezer. Its
timeless design and glazed finish
help Terra stand out even on
a festive table.



① Before First Use

→ Remove the packaging material, advertising labels and stickers from the cookware before use, and dispose of them in an environmentally safe way.

→ Wash the cookware in warm water with a bit of kitchen detergent. Use a soft sponge, then rinse and dry well.



② Use

① Oven

The bowl is safe for standard and hot-air ovens up to 300 °C.

② Microwave

No metal admixtures, no worries. The bowl is safe for microwave ovens.

③ Fridge and freezer

Finished meals can be stored in the bowl in fridges and freezers.

Caution:

Do not move the bowl directly from a cold environment into a pre-heated oven – it could crack. After removing the bowl from the fridge or freezer, let it warm up at room temperature for 20–30 minutes, then put it in a pre-heated oven.

③ Maintenance

After use, let the bowl cool down, but to make cleaning easier, do not allow food residue to dry on.

The bowl can be hand-washed in warm water with a bit of detergent, and is dishwasher-safe as well. When hand-washing, use a soft sponge or cloth, rinse with clean water and dry thoroughly.

If food becomes burned on, fill the bowl with hot water with a bit of detergent, let soak for a while, then gently scrub off the residue. A soft-bristled brush works best. Avoid metal and nylon wire brushes, abrasive cleaners and chemical solvents, any of which may damage the finish.

Keep the cookware in a kitchen cupboard out of the reach of children.

④ Important Notices:

To maximize the service life and safety of your FABINI cookware:

→ Do not place hot cookware on heat-sensitive surfaces (e.g. plastic cutting boards).

→ This cookware is not designed for use over open flames.

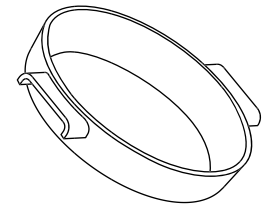
→ Always carry the bowl with both hands and prevent it from falling or striking other objects.

→ Avoid exposing the bowl to rapid temperature changes – do not pour cold water into a hot bowl or vice versa.

→ The cookware reaches high temperatures while in the oven or microwave. To avoid severe burns, always use kitchen mitts or a towel when handling it.

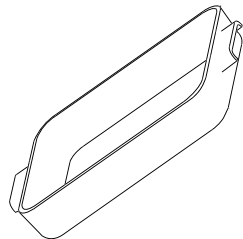
⑤ Each Piece Is Unique

Earthenware is a material that naturally includes small impurities. These may take the form of different-coloured spots or a slight unevenness of the surface. These are not production defects. Each earthenware piece is slightly different from the next, and thus one of a kind.



Keramiek die indruk zal maken op u en uw gasten

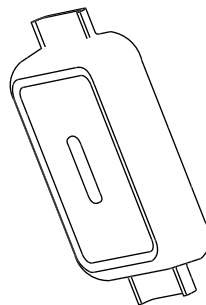
Elegant en duurzaam, en ontworpen om voedsel niet alleen geweldig te laten smaken, maar er ook geweldig uit te laten zien. Met de keramiekschaal Terra bereidt u zelfgebakken brood, knapperige lasagne en zoete desserts. De schaal geleidt warmte goed en houdt die perfect vast, waardoor hij ideaal is om er gerechten in te serveren. En zet hem gerust in de koelkast of de vriezer. Dankzij het tijdloze ontwerp en het glazuur zal de Terra een opvallende verschijning zijn, ook op een feestelijk gedekte tafel.



① Vóór het eerste gebruik

→ Verwijder het verpakkingsmateriaal, de etiketten en de stickers van de keramiek en gooi dit op een milieuvriendelijke manier weg.

→ Was de schaal in warm water af met een druppeltje afwasmiddel. Gebruik een zachte spons, spoel de schaal en droog hem grondig af



② Gebruik

① Oven

U kunt met de schaal veilig bakken in zowel conventionele als in heteluchtovens bij temperaturen tot 300 °C.

② Magnetron

Geen bijmenging van metaal, geen zorgen. U kunt de schaal ook veilig in de magnetron gebruiken.

③ Koelkast en vriezer

Afgewerkte gerechten kunnen zowel in de koelkast als in de vriezer worden bewaard.

Attentie:

Zet de schaal nooit direct vanuit de kou in een voorverwarmde oven – dan kan hij barsten. Als het gerecht in de koelkast of vriezer heeft gestaan, laat het dan 20–30 minuten op kamertemperatuur staan voordat u het in een warme oven zet.

③ Onderhoud

Laat de schaal na gebruik afkoelen, maar laat er geen etensresten in opdrogen – dat zou het afwassen onnodig moeilijk maken.

U kunt hem met de hand afwassen in warm water met een druppeltje afwasmiddel, of zonder problemen in de vaatwasser stoppen. Gebruik een zachte spons of doek, spoel de schaal met schoon water en droog hem grondig af.

Als het eten blijft plakken, giet dan heet water en een beetje afwasmiddel in de schaal, laat even weken en schrob hem dan voorzichtig schoon. Een tandenborstel met zachte haren werkt het beste. Vermijd metalen of nylon draden, schurende reinigingsmiddelen of chemische oplosmiddelen – die kunnen het oppervlak beschadigen.

Bewaar de keramiekschaal in het keukenkastje buiten het bereik van kinderen.

④ Belangrijke opmerkingen:

Om ervoor te zorgen dat uw FABINI kookgerei lang meegaat en altijd veilig te gebruiken is, dient u de volgende richtlijnen in acht nemen:

→ Plaats verwarmde gerechten niet op oppervlakken die gevoelig zijn voor hitte, zoals plastic snijplanken.

→ Het kookgerei is niet geschikt voor direct vuur.

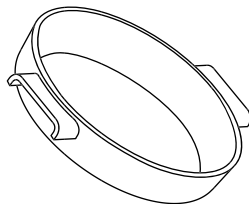
→ Houd de schaal altijd met beide handen vast en bescherm hem tegen vallen of tegen stoten tegen andere voorwerpen.

→ Vermijd plotselinge temperatuurveranderingen – giet geen koud water in een hete schaal en andersom.

→ Bij het bakken in de oven of magnetron wordt het kookgerei verhit tot een hoge temperatuur. Gebruik altijd een want of een doek – er bestaat een risico op ernstige brandwonden.

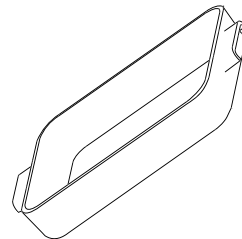
⑤ Elk exemplaar is origineel

Kleine onvolkomenheden vormen een natuurlijk kenmerk van steengoed. Bijvoorbeeld kleine puntjes of subtiële onregelmatigheden in de muur. Dit zijn geen gebreken. Elk schaal is net weer iets anders, waardoor elk exemplaar een eigen karakter heeft.



Ez a kőedény nem csak Önt, hanem a vendégeit is lenyűgözi.

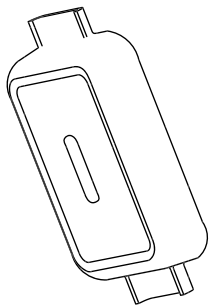
Elegáns és tartós edény, amely nem csak jól néz ki, hanem rendkívül finom ételek készítésére is használható. A Terra kőedényben házi kenyeret, ropogós lasagne-t és édes süteményeket is lehet sütni. Tökéletesen vezeti és tárolja a hőt, valamint felszolgáláshoz is ideális. Az ételt tartalmazó edény hűtőszekrényben és fagyasztóban is tárolható. Az időtálló formatervezésnek és a zománc bevonatnak köszönhetően a Terra edény az ünnepi asztalon is megállja a helyét.



① Az első használatba vétel előtt

→ Az edényről távolítsa el minden csomagolóanyagot, reklám- és öntapadós címkét, majd ezeket dobja az anyaguknak megfelelő hulladékgyűjtő konténerekbe.

→ Az edényt mosogatószeres meleg vízben kézzel mosogassa el. A mosogatáshoz puha szivacsot vagy ruhát használjon, majd az edényt öblítse le és szárítsa meg.



② Használat

① Sütőben

Az edény 300 °C-ig hőálló, így hagyományos sütőben, vagy forrólevegős sütőben is használható.

② Mikrohullámú sütőben

Az edény nem tartalmaz fémet. Az edény ezért mikrohullámú sütőben is gond nélkül használható.

③ Hűtőszekrényben és fagyasztóban

A kész ételeket az edényben hűtőszekrényben vagy fagyasztóban is tárolhatja.

Figyelem!

A hideg edényt tilos egyből a forró sütőbe tenni – az edény megrepedhet. A hűtőszekrényből vagy a fagyasztóból kivett edényt legalább 20–30 percig hagyja szobahőmérsékleten felmelegedni, vagy a hideg edényt hideg sütőbe is be lehet tenni.

③ Ápolás

Az edényt a használat után hagyja kihűlni, de ne engedje, hogy az ételmaradékok az edénybe száradjanak (bonyolultabb lesz az edény tisztítása).

Az edényt mosogatószeres meleg vízben kézzel mosogassa el, illetve az edény mosogatógépben is elmosogatható. A mosogatáshoz puha szivacsot vagy ruhát használjon, majd az edényt tiszta vízzel öblítse le és tökéletesen szárítsa meg.

Amennyiben az edény felületén ráégett ételmaradványok találhatók, akkor az edénybe töltsön forró vizet, majd a vízbe cseppentsen mosogatószer, és hagyja állni, majd az edényt a fentiek szerint mosogassa el. Az ételmaradványok eltávolításához használjon puha sörtéjű keféjét. Ne használjon fém- vagy nejlondrót szivacsot, karcoló tisztítószereket vagy vegyi anyagokat (ezek sérülést okozhatnak az edény felületében).

Az edényt (gyereknek elérhető helyen) konyhaszekrényben tárolja.

④ Fontos figyelmeztetések

A FABINI edény tartós és biztonságos használatához tartsa be az alábbi előírásokat:

→ A forró edényt ne tegye hőre érzékeny felületekre (pl. műanyag deszkára).

→ Az edényt nem szabad közvetlenül lángra helyezni.

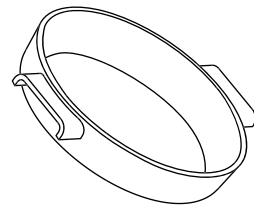
→ Az edényt mindig két kézzel fogja meg, előzze meg az edény leesését, vagy az edény megütését valamilyen kemény tárggyal.

→ Kerülje el a hirtelen hőmérséklet változásokat – a forró edénybe ne öntsön hideg vizet, illetve a hideg edénybe ne öntsön forró vizet.

→ Sütőben és mikrohullámú sütőben való használat közben az edény magas hőmérsékletre melegszik fel. Az edényt konyhai kesztyűvel fogja meg – ellenkező esetben égési sérülést szenvedhet.

⑤ Minden darab eredeti

A természetes kőedényt apró tökéletlenségek jellemzik. Például apró pontok vagy a felület egyenetlensége. Ez nem hiba. Az edények finom részletekben eltérnek egymástól, így minden edény saját karakterrel rendelkezik.



FABINI

CZ

zakaznici@fabini.cz
+420 228 227 216
www.fabini.cz

SK

zakaznici@fabini.sk
+421 222 205 161
www.fabini.sk

NL

support@fabini.nl
+31 970 1026 5362
www.fabini.nl

HU

info@fabini.hu
+36 1 445 1737
www.fabini.hu

FABINI brand s.r.o.
IČ: 07 06 51 32