



DESIGNING GOOD LIFE

# SUPREME STEEL

*For functional and stylish cooking*



*Making good!*





<b>Brugsanvisning - dansk .....</b>	<b>side</b>	<b>3 - 4</b>
<b>Bruksanvisning - svenska .....</b>	<b>sida</b>	<b>5 - 6</b>
<b>Bruksanvisning - norsk .....</b>	<b>side</b>	<b>7 - 8</b>
<b>Käyttöohjeet - suomi.....</b>	<b>sivu</b>	<b>9 - 10</b>
<b>Instruction manual - english .....</b>	<b>page</b>	<b>11 - 12</b>





## Innan användning

Innan kärLEN tas i bruk för första gången bör bruksanvisningen läsas igenom noggrant och sparas till framtida bruk.

Supreme Steel är en serie kokkärL och stekkärL designade av Mattias Mikaelsson. KärLEN är av mycket hög kvalitet och tillverkade av rostfritt 18/10 stål. Beteckningen 18/10 innebär att ståLET innehåller 18% krom och 10% nickel, det ger en optimal beständighet mot rost och ger lång hållbarhet.

KärLEN har en botten med inkapslad 5 mm tjock aluminiumkärna för extra bra värmeledning.

Handtagen på Supreme Steel har en unik design som gör att du lätt kan hålla av vätskan genom silen i locket, utan att behöva hålla i själva locket.

Stekpannan har en beläggning av Teflon Platinum som är en treskiktbeläggning med mycket goda "släpp lätt"-egenskaper.

Samtliga modeller i serien fungerar på alla typer av spisar, såsom:

- induktion
- elektrisk spis
- keramisk häll
- gasspis
- halogenplattor

## Användning av kastrull/gryta/traktörpanna

Diska produkten noga innan du använder den för första gången. Supreme Steel tål maskindisk.

Alla kastruller, grytor samt traktörpannan i serien har hällpip och lock med sil vilket gör det mycket lätt att direkt hålla ut överflödigt vatten ur kärLET utan extra hjälp av durkslag o dyl. Glaslocken gör det enkelt att se när det börjar koka upp utan att lyfta på locket. KokkärLEN bör inte användas i ugn då de kan missfärgas.

Om du ska koka upp vätska och tillsätta salt rekommenderar vi att du väntar tills vattnet kokat upp innan salt tillsätts för att undvika att saltet fläcker kärLET. Hårt ledningsvatten kan också orsaka fläckar. Dessa fläckar är ej farliga på något sätt och kan tas bort enligt instruktionerna i avsnittet "Rengöring och underhåll".

## Användning av stekpanna

Innan du använder stekpannan för första gången bör du diska den noga, skölja och torka. Använd inte starka rengöringsmedel eller skursvamp i pannen. Stekpannan tål maskindisk men det är att föredra och ger en längre livslängd på beläggningen om man handdiskar pannen. Olja sedan in insidan av pannen med lite matolja.





Låt aldrig stekpannan steka torrt eller stå tom på varm spis, stekpannan kan ta skada och i värsta fall förstöras. Var noga med att endast använda redskap av plast eller trä eftersom beläggningen annars riskerar att skadas. Stekpannan bör inte användas i ugn då den kan missfärgas samt har Teflon Platinum beläggning.

## Rengöring och underhåll

För att ta bort fläckar från salt och kalkavlagringar rekommenderar vi att man håller i ättiksprit så att det täcker ca 1 cm av kokkärlets botten. Koka upp och tag av kastrullen/grytan från plattan. Låt sedan stå i ett par minuter innan du sköljer ur kärlet och torkar torrt.

Använd inte starka rengöringsmedel eller skursvamp i stekpannan. Stekpannan tål maskindisk men det är att föredra och ger en längre livslängd på beläggningen om man handdiskar pannen. Kastrullerna/grytorna kan diskas i diskmaskin.

## Reklamationsrätt

Reklamationsrätt enligt gällande lag. Maskinstämplat kassakvitto skall bifogas vid eventuell reklamation. Vid reklamation skall apparaten lämnas in där den är inköpt.

### OBH Nordica AB

Löfströms Allé 5  
172 66 Sundbyberg  
Tel 08-629 25 00  
[www.obhnordica.se](http://www.obhnordica.se)

### Supreme Steel

Gryta 10 liter med lock, 8104  
Stekpanna 28 cm, 8117  
Kastrull 1,5 liter med lock, 8216  
Kastrull 2 liter med lock, 8217  
Ånginsats, 8310  
Gryta 3 liter med lock, 8315  
Gryta 5 liter med lock, 8316  
Gryta 6 liter med lock, 8317

Rätt till löpande ändringar förbehålles.





## Før brug

Før køkkengrejet tages i brug første gang, bør brugsanvisningen læses grundigt igennem og derefter gemmes til senere brug.

Supreme Steel er en serie gryder og pander designet af Mattias Mikaelsson. Køkkengrejet er af høj kvalitet fremstillet af rustfrit 18/10 stål. Betegnelsen 18/10 betyder, at stålet indeholder 18% krom og 10% nikkel, hvilket giver optimal modstandsdygtighed over for rust og dermed lang holdbarhed.

Seriens produkter har en bund med en 5 mm indkapslet aluminiumskerne for ekstra god varmeoverførsel. Håndtagene på Supreme Steel produkterne har et unikt design, der gør, at man let kan hælde væsken gennem sien i låget uden at skulle holde på selve låget.

Stegepanden har en belægning af Teflon Platinum, der er en tre-lags belægning med virkelig gode "non-stick"-egenskaber.

Samtlige modeller i serien virker på alle komfurtyper såsom:

- induktion
- elektrisk komfur
- keramiske plader
- gaskomfur
- halogenplader

## Sådan bruges kasseroller/gryder/sautépande

Inden produktet anvendes første gang, bør det vaskes grundigt af. Supreme Steel tåler maskinopvask.

Alle kasseroller, gryder samt sautépande i serien har hældetud og låg med si, hvilket gør det meget let at hælde overskydende vand ud af gryden uden brug af dørs slag el. lign. Glaslæg gør det let at se, når det begynder at koge, uden at låget behøver at tages af. Supreme Steel serien bør ikke anvendes i ovn, da det kan forårsage misfarvning af produkterne.

For at undgå, at salt forårsager pletter på køkkengrejet, bør man vente med at tilsætte salt, til vandet koger. Såfremt man har meget kalk i vandet, kan dette også resultere i pletter. Disse pletter er ikke farlige og fjernes let ved at følge instruktionerne under afsnittet "rengøring og vedligeholdelse".

## Sådan bruges stegepanden

Inden stegepanden bruges første gang, bør den vaskes grundigt af, skylles og tørres. Smør derefter indersiden af panden med lidt madlavningsolie inden brug.

Skru hurtigt ned for temperaturen, når maden er brunet, så opnås det bedste stegeresultat samtidig med, at man sparer energi. Lad aldrig panden stege tør eller stå tom på et varmt komfur, da panden kan beskadiges og i værste fald ødelægges.





Vær omhyggelig med kun at anvende redskaber i plast eller træ, idet belægningen ellers kan beskadiges. Stegepanden må ikke anvendes i en ovn, da det kan forårsage misfarvning af panden og beskadige Teflon Platinum belægningen.

## Rengøring og vedligeholdelse

For at fjerne pletter fra salt eller kalk, anbefales det at hælde eddike i, så det dækker ca. 1 cm af kogegrejets bund. Kog op og tag derefter kasserollen/gryden af komfuret. Lad den stå sådan et par minutter, inden den skylles i koldt vand og tørres af.

Anvend ikke skrappe rengøringsmidler eller skuresvampe til rengøring af panden. Stegepanden tåler maskinopvask, men det anbefales at vaske panden af i hånden, da det forlænger levetiden på belægningen.

## Reklamation

Reklameringsret i henhold til gældende lovgivning. Maskinafstemplet kassebon/købskvittering med købsdato skal vedlægges i tilfælde af reklamation. Ved reklamation skal apparatet indleveres, hvor det er købt.

### OBH Nordica Denmark A/S

Ole Lippmanns Vej 1  
2630 Taastrup  
Tlf.: 43 350 350  
[www.obhnordica.dk](http://www.obhnordica.dk)

### Supreme Steel

Gryde 10 liter med låg, type 8104  
Stegepande 28 cm, type 8117  
Kasserolle 1,5 liter med låg, type 8216  
Kasserolle 2 liter med låg, type 8217  
Dampindsats, 8310  
Gryde 3 liter med låg, type 8315  
Gryde 5 liter med låg, type 8316  
Gryde 6 liter med låg, type 8317

Ret til løbende ændringer og forbedringer forbeholdes.





## Før bruk

Før kjelene tas i bruk første gang skal bruksanvisningen leses og spares til senere bruk.

Supreme Steel er en serie kjeler, gryter og stekepanner designet av Mattias Mikaelsson. Kjelene er i høy kvalitet og laget i rustfritt 18/10 stål. Betegnelsen 18/10 innebærer at stålet inneholder 18% krom og 10% nikkel som gir en optimal bestandighet mot rust og gir lang holdbarhet.

Kjelene har en bunn med innkapslet 5mm tykk aluminiumskjerne for ekstra bra varmebestand.

Håndtakene på Supreme Steel har en unik design som gjør det letter å helle ut væsken gjennom silen i lokket, uten å behøve å holde i selve lokket.

Stekepannen har et belegg av Teflon Platinum som er et tresjiktbelegg med veldig godt "slipp lett" egenskaper.

Samtlige modellene i serien fungerer på alle typer komfyrer, slik som:

- induksjon
- elektrisk komfyr
- keramisk topp
- gassovn
- halogenplater

## Bruk av kasserolle, gryte og traktørpanne

Vask produktet før du tar det i bruk første gang. Supreme Steel tåler oppvaskmaskin.

Alle kasseroller, gryter og traktørpannen i serien har helleut og lokk med sil som gjør det enkelt og helle ut væske uten dørslag o.l. Glasslokket gjør det enkelt å se når det begynner å koke, uten å løfte på lokket. Produktene bør ikke brukes i stekovn da de kan missfarges.

Hvis du skal koke opp væske og tilsette salt, anbefales det at man venter til vannet har kookt opp før salt tilsettes for å unngå at salt legger flekker innvendig. Hardt vann kan også forårsake flekker. Disse flekkene er ikke farlig på noen måte og man kan få det bort med å følge instruksjonen i avsnittet "Rengjøring og vedlikehold".

## Bruk av stekepanne

Før du tar i bruk stekepannen første gang bør den vaskes, skylles og tørkes. Bruk ikke sterke rengjøringsmidler eller skuresvamp i pannen. Stekepannen tåler maskinvask, men det gir lengre levetid på belegget hvis man håndvasker stekepannen. Smør pannen inn med litt matolje.





La aldri stekepannen steke tørr eller stå tom på varm plate. Stekepannen kan ta skade og ødelegges. Vær nøye med å kun bruke redskap av plast eller tre, ettersom belegget ellers kan skades. Stekepannen bør ikke brukes i stekovn da den kan missfarges og har Teflon Platinum belegg.

## Rengjøring og vedlikehold

For å få bort salt og kalkflekker anbefales det at man heller litt eddik, slik at det dekker 1 cm av bunnen. Kok opp å ta kasserollen/gryten av platen og la det stå et par minutter før du skyller ut og tørker det.

Bruk ikke sterke rengjøringsmidler eller skuresvamp i stekepannen. Stekepannen tåler maskinvask, men det er en fordel og gir lengre levetid på belegget om man håndvasker stekepannen. Kasserollene/grytene tåler oppvaskmaskin.

## Reklamasjon

Reklamasjonsrett i henhold til Forbrukerkjøpsloven. Stemplet kasse/kjøpskvittering med kjøpsdato skal vedlegges i tilfelle reklamasjon. Ved reklamasjon skal apparatet innleveres der hvor det er kjøpt.

### OBH Nordica Norway AS

Maridalsveien 15 E  
0178 Oslo  
Tlf: 22 96 39 30  
[www.obhnordica.no](http://www.obhnordica.no)

### Supreme Steel

Gryte 10 liter med lokk, 8104  
Stekepanne 28 cm, 8117  
Kasserolle 1,5 liter med lokk, 8216  
Kasserolle 2 liter med lokk, 8217  
Dampinnsats, 8310  
Gryte 3 liter med lokk, 8315  
Gryte 5 liter med lokk, 8316  
Gryte 6 liter med lokk, 8317

Rett til løpende endringer og forbedringer forbeholdes.







## Ennen käyttöä

Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen käyttöönottoa ja säästä ne myöhempää tarvetta varten.

Supreme Steel on Mattias Mikaelssonin suunnittelema keitto- ja paistoastiasarja. Erittäin korkealaatuiset astiat on valmistettu ruostumattomasta 18/10 teräksestä, joka sisältää 18 % kromia ja 10 % nikkeliä. Tämän vuoksi astiat eivät ruostu ja ovat erittäin kestäviä.

Astioiden pohjassa on sisäänrakennettu 5 mm:n alumiinikerros, mikä johtaa hyvin lämpöä.

Supreme Steel -astioiden ainutlaatuiset kahvat on suunniteltu niin, että vesi on helppo kaataa kannen siivilän läpi. Muotoilun ansiosta kantta ei tarvitse kaadettaessa pitää lainkaan kiinni.

Paistinpannun kolmikerroksinen Teflon Platinum -pinnoite tekee pannut erittäin liukaspintaisiksi.

Kaikki sarjan osat soveltuvat jokaiselle liesityypille, kuten:

- induktioliedet
- sähköliedet
- keraamiset liedet
- kaasuliedet
- halogeeniliedet

## Kasarin/kattilan käyttö

Pese tuote huolellisesti ennen käyttöönottoa. Kasarit/kattilat kestävät konepesun.

Sarjan kaikissa kasareissa ja kattiloissa on kaatonokka ja kannessa siivilä. Tämän ansiosta liika neste on helppo kaataa pois ilman erillistä lävikköä tms. Kasareiden ja kattiloiden lasikannen läpi on helppo tarkkailla kypsymistä, ilman että kantta tarvitsee nostaa. Älä käytä keittoastioita uunissa, sillä ne voivat värjäytyä.

Estääksesi suolan aiheuttamien jälkien syntymistä, lisää suola vasta sen jälkeen kun vesi on kiehunut. Myös kova vesijohtovesi voi aiheuttaa jälkien syntymisen. Jäljet ovat vaarattomia ja ne poistetaan kohdan "Puhdistus ja hoito" ohjeiden mukaan.

## Paistinpannun käyttö

Pese paistinpannu huolellisesti ennen käyttöönottoa, huuhtelee ja kuivaa. Älä käytä voimakkaita puhdistusaineita tai hankaavia pesusieniä. Paistinpannu kestää konepesun, mutta on parempi pestä se käsin, jolloin pinnoitekin säilyy pidempään. Sivele sisäpuoli ruokaöljyllä.





Älä milloinkaan anna paistinpannun kiehua kuiviin tai olla tyhjänä lämpimällä liedellä. Paistinpannu voi tällöin vahingoittua tai pahimmassa tapauksessa mennä pilalle. Käytä vain muovisia tai pussia keittiövälineitä, jottei pinnoite naarmuuntuisi. Älä käytä paistinpannua uunissa, koska Teflon Platinum-pinnoitettu paistinpannu voi värjäytyä.

## Puhdistus ja hoito

Suolan ja kalkkeutumisen aiheuttamat jäljet poistetaan kaatamalla astian pohjalle 1 cm:n verran väkiviinaetikkaa. Anna kiehua ja nosta kasari/kattila pois liedeltä. Anna seistä muutaman minuutin ajan, minkä jälkeen voit huuhdella ja kuivata astian.

Älä puhdista paistinpannua voimakkailla puhdistusaineilla tai hankaavilla pesusienillä. Paistinpannu kestää konepesun, mutta on parempi pestä se käsin, jolloin pinnoitekin säilyy pidempään. Kasarit/kattilat kestävät konepesun.

## Takuu

Tuotteella on voimassa olevan lain mukainen raaka-aine- ja valmistusvirhetakuu. Liitä päivätty ostokuitti mahdollisen tuotevalituksen yhteyteen. Toimita tuote tällöin liikkeeseen, josta se on ostettu.

## OBH Nordica Finland Oy

Äyritie 12 C  
01510 Vantaa  
Puh. (09) 894 6150  
[www.obhnordica.fi](http://www.obhnordica.fi)

## Supreme Steel

Kannellinen kattila 10 l, malli 8104  
Paistinpannu 28 cm, malli 8117  
Kannellinen kasari 1,5 l, malli 8216  
Kannellinen kasari 2 l, malli 8217  
Höyrytysosa, 8310  
Kannellinen kattila 3 l, malli 8315  
Kannellinen kattila 5 l, malli 8316  
Kannellinen kattila 6 l, malli 8317

Oikeus muutoksiin pidätetään.





## Before use

Before you use the utensils for the first time you should read the instructions carefully and save the manual for future use.

Supreme Steel is a line of kitchen utensils designed by Mattias Mikaelsson. The utensils are of very high quality and are made of stainless 18/10 steel. The term 18/10 signifies that the steel contains 18% chromium and 10% nickel, which gives optimal durability against rust.

The bottom of the utensils has a 5 mm thick aluminium core for extra good conduction of heat.

The handles on Supreme Steel utensils has a unique design which makes it easy to pour from the strainer in the lid without having to hold on the lid.

The fry pan has a superb Teflon Platinum coating with top quality "non-stick".

All products work on all kinds of stoves, such as:

- induction
- electric stove
- ceramic hob
- gas stove
- halogen

## Use of sauce pan/casserole/sauté pan

Before you use the sauce pan/casserole for the first time you should wash it carefully. Supreme Steel is dishwasher safe.

All sauce pans, casseroles and sauté pan have a spout and lid with strainer which makes it easy to pour remaining water without colander etc. The glass lids makes it easy to check when boiling temperature is reached without lifting the lid. The utensils should not be used in the oven since they might get discoloured.

If you should boil water and add salt, wait until boiling point before you add salt, just to avoid salt stains. Hard water can also cause stains. To clean the utensil from stains, check under "Cleaning and maintenance".

## Use of fry pan

Before you use the fry pan for the first time you should wash it carefully and dry afterwards. The fry pan is dishwasher safe but it is better if you wash it by hand to save the coating. Do not use abrasive cleansers in the fry pan. Grease the pan with some oil before use.

Never leave the pan empty on a hot stove, since it may damage the pan. Do only use plastic or wooden utensil since the coating may be damaged when using metal utensils. The fry pan should not be used in the oven since it might get discoloured and has Teflon Platinum coating.





## Cleaning and maintenance

To remove stains of salt and lime deposits we recommend that you add vinegar essence to cover 1 cm of the bottom. Let it come to boil and remove from the hob. Let it rest for a couple of minutes before you clean it and dry.

Do not use abrasive cleansers in the fry pan. The fry pan is dishwasher safe but it is better if you wash it by hand to save the coating. The sauce pans/ casseroles can be dish washed.

## Warranty

Claim according to valid law. Machine stamped receipt shall be enclosed if one wishes to make a complaint. The appliance shall be returned to the store where it was purchased.

### OBH Nordica AB

Löfströms Allé 5  
172 66 Sundbyberg  
Tel 08-629 25 00  
[www.obhnordica.se](http://www.obhnordica.se)

### Supreme Steel

Casserole 10 litre with lid, type 8104  
Fry pan 28 cm, type 8117  
Saucepan 1,5 litre with lid, 8216  
Saucepan 2 litre with lid, type 8217  
Steam insert, 8310  
Casserole 3 litre with lid, type 8315  
Casserole 5 litre with lid, type 8316  
Casserole 6 litre with lid, type 8317

With reservation for running changes.











SE/KK/8104\_8117\_8216\_8217\_8315\_8316\_8317/290115

