

# CREATE

## MEET THE NEEDS OF YOUR KITCHEN

- These kitchen utensils are made from food grade silicone.
- No warping.
- Soft touch.
- 11 cooking pieces to meet all your cooking needs.

## HIGH HEAT RESISTANCE

- These heat-resistant kitchen utensils are suitable for frying or grilling without harmful substances and in a safe manner.
- The silicone can withstand the temperatures indicated for the maximum time shown in the table below, and ensuring your cooking safety.

70 °C	—	20 Min	158 °F	—	20 Min
100 °C	—	15 Min	212 °F	—	15 Min
230 °C	—	6 Min	446 °F	—	6 Min

## CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean these tools in seconds, simply handwash them using warm water and soap.
- Keep the handles clean and dry.
- Do not soak or wash in the dishwasher.
- Before first use: Hand-wash the tools carefully and dry thoroughly.

ENGLISH

# CREATE

## CUMPLE LAS NECESIDADES DE SU COCINA

- Estos utensilios de cocina están fabricados con silicona para uso alimentario.
- No se deforman.
- Tacto suave.
- 11 utensilios de cocina para cubrir todas sus necesidades en la cocina.

## ALTA RESISTENCIA AL CALOR

- Estos utensilios de cocina resistentes al calor son aptos para freír o cocinar a la parrilla sin sustancias dañinas y de manera segura.
- La silicona puede soportar las temperaturas indicadas durante el tiempo máximo que se observa en la siguiente tabla.

70 °C	—	20 Min	158 °F	—	20 Min
100 °C	—	15 Min	212 °F	—	15 Min
230 °C	—	6 Min	446 °F	—	6 Min

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Limpie los utensilios en segundos. Solo tiene que lavarlos a mano con agua caliente y jabón.
- Los mangos deben estar limpios y secos.
- No los sumerja ni los meta en el lavavajillas.
- Antes del primer uso: Lávalos a mano con cuidado y séquelos totalmente.

ESPAÑOL

# CREATE

## ATENDE AS NECESSIDADES DE SUA COZINHA

- Estes utensílios de cozinha são feitos de silicone para uso alimentar.
- Eles não são deformados.
- Toque suave.
- 11 utensílios de cozinha para cobrir todas as suas necessidades de cozinha.

## ALTA RESISTÊNCIA AO CALOR

- Estes utensílios de cozinha resistentes ao calor são adequados para fritar ou grelhar sem substâncias nocivas e de forma segura.
- O silicone pode suportar as temperaturas indicadas durante o tempo máximo indicado no quadro seguinte.

70 °C	—	20 Min	158 °F	—	20 Min
100 °C	—	15 Min	212 °F	—	15 Min
230 °C	—	6 Min	446 °F	—	6 Min

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Limpe os utensílios em segundos. Basta lavá-los à mão com água quente e sabão.
- As alças devem estar limpas e secas.
- Não mergulhe nem coloque na máquina de lavar louça.
- Antes da primeira utilização: Lave-os à mão com cuidado e seque-os completamente.

PORtuguês

# CREATE

## RÉPOND AUX BESOINS DE VOTRE CUISINE

- Ces ustensiles de cuisine sont en silicium à usage alimentaire.
- Ils ne sont pas déformés.
- Doux au toucher.
- 11 ustensiles de cuisine pour couvrir tous vos besoins de cuisine.

## HAUTE RÉSISTANCE À LA CHALEUR

- Ces ustensiles de cuisine résistants à la chaleur permettent de frire ou de griller sans substances nocives et en toute sécurité.
- Le silicium peut supporter les températures indiquées pendant la durée maximale indiquée dans le tableau ci-dessous.

70 °C	—	20 Min	158 °F	—	20 Min
100 °C	—	15 Min	212 °F	—	15 Min
230 °C	—	6 Min	446 °F	—	6 Min

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez les ustensiles en quelques secondes. Il suffit de les laver à la main avec de l'eau chaude savonneuse.
- Les poignées doivent être propres et sèches.
- Ne les plongez pas et ne les mettez pas au lave-vaisselle.
- Avant la première utilisation : Lavez-les soigneusement à la main et séchez-les complètement.

FRANÇAIS

# CREATE

## SODDISFA LE ESIGENZE DELLA TUA CUCINA

- Questi utensili da cucina sono realizzati in silicone per uso alimentare.
- Non sono deformati.
- Tocco leggero.
- 11 utensili da cucina per soddisfare tutte le tue esigenze in cucina.

## ELEVATA RESISTENZA AL CALORE

- Questi utensili da cucina resistenti al calore sono adatti per friggere o grigliare senza sostanze nocive e in modo sicuro.
- Il silicone può resistere alle temperature indicate per il tempo massimo riportato nella tabella sottostante.

70 °C	—	20 Min	158 °F	—	20 Min
100 °C	—	15 Min	212 °F	—	15 Min
230 °C	—	6 Min	446 °F	—	6 Min

## PULIZIA E MANUTENZIONE

- Pulisci gli utensili in pochi secondi. Devi solo lavarli a mano con acqua calda e sapone.
- Le maniglie devono essere pulite e asciutte.
- Non immergerli o metterli in lavastoviglie.
- Prima del primo utilizzo: Lavateli accuratamente a mano e asciugateli completamente.

ITALIANO

# **CREATE**

## **ERFÜLLT DIE BEDÜRFNISSE IHRER KÜCHE**

- Diese Küchenutensilien sie bestehen aus Silikon für den Lebensmittelgebrauch.
- Sie sind nicht verformt.
- Sanfte Berührung.
- 11 Küchenutensilien für alle Ihre Küchenbedürfnisse.

## **HOHE HITZEBESTÄNDIGKEIT**

- Diese hitzebeständigen Küchenutensilien eignen sich zum Braten oder Grillen ohne schädliche Stoffe und auf sichere Weise.
- Das Silikon hält die in der nachstehenden Tabelle angegebenen Temperaturen für die dort angegebene Höchstdauer aus.

70 °C	—	20 Min	158 °F	—	20 Min
100 °C	—	15 Min	212 °F	—	15 Min
230 °C	—	6 Min	446 °F	—	6 Min

## **REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG**

- Saubere Utensilien in Sekunden. Sie müssen sie nur mit heißem Seifenwasser von Hand waschen.
- Die Griffe müssen sauber und trocken sein.
- Tauchen Sie sie nicht ein und geben Sie sie nicht in die Spülmaschine.
- Vor dem ersten Gebrauch: Waschen Sie sie sorgfältig von Hand und trocknen Sie sie vollständig.

**DEUTSCH**

# CREATE

## VOLDOET AAN DE BEHOEFTEN VAN UW KEUKEN

- Dit keukengerei zijn gemaakt van siliconen voor gebruik in voedsel.
- Ze zijn niet vervormd.
- Zachte aanraking.
- 11 keukengerei om aan al uw keukenbehoeften te voldoen.

## HOGE WEERSTAND TEGEN HITTE

- Dit hittebestendige keukengerei is geschikt om te bakken of grillen zonder schadelijke stoffen en op een veilige manier.
- De siliconen zijn bestand tegen de aangegeven temperaturen gedurende de maximale tijd in de onderstaande tabel.

70 °C	—	20 Min	158 °F	—	20 Min
100 °C	—	15 Min	212 °F	—	15 Min
230 °C	—	6 Min	446 °F	—	6 Min

## REINIGING EN ONDERHOUD

- Schoon keukengerei in seconden. Je hoeft ze alleen maar met de hand te wassen met warm zeepsop.
- De handgrepen moeten schoon en droog zijn.
- Dompel ze niet onder en doe ze niet in de vaatwasser.
- Voor het eerste gebruik: Was ze zorgvuldig met de hand en droog ze volledig af.

NEDERLANDS

# CREATE

## SPEŁNIA POTRZEBY TWOJEJ KUCHNI

- Te przybory kuchenne wykonane są z silikonu do użytku spożywczego.
- Nie są zdeformowane.
- Miękkie w dotyku.
- 11 przyborów kuchennych, które zaspokoją wszystkie Twoje potrzeby kuchenne.

## WYSOKA ODPORNOŚĆ NA CIEPŁO

- Te żaroodporne przybory kuchenne nadają się do smażenia lub grillowania bez szkodliwych substancji i w bezpieczny sposób.
- Silikon może wytrzymać wskazane temperatury przez maksymalny czas podany w poniższej tabeli.

70 °C	—	20 Min	158 °F	—	20 Min
100 °C	—	15 Min	212 °F	—	15 Min
230 °C	—	6 Min	446 °F	—	6 Min

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Czyste naczynia w kilka sekund. Wystarczy umyć je ręcznie gorącą wodą z mydłem.
- Uchwyty muszą być czyste i suche.
- Nie zanurzaj ani nie wkładaj ich do zmywarki.
- Przed pierwszym użyciem: Umyj je ręcznie i dokładnie wysusz.

POLSKI