



GREENCHEF™ CARE AND USE INSTRUCTIONS & WARRANTY

CARBON STEEL WITH PFAS-FREE NON-STICK COATING

1) Important Safeguards

Read all safety information carefully and thoroughly before using this product.

- Always use potholders or oven mitts when handling hot bakeware or when removing bakeware from a hot oven.
- Do not allow children to take out hot bakeware unattended from the oven.
- Bakeware is oven safe up to 230°C.
- The bakeware is not grill safe.
- This bakeware is not suitable to put on stove tops.

2) Usage Guide

Before First Use:

- Remove all packaging materials and labels. Please recycle waste properly.
- Wash in warm soapy water; rinse and dry thoroughly with a soft cloth.

General Use:

- Do not use in a microwave.
- Do not place hot bakeware in cold water. Allow the bakeware to cool on its own.
- For baking any kind of dough, we recommend brushing a thin layer of butter on the interior surface of the bakeware prior to its use. There is no need to dust the surface with flour.
- When roasting, we recommend using oil or butter. Do not use extra virgin olive oil.
- Do not use any oil spray.
- Do not cut food whilst it is in the bakeware.
- Allow your bakeware to cool and then clean it thoroughly after each use.

Utensils:

- Metal utensils (e.g. with forks and knives) can cause scratching of any non-stick surface. Bamboo, plastic, rubber or other wooden utensils are recommended to prolong the life of the bakeware.

3) Care and Cleaning

- Bakeware made of multiple parts such as the muffin pan is not dishwasher safe. The pie dish, cake pan and cookie sheet are dishwasher safe.
- To prolong the life of your bakeware and its non-stick, we recommend hand wash. Wash it in warm soapy water. Rinse and then dry with a soft towel.
- Do not use steel wool or nylon scrubbing pads. For best results, clean with a cloth or soft sponge.

Storing bakeware properly:

- Storing bakeware along with metal implements can cause scratches in the surface.
- Always ensure your bakeware is clean and dry before you store it. Always nest your bakeware carefully.



4) Warranty

For products sold within the European Economic Area and UK, you benefit from a 24-month warranty on the product as protection against a lack of conformity in accordance with Directive (EU) 2019/771 and the Consumer Rights Act 2015 (UK).

The warranty only applies if you use the product for non-professional use.

We are in any event not liable for any defects caused due to:

- non-compliance with the care and use instructions;
- normal wear and tear (e.g., discolorations or scratches); and/or
- impact of external factors, e.g. weather damage, transport damage, damage caused by knocks or shocks.

In the event of a lack of conformity, depending on the circumstances,

- the product will be repaired;
- the product will be replaced;
- a proportionate part of the price paid for the product will be repaid; or
- the entire price paid for the product will be repaid.

Please do retain proof of purchase or delivery of the product mentioning the purchase or delivery date. You will need such proof of purchase or delivery if you wish to exercise the remedies for a lack of conformity.

These provisions do not affect any statutory rights you as a customer have under applicable national regulations (e.g., on the sale of consumer goods), which may vary from country to country. These provisions are for information purposes only and do not constitute a commercial warranty giving you different rights than those you have under applicable national regulations.

If you have any questions about the product, you can contact our customer service by email at: hello@greenchef-cookware.com

The customer service will inform you of the steps to follow.

Enjoy using your bakeware!

For UK: the warranty as set forth above is provided by The Cookware Company UK & Ireland Ltd.

www.greenchef-cookware.com



GREENCHEF™ INSTRUCTIES VOOR ONDERHOUD EN GEBRUIK

STAAL MET PFAS-VRIJE ANTIAANBAKLAAG

1) Belangrijke veiligheidsinstructies

Lees grondig alle veiligheidsinformatie voor je dit product in gebruik neemt.

- Gebruik altijd pannenlappen of ovenwanten om warm bakgerei vast te nemen of uit de oven te halen.
- Laat kinderen nooit zonder toezicht warm bakgerei uit de oven nemen.
- Deze bakvorm is ovenbestendig tot 230 °C.
- Deze bakvorm is niet grillbestendig.
- Deze bakvorm is niet geschikt voor gebruik op een fornuis.

2) Gebruiksaanwijzing

Vóór het eerste gebruik:

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en etiketten. Recycleer het afval op een correcte manier.
- Maak de bakvorm schoon met warm water en zeep. Wrijf de afgespoelde bakvorm zorgvuldig droog met een zachte keukendoek.

Algemeen gebruik:

- Plaats deze bakvorm niet in de microgolfoven.
- Dompel een hete bakvorm nooit onder in koud water. Laat de bakvorm volledig afkoelen.
- Voor het bakken van deeg raden we aan om de binnenkant van de bakvorm vooraf in te strijken met een dun laagje boter. Het is niet nodig om het oppervlak te bestrooien met bloem.
- Voor het roosteren van voedingsmiddelen raden we aan om boter of olie te gebruiken. Gebruik geen extra vierge olijfolie.
- Gebruik geen oliespray.
- Versnijd voedsel niet terwijl het nog in de bakvorm ligt.
- Laat de bakvorm na elk gebruik afkoelen en maak hem vervolgens grondig schoon.

Keukengerei:

- Metalen keukengerei (bv. een vork of mes) kan krassen maken in de antiaanbaklaag. Om de levensduur van je bakgerei te verlengen, raden we je aan om keukengerei uit bamboe, kunststof, rubber of hout te gebruiken.

3) Onderhoud en reiniging

- Bakvormen die uit meerdere delen bestaan, zoals de muffinvorm, zijn niet geschikt voor de vaatwas. De taartvorm, cakevorm en bakplaat zijn wel geschikt voor de vaatwas.
- Om de levensduur van de bakvorm en de antiaanbaklaag te verlengen, raden we handwas aan. Was de bakvorm af in warm water met zeep. Wrijf de afgespoelde bakvorm droog met een zachte keukendoek.
- Gebruik geen scherpe staalwol of nylon schuursponsjes. Maak de bakvorm voor het beste resultaat schoon met een zachte doek of een sponsje.

Correct opbergen:

- Bakgerei opbergen bij metalen gebruiksvoorwerpen kan krassen veroorzaken in het oppervlak.
- Berg alleen schoon en droog bakgerei op. Stapel je bakgerei zorgvuldig.



4) Garantie

Voor producten die binnen de Europese Economische Ruimte en het VK worden verkocht, heb je 24 maanden garantie op het product als bescherming tegen non-conformiteit in overeenstemming met Richtlijn (EU) 2019/771 en de Consumer Rights Act 2015 (VK).

De garantie geldt alleen als je het product gebruikt voor niet-professioneel gebruik.

Wij zijn in ieder geval niet aansprakelijk voor gebreken veroorzaakt door:

- niet-naleving van de instructies voor onderhoud en gebruik;
- normale slijtage (bv. verkleuringen en krassen); en/of
- invloed van externe factoren, bv. schade door het weer, transport, of stoten en schokken.

Bij non-conformiteit zal, afhankelijk van de omstandigheden,

- het product hersteld worden;
- het product vervangen worden;
- een evenredig deel van de aankoopprijs terugbetaald worden; of
- de volledige aankoopprijs terugbetaald worden.

Houd het aankoopbewijs of de leverbon van het product met vermelding van de aankoop- of leverdatum goed bij. Je hebt dit bewijs van aankoop of levering nodig om bij non-conformiteit aanspraak te maken op de garantie.

Deze bepalingen doen geen afbreuk aan de wettelijke rechten die je als klant hebt op grond van de toepasselijke nationale regelgeving (bv. inzake de verkoop van consumptiegoederen), die van land tot land kan verschillen. Deze bepalingen dienen uitsluitend ter informatie en vormen geen commerciële garantie die je andere rechten geeft dan de rechten die je op grond van de toepasselijke nationale regelgeving hebt.

Als je vragen hebt over het product, kan je via e-mail contact opnemen met onze klantenservice op: hello@greenchef-cookware.com

Onze klantenservice helpt je graag verder.

We wensen je veel plezier met je bakgerei!

Voor het VK: de hierboven vermelde garantie wordt verleend door The Cookware Company UK & Ireland Ltd.

www.greenchef-cookware.com



GREENCHEF™ INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION

ACIER AU CARBONE AVEC REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF SANS PFAS

1) Conseils importants

Lisez attentivement toutes les informations de sécurité avant d'utiliser ce produit.

- Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine lorsque vous manipulez des plats chauds ou lorsque vous les retirez d'un four chaud.
- Ne laissez pas les enfants sortir du four des plats chauds sans surveillance.
- Ce moule résiste au four jusqu'à 230 °C.
- Le moule n'est pas adapté au gril.
- Ce moule ne convient pas aux plaques de cuisson.

2) Guide d'utilisation

Avant la première utilisation :

- Retirez l'emballage et toutes les étiquettes. Recyclez les déchets selon les directives locales.
- Lavez à l'eau chaude savonneuse, rincez abondamment et séchez au moyen d'un chiffon doux.

Utilisation générale :

- N'utilisez pas votre produit au four à micro-ondes.
- Ne plongez pas un moule chaud dans de l'eau froide. Laissez le moule refroidir complètement.
- Pour la cuisson de tout type de pâte, nous recommandons de badigeonner une fine couche de beurre sur la surface intérieure du moule avant de l'utiliser. Vous ne devez pas fariner la surface.
- Pour le rôtissage, nous recommandons d'utiliser de l'huile ou du beurre. N'utilisez pas d'huile d'olive extra vierge.
- N'utilisez pas d'huile en spray.
- Ne découpez pas d'aliments directement dans le moule.
- Laissez refroidir votre moule et nettoyez-le soigneusement après chaque utilisation.

Ustensiles de cuisine :

- Les ustensiles en métal (comme les fourchettes et les couteaux) peuvent rayer toute surface non adhésive. Les ustensiles en bambou, en plastique, en caoutchouc ou en bois sont recommandés pour prolonger la durée de vie de votre produit.

3) Entretien et nettoyage

- Les ustensiles de cuisson composés de plusieurs parties, comme le moule pour muffins, ne passent pas au lave-vaisselle. Le moule à tarte, le moule à cake et la plaque à biscuits passent au lave-vaisselle.
- Pour prolonger la durée de vie de votre moule et son revêtement antiadhésif, nous recommandons un lavage à la main. Lavez à la main à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez à l'aide d'un chiffon doux.
- N'utilisez pas de tampon métallique ou de tampon à récurer en nylon. Pour des résultats optimaux, nettoyez avec un chiffon ou une éponge douce.

Rangement correct des moules :

- Des objets en métal rangés à côté de votre moule peuvent rayer la surface.
- Vérifiez toujours que votre moule est propre et sec avant de le ranger. Emboîtez toujours vos moules avec précaution.



4) Garantie

Les produits vendus dans l'Espace économique européen et au Royaume-Uni sont couverts par une garantie de conformité de 24 mois en application de la Directive (UE) 2019/771 et de la loi sur les droits du consommateur (« Consumer Rights Act » - R.-U.).

Cette garantie ne s'applique que si le produit est utilisé à des fins non professionnelles.

Nous ne sommes en aucun cas responsables des éventuels défauts résultant :

- du non-respect des consignes d'entretien et d'utilisation ;
- d'une usure normale (par exemple décolorations ou rayures) ; et/ou
- d'une incidence de facteurs externes (par exemple dommages causés par les conditions météorologiques, par le transport ou par des chocs et des coups).

Dans le cas d'un défaut de conformité, et selon les circonstances :

- le produit sera réparé ;
- le produit sera remplacé ;
- une partie proportionnelle du prix du produit sera remboursée ; ou
- le prix total du produit sera remboursé.

Veuillez conserver la preuve d'achat/de livraison du produit mentionnant la date d'achat ou de livraison. Cette preuve d'achat ou de livraison vous sera utile si vous souhaitez exercer un recours en cas de défaut de conformité.

Les présentes dispositions n'affectent en rien les droits statutaires dont vous bénéficiez en vertu des réglementations nationales en vigueur (relatives par exemple aux biens de consommation), qui peuvent varier d'un pays à l'autre. Les présentes dispositions sont données à titre indicatif seulement et ne constituent pas une garantie commerciale vous donnant des droits différents de ceux dont vous bénéficiez en application des réglementations nationales en vigueur.

Si vous avez des questions concernant le produit, n'hésitez pas à contacter le service clientèle par e-mail à : hello@greenchef-cookware.com

Le service clientèle vous indiquera les étapes à suivre.

Profitez de votre moule !

Pour le Royaume-Uni : la garantie telle qu'établie ci-dessus est fournie par The Cookware Company UK & Ireland Ltd.

www.greenchef-cookware.com