

CREATE

ENGLISH

CHARACTERISTICS

- These kitchen utensils are made of silicone and are suitable for all types of food.
- They do not deform and have a soft touch.
- This pack has 11 kitchen utensils to cover all your kitchen needs.

HIGH HEAT RESISTANCE

- Silicone can withstand temperatures up to 230 °C (446 °F) for short periods (a few minutes), suitable for stirring hot foods. For prolonged exposures (one to two hours) temperatures up to 150-180 °C (302-356 °F) are recommended to avoid degradation.
- It won't melt, chip or warp.
- Heat resistant kitchen tools are suitable for frying or grilling any type of foods without harmful substances and ensuring your cooking safety.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean utensils easily, hand wash in hot, soapy water.
- Keep handles clean and dry.
- Do not immerse or put in the dishwasher.
- Before first use: Wash gently by hand and dry thoroughly.

CREATE

ESPAÑOL

CARACTERÍSTICAS

- Estos utensilios de cocina están fabricados con silicona y sirven para todo tipo de alimentos.
- No se deforman y tienen un tacto suave.
- Este pack cuenta con 11 utensilios de cocina para cubrir todas sus necesidades en la cocina.

ALTA RESISTENCIA AL CALOR

- La silicona puede soportar temperaturas de hasta 230 °C (446 °F) durante períodos cortos (pocos minutos), adecuado para remover alimentos calientes. Para exposiciones prolongadas (de una a dos horas) se recomienda temperaturas hasta 150-180 °C (302- 356 °F) para evitar degradación.
- No se derretirá, ni se picará, ni se deformará.
- Estos utensilios de cocina resistentes al calor son aptos para freír o cocinar a la parrilla sin sustancias dañinas y de manera segura.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Limpie los utensilios fácilmente, lávelos a mano con agua caliente y jabón.
- Mantenga los mangos limpios y secos.
- No los sumerja ni los meta en el lavavajillas.
- Antes del primer uso: Lávelos a mano con cuidado y séquelos totalmente.

CREATE

PORTUGUÊS

CARACTERISTICAS

- Estes utensílios de cozinha são feitos de silicone e são adequados para todos os tipos de alimentos.
- Não deformam e possuem toque macio.
- Este pacote tem 11 utensílios de cozinha para cobrir todas as suas necessidades de cozinha.

ALTA RESISTÊNCIA AO CALOR

- O silicone pode suportar temperaturas até 230 °C (446 °F) durante períodos curtos (alguns minutos), adequado para mexer alimentos quentes. Para exposições prolongadas (uma a duas horas), são recomendadas temperaturas até 150-180 °C (302-356 °F) para evitar a degradação.
- Não vai derreter, lascar ou deformar.
- Estas panelas resistentes ao calor são adequadas para fritar ou grelhar sem substâncias nocivas e com segurança.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Limpe os utensílios facilmente, lave à mão em água quente e sabão.
- Mantenha as alças limpas e secas.
- Não mergulhe ou coloque na máquina de lavar louça.
- Antes da primeira utilização: Lave delicadamente a mão e seque bem.

CREATE

FRANÇAIS

CARACTÉRISTIQUES

- Ces ustensiles de cuisine sont fabriqués en silicone et conviennent à tous les types d'aliments.
- Ils ne se déforment pas et ont un toucher doux.
- Ce pack contient 11 ustensiles de cuisine pour couvrir tous vos besoins de cuisine.

HAUTE RÉSISTANCE À LA CHALEUR

- Le silicone peut résister à des températures allant jusqu'à 230 °C (446 °F) pendant de courtes périodes (quelques minutes), ce qui convient pour remuer des aliments chauds. Pour des expositions prolongées (une à deux heures), des températures allant jusqu'à 150-180 °C (302- 356 °F) sont recommandées pour éviter la dégradation.
- Il ne fondra pas, ne s'écaillera pas et ne se déformera pas.
- Ces ustensiles de cuisine résistants à la chaleur peuvent être frits ou grillés en toute sécurité sans substances nocives.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez facilement les ustensiles, lavez-les à la main à l'eau chaude savonneuse.
- Gardez les poignées propres et sèches.
- Ne pas plonger ni mettre au lave-vaisselle.
- Avant la première utilisation : Lavez délicatement à la main et séchez soigneusement.

CREATE

ITALIANO

CARATTERISTICHE

- Questi utensili da cucina sono realizzati in silicone e sono adatti a tutti i tipi di alimenti.
- Non si deformano e hanno un tocco morbido.
- Questa confezione contiene 11 utensili da cucina per coprire tutte le esigenze della tua cucina.

ELEVATA RESISTENZA AL CALORE

- Il silicone può resistere a temperature fino a 230 °C (446 °F) per brevi periodi (pochi minuti), adatto per mescolare alimenti caldi. Per esposizioni prolungate (da una a due ore) si consigliano temperature fino a 150-180 °C (302-356 °F) per evitare la degradazione.
- Non si scioglierà, non si scheggerà o si deformerà.
- Queste pentole resistenti al calore sono sicure da friggere o grigliare senza sostanze nocive.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Pulisci facilmente gli utensili, lavi a mano in acqua calda e sapone.
- Mantenere le maniglie pulite e asciutte.
- Non immergere o mettere in lavastoviglie.
- Prima del primo utilizzo: lavare delicatamente a mano e asciugare accuratamente.

CREATE

DEUTSCH

EIGENSCHAFTEN

- Diese Küchenutensilien bestehen aus Silikon und sind für alle Arten von Lebensmitteln geeignet.
- Sie verformen sich nicht und fühlen sich weich an.
- Dieses Paket enthält 11 Küchenutensilien, die alle Ihre Küchenbedürfnisse abdecken.

HOHE HITZEBESTÄNDIGKEIT

- Silikon ist für kurze Zeit (einige Minuten) bis zu 230 °C (446 °F) temperaturbeständig und eignet sich zum Umrühren heißer Speisen. Bei längerer Exposition (ein bis zwei Stunden) werden Temperaturen bis zu 150-180 °C empfohlen, um eine Zersetzung zu vermeiden.
- Es wird nicht schmelzen, splitteln oder verziehen.
- Dieses hitzebeständige Kochgeschirr lässt sich ohne Schadstoffe braten oder grillen.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

- Reinigen Sie die Utensilien leicht, indem Sie sie von Hand in heißem Seifenwasser waschen.
- Halten Sie die Griffe sauber und trocken.
- Nicht eintauchen oder in die Spülmaschine geben.
- Vor dem ersten Gebrauch: Sanft von Hand waschen und gründlich trocknen.

CREATE

NEDERLANDS

KENMERKEN

- Dit keukengerei is gemaakt van siliconen en is geschikt voor alle soorten voedsel.
- Ze vervormen niet en voelen zacht aan.
- Dit pakket bevat 11 keukengerei om aan al je keukenbehoeften te voldoen.

HOGЕ WEERSTAND TEGEN HITTE

- Silicone is bestand tegen temperaturen tot 230 °C (446 °F) gedurende korte perioden (een paar minuten), geschikt voor het roeren van heet voedsel. Voor langdurige blootstelling (één tot twee uur) worden temperaturen tot 150-180 °C (302-356 °F) aanbevolen om afbraak te voorkomen.
- Het zal niet smelten, schilferen of kromtrekken.
- Dit hittebestendige kookgerei is veilig om te braden of grillen zonder schadelijke stoffen.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Gebruiksvoorwerpen gemakkelijk reinigen, met de hand wassen in heet zeepwater.
- Handvatten schoon en droog houden.
- Niet onderdompelen of in de vaatwasser doen.
- Voor het eerste gebruik: voorzichtig met de hand wassen en goed afdrogen.

CREATE

POLSKI

CHARAKTERYSTYKA

- Przyrząd ten jest wykonany z silikonu i nadaje się do wszystkich rodzajów żywności.
- Nie odkształcają się i są miękkie w dotyku.
- Ten zestaw zawiera 11 przyborów kuchennych, które zaspokoją wszystkie potrzeby kuchenne.

WYSOKA ODPORNOŚĆ NA CIEPŁO

- Silikon może wytrzymać temperaturę do 230 °C (446 °F) przez krótki czas (kilka minut), odpowiedni do mieszania gorących potraw. W przypadku dłuższych ekspozycji (od jednej do dwóch godzin) zaleca się temperatury do 150-180 °C (302-356 °F), aby uniknąć degradacji.
- Nie topi się, nie odpryskuje ani nie wypacza.
- Te naczynia żaroodporne są bezpieczne do smażenia lub grillowania bez szkodliwych substancji.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Łatwe czyszczenie naczyń, pranie ręczne w gorącej wodzie z mydłem.
- Utrzymuj uchwyty w czystości i suchości.
- Nie zanurzać ani nie wkładać do zmywarki.
- Przed pierwszym użyciem: Delikatnie umyć ręcznie i dokładnie wysuszyć.