

TOMI BJÖRCK

HYBRIDI



CONTENT

Finnish.....	4
Swedish.....	8
English.....	12

Minä olen Tomi Björck

Hyvä ruoka alkaa laadukkailla välineillä. Vuosikymmenet keittiössä ovat opettaneet minulle, että välineillä on merkitystä. Siksi loin tämän sarjan, joka yhdistää kestävyys, tarkkuuden ja käytännöllisyyden.

Jokainen tuote on suunniteltu toimimaan luotettavasti ja tukemaan parempia tuloksia.

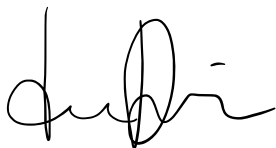
Nauti ruoanlaitosta.

Jag är Tomi Björck

God mat börjar med kvalitetsverktyg. Årtionden i köket har lärt mig att verktygen spelar roll. Därför skapade jag den här kollektionen, en kombination av hållbarhet, precision och praktikalitet.

Varje produkt är utformad för att fungera pålitligt och stödja bättre resultat.

Njut av matlagningen.





OHJEET HYBRIDIKEITTIÖVÄLINEIDEN KÄYTTÖÖN

AMMATTILAISTASON LAATUA KOTIKEITTIÖÖN

Onnittelut uusien keittiövälineidesi johdosta! Teknologiamme yhdistää kahden maailman parhaat puolet: ruostumattoman teräksen kestävyys ja tarttumattoman pinnoitteen helppokäyttöisyyden. Koska keittiövälineet johtavat lämpöä erittäin tehokkaasti, niitä pitää oppia käyttämään oikein, ettei ruoka pala kiinni.

ENNEN KUIN ALOITAT

Huolehdi seuraavista esivalmisteluista ennen kuin käytät keittiövälinettä liedellä ensimmäistä kertaa:



1. Pesu:

Pese keittiöväline huolellisesti lämpimällä saippuavedellä ja pehmeällä sienellä.

Vinkki:

Lisää veteen reilu desilitra etikkaa, jotta saat poistettua näkymättömät valmistuksen aikaiset jäämät.



2. Öljykäsittely:

Kuumenna keittiövälinettä miedolla lämmöllä 1–2 minuuttia. Lisää pohjalle hieman rypäleensiemenöljyä ja levitä se koko pinnalle talouspaperin avulla. Anna jäähtyä. Tuote on nyt käyttövalmis.

Huomaa: Voit käyttää myös muita korkeaa kuumuutta kestäviä öljyjä.



3. Kuivaus:

Kuivaa keittiövälineet huolellisesti jokaisen pesun jälkeen, ettei vedestä jää kalkkitahroja.

LÄMMÖN HALLINTA – KULTAINEN SÄÄNTÖ

90 % kaikista ruoan kiinnipalamistapauksista johtuu liian korkeasta lämpötilasta. Hybridikeittiövälineet kuumenevat nopeammin ja saavuttavat korkeamman lämpötilan kuin perinteiset keittiövälineet.



1. 70 prosentin sääntö:

Käytä vain noin 70 % siitä lämmöstä, jota käyttäisit normaalisti. Jos paistat yleensä tasolla 7/10, valitse sen sijaan noin taso 5.



2. Vesipisaratesti:

Kuumenna keittiövälinettä keskilämmöllä noin kolme minuuttia ja tiputa pinnalle sen jälkeen hieman vettä:

- Jos vesi haihtuu heti, keittiöväline on LIIAN KUUMA.
Laske lämpötilaa.
- Jos pisarat tanssivat pieninä palloina, LÄMPÖTILA ON TÄYDELLINEN.



3. Ei Boost-toimintoa:

Älä koskaan käytä induktiolieden boost-toimintoa. Se voi vahingoittaa pinnoitetta pysyvästi.

4. VAROITUS:

Vältä paistamista kuivalla pinnalla. Käytä aina rasvaa lämmön sitomiseen ja ylikuumenemisen estämiseen, ettei pinnoite vahingoitu.

ÖLJYN VALINTA – PARAS YSTÄVÄSI

Oikea rasva auttaa ruokaa irtoamaan helposti ja estää keittiövälineitä muuttumasta tahmeiksi.



1. Suosituksemme:

Käytä rypäleensiemenöljyä (grapeseed oil). Se kestää erittäin korkeita lämpötiloja ja auttaa muodostamaan keittiövälineisiin tarttumattoman pinnan.

◦ Vaihtoehto:

Muu korkea savuamispistettä kestävä öljy (esim. rypsiöljy tai auringonkukkaöljy).



2. VAROITUS:

Älä käytä öljysuihkeita. Ne sisältävät lesitiiniä, joka tarttuu pintaan ja tekee puhdistamisesta lähes mahdotonta.



3. Suola:

Lisää suola veteen vasta kun vesi kiehuu, ettei pohjaan muodostu valkoisia tahroja.

PUHDISTUS JA HUOLTO

Paloiko ruoka pohjaan?

Ei syytä huoleen! Hybridipinta on erittäin kestävä, ja pinttyneet ruokajäämät voi turvallisesti irrottaa teräsvillalla.



1. Pinttynyt lika:

Täytä keittiöväline puolilleen vedellä, kiehauta ja keitä muutaman minuutin ajan. Anna jäähtyä ja pese lika helposti pois.



2. Sitkeä rasva:

Levitä pinnalle ruokasoodan ja etikan seosta ja anna vaikuttaa yön yli.



3. Ulkopinta:

Käytä ulkopinnalla vain pehmeää sientä, ettei kaunis kiilto himmene.



4. Värimuutokset:

Ylikuumenemisen aiheuttamat värimuutokset (sateenkaaren värit) voi poistaa helposti etikalla tai ruostumattoman teräksen puhdistusaineella.

HYVIÄ VINKKEJÄ ARKEEN

Miksi se kaartuu?

Keittiöväline on suunniteltu kaartumaan keskeltä hieman ylöspäin, kun se on kylmä. Pinta suoristuu täysin kuumetessaan.



Metallivälineet:

Voit käyttää metallivälineitä, mutta vältä teräviä veitsiä ja sähkövatkaimia. Pintaan voi tulla naarmuja, mutta ne eivät vaikuta keittiövälineen suorituskykyyn.



Uuni:

Keittiöväline kestää astianpesukoneen (60 astetta) ja uunin kuumuutta enintään 260 asteeseen asti (lasikansi kuitenkin vain 200 asteeseen asti).

TÄRKEÄÄ:

Kahva kuumenee uunissa erittäin kuumaksi! Käytä aina patakintaita.



Lämpöshokki:

Anna keittiövälineen jäähtyä ennen kuin huuhtelet sen kylmällä vedellä. Lämpöshokki voi vahingoittaa keittiövälinettä.



Säilytys:

Älä säilytä ruokaa keittiövälineessä pitkiä aikoja, sillä happo ja suola voivat aiheuttaa tahroja.

UKK: NOPEA VIANMÄÄRITYS

Tarttuuko ruoka kiinni?

Vastaus: Laske lämpöä! Puhdista öljykalvo keittiövälineestä huolellisesti ruokasoodalla ja etikalla ja käsittele se uudelleen rypäleensiemenöljyllä.

Ovatko naarmut vaarallisia?

Vastaus: Eivät. Kuvioinnissa olevat naarmut ovat vain kosmeettisia, eikä niillä ole vaikutusta turvallisuuteen tai ruoanlaiton onnistumiseen.

Kiitos vielä kerran ostoksestasi

Toivomme, että olet tyytyväinen uuteen keittiövälineeseen ja että se tuo iloa ruoanlaittoon vuosiksi eteenpäin. Olemme nähneet paljon vaivaa luodaksemme tuotteen, joka kestää jokapäiväistä käyttöä ja varmistaa ammattilaistasoiset tulokset kerta toisensa jälkeen.

Jos sinulla on kysyttävää tai tarvitset apua saadaksesi kaiken irti uudesta keittiövälineestäsi, voit milloin tahansa ottaa meihin yhteyttä.

Mukavia ruoanlaittohetkiä

GUIDE TILL DITT HYBRIDKÖKSREDSKAP

– PROFESSIONELL KVALITET FÖR VARDAGENS MATLAGNING

Grattis till ditt nya köksredskap! Denna teknologi kombinerar det bästa från två världar: hållbarheten från rostfritt stål och de praktiska egenskaperna från en non-stick-beläggning. Eftersom köksredskapet leder värme extremt effektivt behöver du lära känna det för att undvika att maten bränner fast.

INNAN DU BÖRJAR

Innan du använder köksredskapet på spisen för första gången ska du göra följande:



1. Vask:

Tvätta: Diska köksredskapet noggrant i varmt såpvatten med en mjuk svamp.

Tips:

Tillsätt ½ kopp ättika i vattnet för att ta bort osynliga produktionsrester.



2. Förberedelse (seasoning):

Värm köksredskapet på låg värme i 1–2 minuter. Tillsätt därefter en liten mängd druvkärnolja och fördela den över hela ytan med ett stycke hushållspapper, och låt det svalna. Nu är produkten klar.

Obs: Du kan även använda andra oljor som tål hög värme.



3. Torkning:

Torka alltid köksredskapet noggrant efter varje disk för att undvika kalkfläckar från vattnet.

VÄRMESTYRNING – DEN GYLLENE REGELN

90 % av alla fall med fastbränd mat beror på att temperaturen är för hög. Hybridköksredskap blir både varmare snabbare och uppnår en högre temperatur än traditionella köksredskap.



1. 70 %-regeln:

Använd endast cirka 70 % av den värme du normalt använder. Om du brukar steka på nivå 7 av 10 bör du i stället välja omkring nivå 5.



2. Vattendroppstestet:

Förvärm köksredskapet på medelvärme i cirka 3 minuter.

Droppa vatten på:

- ° Förångas vattnet genast?

Köksredskapet är FÖR VARMT. Sänk temperaturen

- ° Dansar dropparna som små kulor?
Köksredskapet har den PERFEKTA temperaturen.



3. Ingen «Boost»:

Använd aldrig boost-funktionen på induktion. Det kan skada beläggningen permanent.

4. VARNING:

Undvik torrstekning. Använd alltid fett för att absorbera värmen och förebygga överhettning, eftersom detta kan skada beläggningen.

VAL AV OLJA – DIN BÄSTA VÄN

Rätt fettämne säkerställer att maten släpper och att köksredskapet inte blir klabbigt.



1. Vår rekommendation:

Använd druvkärnolja (grapeseed oil). Den tål mycket hög värme och hjälper till att bygga upp köksredskapets non-stick-yta.

° Alternativ:

Andra oljor med hög rökpunkt (t.ex rapsolja/sunflowerolja).



2. VARNING:

Använd aldrig oljespray. De innehåller ämnen (lecitin) som fastnar på ytan och gör den omöjlig att rengöra.



3. Salt:

Tillsätt först salt till vattnet när det kokar för att undvika vita fläckar i botten.

RENGÖRING & UNDERHÅLL

Fastbränd mat?

Ingen anledning till oro! Hybridytan är mycket hållbar, och du kan tryggt använda en stålsvamp på insidan för att ta bort envisa matrester.



1. Fastbränd smuts:

Fyll köksredskapet till hälften med vatten och låt det koka i ett par minuter. Låt det svalna, och smutsen kan nu enkelt tvättas bort.



2. Envis fett:

Smörj på en blandning av bikarbonat och ättika och låt det verka över natten.



3. Utsidan:

Använd endast en mjuk svamp på utsidan för att bevara den fina glansen.



4. Missfärgningar:

Missfärgningar (regnbågsfärger) på grund av överhettning tas lätt bort med ättika eller rengöringsmedel för rostfritt stål.

GODA RÅD FÖR VARDAGEN



Varför böjer den sig?

Köksredskapet är designat för att böja sig något uppåt på mitten när det är kallt. Det blir helt plant så snart det värms upp.



Metallredskap:

Du får gärna använda metallredskap, men undvik vassa knivar eller elektriska mixerar. Repor kan förekomma, men de påverkar inte köksredskapets funktion.



Ugn:

Köksredskapet tål diskmaskin (60 grader) och ugn upp till 260°C (glaslock dock endast 200°C).

VIKTIGT:

Handtaget blir mycket varmt i ugnen! Använd alltid grillvantar.



Termisk chock:

Låt alltid köksredskapet svalna innan du sköljer det i kallt vatten. Termisk chock kan skada köksredskapet.



Förvaring:

Förvara inte mat i köksredskapet under längre tid, eftersom syra och salt kan orsaka fläckar.

FAQ: SNABB FELSÖKNING

Fastnar maten?

Svar: Sänk värmen! Rengör köksredskapet noggrant från oljefilm med bikarbonat/ättika och "gen-seasona" det med druvkärnolja.

Är repor farliga?

Svar: Nej, repor i mönstret är endast kosmetiska och påverkar inte säkerheten eller matlagningen.

Än en gång tack för ditt köp

Vi hoppas att du blir extremt glad för ditt nya köksredskap och att det kommer att ge mycket matglädje i ditt kök i många år framöver. Vi har lagt stor omsorg på att skapa en produkt som klarar vardagens användning och levererar professionella resultat varje gång.

Skulle du ha frågor, eller behöver hjälp för att få ut det bästa av ditt nya köksredskap, är du alltid välkommen att kontakta oss.

Riktigt god matlagning

GUIDE TO YOUR HYBRID COOKWARE

PROFESSIONAL QUALITY FOR EVERYDAY COOKING

Congratulations on your new cookware! This technology combines the best of two worlds: the durability of stainless steel and the convenience of a non-stick coating. Since the cookware conducts heat extremely efficiently, it is important to learn how to use it properly to avoid food sticking.

BEFORE YOU START

Before using your cookware on the stove for the first time, follow these steps:



1. Wash:

Clean the cookware thoroughly in warm soapy water using a soft sponge.

Tip:

Add ½ cup of vinegar to the water to remove invisible production residues.



2. Preparation (Seasoning):

Heat the cookware on low heat for 1–2 minutes. Then add a small amount of grapeseed oil and spread it evenly across the surface using a paper towel. Let it cool down. The product is now ready.

Note: You can also use other oils that tolerate high heat.



3. Drying:

Always dry your cookware thoroughly after washing to avoid limescale stains.

HEAT CONTROL – THE GOLDEN RULEN

90% of cases where food sticks are caused by too high heat. Hybrid cookware heats up faster and reaches higher temperatures than traditional cookware.



1. The 70% rule:

Use only about 70% of the heat you normally use. If you usually cook at level 7 out of 10, choose around level 5 instead.



2. The water droplet test:

Preheat the cookware on medium heat for about 3 minutes. Add a few drops of water:

- If the water evaporates immediately? The cookware is TOO HOT. Lower the heat.
- If the droplets dance like small beads? The cookware has the PERFECT temperature.



3. No «Boost»:

Never use the boost function on induction. It can permanently damage the coating.

4. WARNING:

Avoid dry heating. Always use fat to absorb heat and prevent overheating.

CHOICE OF OIL – YOUR BEST FRIEND

The right fat ensures food releases easily and prevents sticking.



1. Our recommendation:

Use grapeseed oil. It withstands very high temperatures and helps build a natural non-stick surface.

° Alternative:

Other oils with a high smoke point (e.g. rapeseed oil/sunflower oil)



2. WARNING:

Never use oil spray. They contain substances (lecithin) that stick to the surface and are difficult to remove.



3. Salt:

Only add salt to water once it is boiling to avoid white spots.

CLEANING & MAINTENANCE

Burnt food:

No need to worry. The hybrid surface is very durable, and you can safely use a steel sponge on the inside.



1. Burnt residue:

Fill the cookware halfway with water and bring it to a boil for a few minutes. Let it cool, then clean.



2. Stubborn grease:

Apply a mixture of baking soda and vinegar and leave overnight.



3. Exterior:

Use only a soft sponge on the outside to maintain the shine.



4. Discoloration:

Discoloration (rainbow colors) from overheating can be removed with vinegar or stainless steel cleaner.

DAILY TIPS



Why does it curve?

The cookware is designed to slightly curve when cold. It becomes flat when heated.



Metal utensils:

You may use metal utensils but avoid sharp knives or electric mixers. Scratches may occur but do not affect performance.



Oven:

Dishwasher safe (60°C) and oven safe up to 260°C (glass lid up to 200°C).

IMPORTANT:

The handle becomes very hot in the oven! Always use oven gloves.



Thermal shock:

Always let the cookware cool before rinsing in cold water.



Storage:

Do not store food in the cookware for long periods..

FAQ: QUICK TROUBLESHOOTING

Food sticks?

Answer: Lower the heat! Clean thoroughly with baking soda/vinegar and re-season with grapeseed oil.

Are scratches dangerous?

Answer: No, scratches are only cosmetic and do not affect safety or performance.

Thank you again for your purchase

We hope you will be extremely satisfied with your new cookware and that it brings you joy in the kitchen for many years.

If you have any questions, feel free to contact us.

Happy cooking

