

5 Piece Silicone Utensil Set

Product Code: K878 • K879

ENGLISH

Key Features

- Heat-resistant silicone heads (up to 230 °C / 446 °F)
- Non-stick safe
- Natural beech wood handles
- BPA-free and food-safe

Before First Use

- Wash with warm soapy water
- Dry thoroughly

Care & Cleaning

- Handwash recommended due to the wooden handles
- Dry immediately after washing
- Re-oil handles occasionally to maintain finish

Use Tips

- Safe for all cookware
- Do not leave resting on hot pans
- Do not use over open flame
- Avoid harsh chemicals or scouring pads

Storage

- Store dry
- Hang or place in utensil holder or store in a drawer

CZECH (ČEŠTINA)

Klíčové vlastnosti

- Tepelně odolné silikonové hlavice (do 230 °C / 446 °F)
- Vhodné pro nepřílnavé nádobí
- Rukojeti z přírodního bukového dřeva
- Bez BPA a vhodné pro styk s potravinami

Před prvním použitím

- Umyjte v teplé mýdlové vodě
- Důkladně osušte

Péče a čištění

- Doporučujeme ruční mytí kvůli dřevěným rukojetím
- Po umytí ihned osušte
- Rukojeti občas znovu naolejujte, aby si zachovaly svůj vzhled

Tipy pro použití

- Vhodné pro všechny typy nádobí
- Nenechávejte ležet na horkých pánvích
- Nepoužívejte nad otevřeným ohněm
- Nepoužívejte agresivní chemikálie ani drsné houbičky

Skladování

- Uchovávejte v suchu
- Zavěste, vložte do stojanu na kuchyňské náčiní nebo uložte do zásuvky

SVENSKA

Viktiga egenskaper

- Värmebeständiga silikonhuvuden (upp till 230 °C / 446 °F)
- Säkra för non-stick-beläggningar
- Handtag av naturligt boktrå
- BPA-fria och livsmedelssäkra

Före första användningen

- Diska med varmt vatten och diskmedel
- Torka noggrant

Skötsel och rengöring

COOKS
professional

- Handdisk rekommenderas på grund av trähandtagen
- Torka omedelbart efter diskning
- Olja in handtagen regelbundet för att bevara ytan

Användningstips

- Säkra för alla typer av köksredskap och kokkärl
- Låt dem inte ligga på heta stekpannor
- Använd inte över öppen låga
- Undvik starka kemikalier och skursvampar

Förvaring

- Förvara torrt
- Häng upp eller placera i ett redskapsställ eller förvara i en låda

NEDERLANDS

Belangrijkste kenmerken

- Hittebestendige siliconen koppen (tot 230 °C / 446 °F)
- Geschikt voor gebruik met antiaanbaklagen
- Handgrepen van natuurlijk beukenhout
- BPA-vrij en geschikt voor contact met voedsel

Voor het eerste gebruik

- Was af met warm water en afwasmiddel
- Droog grondig af

Onderhoud en reiniging

- Handwas wordt aanbevolen vanwege de houten handgrepen
- Droog onmiddellijk na het wassen
- Olie de handgrepen af en toe opnieuw in om de afwerking te behouden

Gebruikstips

- Geschikt voor alle soorten kookgerei
- Laat het kookgerei niet op hete pannen liggen
- Niet gebruiken boven open vuur
- Vermijd agressieve chemicaliën en schuursponsjes

Opbergen

- Droog bewaren
- Ophangen, in een houder voor keukengerei plaatsen of in een lade bewaren

ESPAÑOL

Características principales

- Cabezas de silicona resistentes al calor (hasta 230 °C / 446 °F)
- Aptas para superficies antiadherentes
- Mangos de madera de haya natural
- Sin BPA y aptos para uso alimentario

Antes del primer uso

- Lavar con agua tibia y jabón
- Secar bien

Cuidado y limpieza

- Se recomienda lavar a mano debido a los mangos de madera
- Secar inmediatamente después de lavar
- Volver a aceitar los mangos ocasionalmente para mantener el acabado

Consejos de uso

- Aptos para todo tipo de utensilios de cocina y recipientes
- No dejar sobre sartenes calientes
- No utilizar sobre una llama abierta
- Evitar productos químicos agresivos y estropajos abrasivos

Almacenamiento

- Guardar en un lugar seco
- Colgar, colocar en un soporte para utensilios o guardar en un cajón

FRANÇAIS

Caractéristiques principales

- Embouts en silicone résistants à la chaleur (jusqu'à 230 °C / 446 °F)
- Compatibles avec les revêtements antiadhésifs
- Manches en bois de hêtre naturel
- Sans BPA et aptes au contact alimentaire

Avant la première utilisation

- Laver à l'eau chaude savonneuse
- Sécher soigneusement

Entretien et nettoyage

- Le lavage à la main est recommandé en raison des manches en bois
- Sécher immédiatement après le lavage
- Huiler à nouveau les manches de temps en temps pour préserver leur finition

Conseils d'utilisation

- Compatibles avec tous les types d'ustensiles de cuisson
- Ne pas laisser reposer sur des poêles chaudes
- Ne pas utiliser au-dessus d'une flamme nue
- Éviter les produits chimiques agressifs et les éponges abrasives

Rangement

- Conserver au sec
- Pendre, placer dans un support à ustensiles ou ranger dans un tiroir

DEUTSCH

Wichtige Eigenschaften

- Hitzebeständige Silikonköpfe (bis 230 °C / 446 °F)
- Für antihafbeschichtetes Kochgeschirr geeignet
- Griffe aus natürlichem Buchenholz
- BPA-frei und lebensmittelecht

Vor dem ersten Gebrauch

- Mit warmem Seifenwasser abwaschen
- Gründlich trocknen

Pflege und Reinigung

- Aufgrund der Holzgriffe wird Handwäsche empfohlen
- Nach dem Waschen sofort trocknen
- Die Griffe gelegentlich nachölen, um die Oberfläche zu erhalten

Verwendungstipps

- Für alle Arten von Kochgeschirr geeignet
- Nicht auf heißen Pfannen liegen lassen
- Nicht über offenem Feuer verwenden
- Aggressive Chemikalien und Scheuerschwämme vermeiden

Aufbewahrung

- Trocken lagern
- Aufhängen, in einen Utensilienhalter stellen oder in einer Schublade aufbewahren

POLSKI

Najważniejsze cechy

- Odporne na wysoką temperaturę silikonowe końcówki (do 230°C / 446°F)
- Bezpieczne do stosowania z powłokami nieprzywierającymi
- Uchwyty wykonane z naturalnego drewna bukowego
- Nie zawierają BPA i są bezpieczne w kontakcie z żywnością

Przed pierwszym użyciem

- Umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń
- Dokładnie wysuszyć

Pielęgnacja i czyszczenie

- Ze względu na drewniane uchwyty zaleca się mycie ręczne
- Po umyciu natychmiast wysuszyć
- Od czasu do czasu ponownie naoliwić uchwyty, aby zachować ich wykończenie

Wskazówki dotyczące użytkowania

- Bezpieczne do stosowania z każdym rodzajem naczyń kuchennych
- Nie pozostawiać na gorących patelniach
- Nie używać nad otwartym ogniem
- Unikać silnych środków chemicznych i szorstkich gąbek

Przechowywanie

- Przechowywać w suchym miejscu
- Powiesić, umieścić w pojemniku na przybory kuchenne lub przechowywać w szufladzie

ITALIANO

Caratteristiche principali

- Teste in silicone resistenti al calore (fino a 230 °C / 446 °F)
- Adatte per superfici antiaderenti
- Manici in legno di faggio naturale
- Senza BPA e idonee al contatto con gli alimenti

Prima del primo utilizzo

- Lavare con acqua calda e sapone
- Asciugare accuratamente

Cura e pulizia

- Si consiglia il lavaggio a mano a causa dei manici in legno
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio
- Oliare nuovamente i manici occasionalmente per mantenere la finitura

Consigli per l'uso

- Adatte a tutti i tipi di pentole e utensili da cucina
- Non lasciare appoggiate su pentole calde
- Non utilizzare sopra una fiamma libera
- Evitare prodotti chimici aggressivi e spugnette abrasive

Conservazione

- Conservare in un luogo asciutto
- Appendere, riporre in un portautensili o conservare in un cassetto

Cooks Professional Limited

Unit 1
Dolbedwyn, Newchurch
Kington, Powys
HR5 3QQ
UK
care@cooksprofessional.co.uk

EU Responsible Person

(EU regulatory contact only)
eucomply OÜ
Pärnu mnt 139b-14
11317 Tallinn, Estonia
hello@eucompliancepartner.com
+33 757690241

REGISTER NOW FOR EXTENDED 2-YEAR WARRANTY

When you buy direct from the Cooks Professional website your free 2-year warranty is automatically applied upon purchase (no further action required).

If you purchased your product through a different retailer website you can register your product for an extended 2-year warranty by visiting www.cooksprofessional.co.uk/extended-warranty or scan the QR code.

