



Swiss Diamond

SWISS MADE NONSTICK COOKWARE

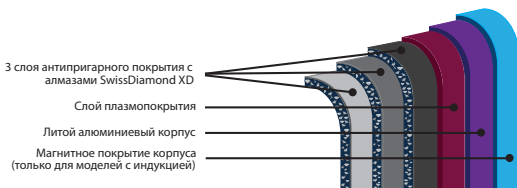


Use & Care

www.swissdiamond.ru

ИНСТРУКЦИЯ ПО УХОДУ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

Антипригарное покрытие новейшего поколения Classic XD состоит из нескольких слоёв различных материалов самого высочайшего качества. Основой для нашей посуды серии XD служит алюминий, который заливается в специальные формы под давлением, что придаёт посуде невероятную прочность, и вы можете быть уверены в том, что посуда никогда не деформируется. При таком способе изготовления достигается идеально ровное дно, которое помогает быстрому распределению тепла. После этого заготовка для посуды проходит процедуру шлифовки в пескоструйных аппаратах, для подготовки к нанесению плазменного покрытия. Плазменное покрытие препятствует окислению алюминия и многократно усиливает адгезию антипригарного покрытия к поверхности посуды. И на заключительном этапе наносятся 3 слоя новейшего антипригарного покрытия XD, усиленного алмазами, без содержания PFOA.



Swiss Diamond была первой компанией в мире, кто выпустил более 20 лет назад, антипригарное покрытие для посуды, усиленное алмазами, без содержания PFOA и которое завоевало множество наград. Алмаз является самым твёрдым минералом в мире, также прекрасно проводит тепло и по своей природе обладает антипригарными свойствами. Наше новейшее антипригарное покрытие XD, усиленное алмазами, было разработано после многолетних исследований и испытаний. По результатам испытаний, новая улучшенная формула, показала существенный прирост устойчивости покрытия, а также улучшение антипригарных свойств посуды.

Новейшее покрытие XD используется в двух сериях: Classic и Classic Induction, что позволяет подобрать посуду для любого типа варочной поверхности. Также, посуда подходит для использования в духовых шкафах вместе с крышками, которые выдерживают температуру до 260°C (500°F).



Используемый при производстве ручек посуды термостойкий пластик, позволяет ручкам не нагреваться в духовом шкафу.

Торговая марка Swiss Diamond является на 100% швейцарской. Посуда серии Classic с покрытием XD разработана и произведена в Швейцарии.

Использование

• Используйте правильную посуду, подходящую к вашей плите.

- Для достижения лучших результатов и максимальной энергоэффективности, подбирайте диаметр посуды в соответствии с размером конфорки.
- При использовании газовых плит, убедитесь в том, что пламя находится по центру посуды. Не позволяйте языкам пламени вырываться на боковины посуды.
- При использовании электрических плит, перед приготовлением убедитесь в том, что основание посуды и конфорка чистые. Никогда не тяните и не перемещайте посуду по поверхности, потому что существует вероятность поцарапать поверхность плиты.
- При использовании индукционных плит, перед приготовлением убедитесь в том, что основание посуды и конфорка чистые. Если этого не делать, то на посуде и на поверхности плиты могут появиться пятна, которые невозможно будет отчистить. Функция «Boost/Turbo» не должна использоваться для быстрого обжаривания, потому что эта функция предназначена для быстрого нагрева значительного объема жидкостей. Во время использования серии Classic Induction XD, вы можете услышать негромкий вибрирующий гул. Это является нормальным явлением и не влияет на качество приготовления пищи.

• Используйте уровень нагрева от низкого до среднего.

В связи с превосходными теплопроводящими свойствами посуды Swiss Diamond вам нет необходимости использовать высокий уровень нагрева. Начинайте нагрев посуды с низкого уровня нагрева и при необходимости, увеличьте уровень нагрева до среднего. Всегда помещайте посуду в центр конфорки. Чрезмерный нагрев посуды может привести к повреждению антипригарного покрытия.

При чрезмерном нагреве вы можете заметить изменение цвета наружной поверхности. Повреждения, вызванные чрезмерным нагревом посуды не покрываются гарантией производителя.

ЗАМЕЧАНИЕ: Посуда Swiss Diamond может быть использована в духовом шкафу при температуре до 260°C (500°F), включая крышки и эргономичные ручки. Никогда не ставьте посуду Swiss Diamond в микроволновую печь.

- **Предварительный нагрев.** Для наилучшего результата, начинайте нагрев посуды с низкого уровня нагрева и при необходимости, увеличьте уровень нагрева до среднего. Нагревайте в течение 3 минут, после чего можно приступить к приготовлению пищи. В процессе приготовления пищи вы можете уменьшить уровень нагрева. Посуда спроектирована таким образом, чтобы оптимально распределять тепло от основания к боковинам, по этой причине для приготовления пищи не нужен высокий уровень нагрева.

- **Использование правильных кухонных инструментов.**

При приготовлении пищи очень рекомендуется использовать силиконовые или деревянные кухонные инструменты. Кухонные инструменты с острыми краями не должны быть использованы с посудой Swiss Diamond. Ничего не режьте и не рубите внутри посуды. Небольшие царапины не влияют на качество приготовления пищи и не попадают под действие гарантии производителя. Никогда не оставляйте кухонные инструменты внутри посуды во время приготовления.

- **Правильное использование масел и жиров во время приготовления.** Посуда Swiss Diamond разработана для приготовления пищи без использования масла или с небольшим количеством масла. При использовании масла, имейте в виду, что при нагревании масла выше точки образования дыма или точки сгорания масла, на поверхности посуды образуется тонкий слой продуктов сгорания - нагар, который в последствии очень сложно удалить. Нагар на поверхности может привести к ухудшению антипригарных свойств посуды. На следующей странице приведена таблица наиболее часто используемых масел с температурой, при которой начинает образовываться дым. Также даны рекомендации по очистке посуды с антипригарным покрытием от пригоревших остатков пищи и нагара. Не используйте при приготовлении пищи кулинарные спреи, которые могут образовывать нагар при более низкой температуре.

Вид масла	Температура образования дыма	
Масло авокадо	375-400°F	190-205°C
Сливочное масло	350°F	175°C
Сливочное масло (очищенное)	450°F	230°C
Рапсовое масло	400°F	205°C
Кокосовое масло	350°F	175°C
Кукурузное масло	450°F	230°C
Масло из виноградных косточек	390°F	195°C
Животный жир	370°F	185°C
Оливковое масло (Extra Virgin)	325-375°F	165-190°C
Оливковое масло	465°F	240°C
Арахисовое масло	450°F	230°C
Масло из сафлоры	510°F	265°C
Кунжутное масло	350-410°F	175-210°C
Масло из сои	450°F	230°C
Подсолнечное масло	440°F	225°C
Растительное масло	400-450°F	205-230°C
Растительное масло (неочищенное)	360°F	180°C

• **Используйте посуду правильно.** Никогда не оставляйте посуду на включенной плите без присмотра. Никогда не позволяйте посуде нагреваться до высоких температур без воды/продуктов. Не ставьте посуду так, чтобы ручки выпирали за пределы поверхности, существует риск опрокинуть посуду и получить повреждения. При обращении с горячей посудой, всегда используйте кухонные перчатки или прихватки.

• **Хранение еды.** Никогда не храните еду в посуде.

ОЧИСТКА

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

• Вымойте посуду перед первым использованием в тёплой мыльной воде с помощью мягкой щётки, мягкой тряпки или губки.



Замечание: Посуду Swiss Diamond не рекомендуется мыть в посудомоечной машине. Мы рекомендуем избегать использования посудомоечной машины по причине того, что в моющем средстве содержатся очень агрессивные компоненты, которые могут привести к повреждению антипригарного покрытия.

- Никогда не используйте металлические мочалки или агрессивные химикаты для чистки.
- Перед тем, как убрать посуду на хранение, высушите её кухонным полотенцем и убедитесь, что посуда сухая
- Возможно образование следов ржавчины при недостаточном удалении влаги.

Очистка посуды с антипригарным покрытием от пригоревшей пищи и жирового налёта

С течением времени вы можете заметить тёмный налёт на антипригарном покрытии посуды. Тонкий слой остатков пищи и жира может оставаться на поверхности посуды и со временем превратиться в нагар при повторном нагревании. Это может происходить в случае, если вы нагреваете масло выше точки образования дыма. Это не повреждает посуду, но такой нагар очень сложно очистить. Для удаления нагара мы советуем использовать пищевую соду:

1. Смешайте пищевую соду с тёплой водой до консистенции зубной пасты.
2. Вотрите данную смесь в места, где вы видите потемнение.
3. Используя нейлоновую щётку или мягкую ткань/губку усердно вотрите смесь в тёмное пятно нагара.
4. Сполосните посуду чистой водой и после этого вымойте ещё раз тёплой мыльной водой. После мытья высушите посуду полотенцем.



5. Никогда не используйте специальные очистители для духовых шкафов или другие агрессивные химикаты, потому что они могут повредить антипригарное покрытие.

Очистка внешней поверхности посуды и дна

Вы можете очистить внешнюю часть посуды и дно с помощью средства, которое вы можете приготовить сами:

1. Смешайте в ёмкости 1 литр воды и 3 столовые ложки (примерно 45мл) натуральной кислоты (например лимонной) или столового белого уксуса.
2. Доведите смесь до кипения, после чего, с помощью нейлоновой щётки нанесите смесь на внешнюю поверхность посуды и дна. Очистите поверхность. Будьте очень осторожны, так как смесь очень горячая. После очистки сполосните под проточной водой, вымойте посуду в тёплой мыльной воде и ещё раз сполосните. После мытья высушите посуду с помощью полотенца.

Ежедневный уход и хранение

- Уберите остатки еды из посуды, осторожно заполните горячую посуду водой и поставьте на подставку для горячего.
- После того, как посуда достаточно остынет, слейте воду и вымойте тёплой мыльной водой, используя нейлоновую щётку или мягкую ткань/губку.
- Никогда не используйте металлические или абразивные губки для мытья и очистки посуды, а также агрессивные химикаты.
- После мытья и очистки всегда высушивайте посуду с помощью полотенца. Перед тем, как убирать посуду на хранение, убедитесь, что она полностью сухая.
- Если вы храните посуду, вкладывая её одну в другую, обязательно поместите между посудой или текстильные полотенца, или специальные фетровые прокладки Swiss Diamond, чтобы избежать повреждения антипригарного покрытия.
- Если у посуды разболтались ручки, подкрутите их с помощью отвёртки #2 Phillips.



Ограниченная пожизненная гарантия

SWISS DIAMOND предоставляет владельцу посуды гарантию отсутствия производственных дефектов (трещин, вздутий или отслаивания поверхности на антипригарном покрытии) в течение всего срока службы продукта. Гарантия не распространяется на стеклянные крышки или ручки.

Данная гарантия не распространяется на повреждения, вызванные ненадлежащим использованием, несчастным случаем, перегревом, переделкой или коммерческим использованием. Гарантия не распространяется на пятна, обесцвечивание, царапины или вмятины. Гарантия не действует в случае нарушения правил эксплуатации, ухода и хранения изделия, изложенных в данной инструкции. Повреждения при несчастном случае или косвенный вред исключаются из данной гарантии.

SWISS DIAMOND производит гарантийный ремонт или заменит продукцию, признанную производственным дефектом. Если по какой-либо причине дефектный товар больше недоступен, замена будет произведена на аналогичную по характеристикам и стоимости модель. Данная гарантия не подразумевает возврата денежных средств. Если отправку качественного замененного или отремонтированного продукта необходимо произвести посредством курьерской или почтовой связи, расходы за пересылку должны быть оплачены покупателем.

SWISS DIAMOND® является зарегистрированной торговой маркой.

ГАРАНТИЯ СЕРТИФИЦИРОВАННОГО АЛМАЗНОГО ПОКРЫТИЯ

Компания SWISS DIAMOND SA подтверждает, что используемое антипригарное покрытие содержит кристаллы технических алмазов.

Также мы подтверждаем, что алмазы, используемые в нашей продукции, приобретены у официальных поставщиков сырья в соответствии со всеми международными нормами.

Если в вашей кухонной посуде SWISS DIAMOND будет обнаружен производственный дефект, оставьте претензию в форме обратной связи на сайте www.swissdiamond.com или отправьте электронное письмо по адресу warranty@swissdiamond.com.

Импортер/дистрибьютор/организация, уполномоченная на принятие претензий на территории РФ: ООО "Премиум Кофе Солюшнз" 140073, Московская область, Люберецкий район, рабочий поселок Томилино, микрорайон Птицефабрика, лит.5Т,Т,Т2,Т4, этаж 2, помещение 4.

сайт: www.pcsolutions.ru
e-mail: info@pcsolutions.ru
тел: +7 (499) 341-19-95

Контакты



Купить Swiss Diamond



Скачать инструкцию





Swiss Diamond

SWISS MADE NONSTICK COOKWARE

