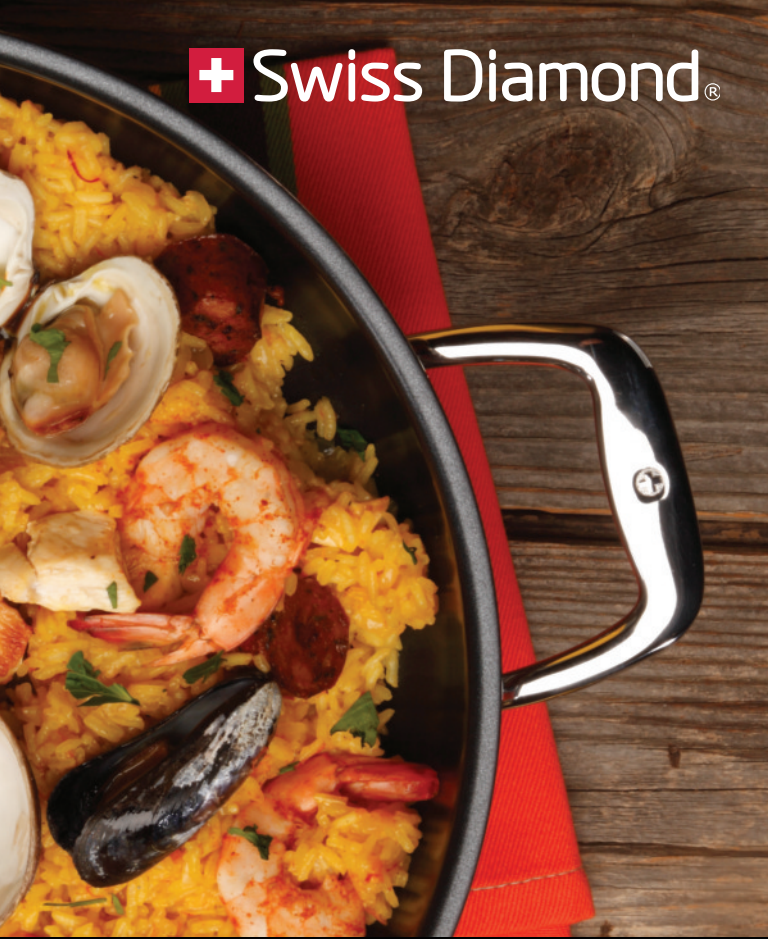




 Swiss Diamond®

NONSTICK CLAD
Use & Care

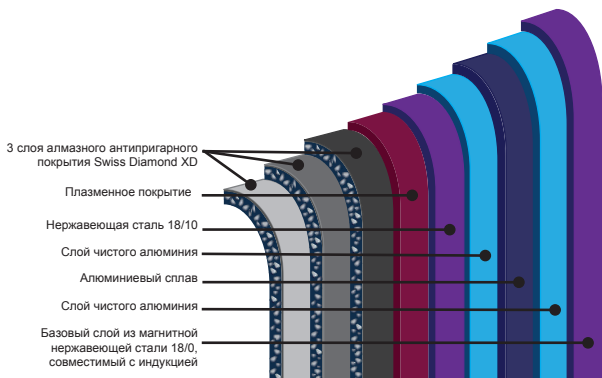
www.swissdiamond.ru



NONSTICK CLAD

 **Swiss Diamond®**

Линия посуды Nonstick Clad имеет прочную основу из ПЯТИ СЛОЕВ специально подобранных металлов: базового основания из магнитной нержавеющей стали 18/0, трех слоев чистого и легированного алюминия, закрытых слоем нержавеющей стали 18/10. Сверху наносится плазменное покрытие, исключаящее окисление и формирующее прочную связь с антипригарным покрытием XD. Затем каждое изделие покрывается тремя слоями алмазного антипригарного покрытия XD, благодаря которому серия Nonstick Clad от Swiss Diamond является самой качественной и долговечной посудой из нержавеющей стали.



Серия посуды Nonstick Clad была создана в результате многолетних исследований и разработок. Использование антипригарной технологии обеспечивает отличные результаты приготовления пищи, а наше запатентованное антипригарное покрытие Swiss Diamond XD гарантирует идеальное качество приготовленных блюд.

Многослойный корпус посуды обеспечивает равномерное распределение температуры по всей поверхности. Высокая теплопроводность корпуса способствует быстрому нагреву посуды, а также обеспечивает постоянную и равномерную температуру стенок, что снижает затраты энергии и сокращает время приготовления пищи.

NONSTICK CLAD

 **Swiss Diamond®**

Посуду Nonstick Clad можно использовать на всех варочных поверхностях, включая индукционные, и даже в духовых шкафах. Крышки выдерживают температуру до 260°C (500°F), что позволяет использовать их в духовке. Ненагревающиеся эргономичные ручки обеспечивают комфорт и равновесие. Изделия больших диаметров оснащены вспомогательной ручкой для дополнительного удобства. Расширяющийся край 5-слойного корпуса толщиной 2,8 мм обеспечивает удобное сливание жидкости из посуды, предотвращая падение капель.

Торговая марка Swiss Diamond является на 100% швейцарской. Посуда серии Nonstick Clad разработана и произведена в Швейцарии.

Наше запатентованное алмазное антипригарное покрытие XD было специально разработано для линии кухонной посуды Nonstick Clad от Swiss Diamond.

Nonstick Clad



Инструкции по использованию и уходу

Общее использование

- **Используйте правильную посуду, подходящую к вашей варочной плите.**
 - Для достижения наилучших результатов приготовления и максимальной энергоэффективности подбирайте диаметр посуды в соответствии с размером конфорки.
 - При использовании на газовых плитах убедитесь, что пламя располагается по центру дна посуды. НЕ ПОЗВОЛЯЙТЕ языкам пламени распространяться по стенкам посуды.
 - При использовании на электрических плитах убедитесь в том, что основание посуды и конфорка чистые. Не толкайте и не передвигайте посуду по панели, чтобы не поцарапать варочную поверхность.
 - При использовании на индукционных кухонных плитах следите за чистотой основания посуды и конфорок, не допуская образования трудноудаляемых загрязнений. Функцию "Boost/Turbo" (режим повышенной мощности конфорки) не следует использовать для обжаривания. Используйте данную функцию исключительно для доведения до кипения большого количества жидкости. В процессе использования посуды вы можете услышать негромкий вибрационный гул. Это допустимо и не влияет на качество приготовления.
- **Используйте уровень нагрева варочной поверхности от низкого до среднего.**

Благодаря высокой теплопроводности посуды Swiss Diamond нет необходимости использовать высокий уровень нагрева. Начинайте готовить с низкого, при необходимости увеличьте до среднего уровня нагрева. Всегда размещайте посуду в центре конфорки. Не перегревайте посуду! Чрезмерный нагрев посуды может привести к повреждению антипригарного покрытия. При чрезмерном нагреве посуды происходит изменение цвета внешней поверхности из нержавеющей стали. Повреждения, вызванные чрезмерным нагревом посуды, не покрываются гарантией производителя.

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

NONSTICK CLAD



- **Предварительный нагрев.** Поставьте посуду на слабый огонь, при необходимости увеличьте нагрев до среднего уровня. Нагревайте в течение 3 минут, после чего можно приступать к приготовлению пищи. Специально разработанная многослойная конструкция обеспечивает равномерное распределение тепла по дну и стенкам посуды, что исключает необходимость высокого уровня нагрева.
- **Использование правильных кухонных аксессуаров.** Настоятельно рекомендуется использовать силиконовые или деревянные аксессуары. Не используйте острые кухонные инструменты. Не измельчайте и не режьте внутри посуды. Небольшие царапины не влияют на качество приготовления пищи и не попадают под действие гарантии производителя. Не оставляйте кухонные инструменты в посуде во время приготовления.
- **Правильное использование масел и жиров.** Алмазное антипригарное покрытие XD позволяет готовить в посуде Swiss Diamond с минимальным количеством масла или вообще без него. При использовании масла не нагревайте его до образования дыма и не допускайте его горения. Со временем пригоревшие масла образуют обугленный трудноудаляемый слой, который снижает антипригарные свойства посуды.
- В таблице на следующей странице указаны точки дымления для часто используемых масел. Изучите также раздел «Удаление стойких остатков пищи и жирового налета с антипригарной поверхности». Не используйте при приготовлении кулинарные спреи, которые способствуют образованию нагара даже при относительно низких температурах.

NONSTICK CLAD



Масло	Температура дымления	
Масло авокадо (первого отжима)	190-205 °C	375-400 °F
Сливочное масло	175 °C	350 °F
Сливочное масло (топленое)	230 °C	450 °F
Рапсовое масло	205 °C	400 °F
Кокосовое масло	175 °C	350 °F
Кукурузное масло	230 °C	450 °F
Масло виноградных косточек	195 °C	390 °F
Сало	185 °C	370 °F
Оливковое масло (первого отжима)	165-190 °C	325-375 °F
Оливковое масло (Светлое/Рафинированное)	240 °C	465 °F
Арахисовое масло	230 °C	450 °F
Сафлоровое масло	265 °C	510 °F
Кунжутное масло	175-210 °C	350-410 °F
Соевое масло	230 °C	450 °F
Подсолнечное масло	225 °C	440 °F
Растительное масло	205-230 °C	400-450 °F
Растительный комбижир	180 °C	360 °F

- **Правильное использование посуды.** Никогда не оставляйте посуду на включенной варочной поверхности без присмотра. Не допускайте нагрева пустой посуды до высоких температур. Переместите ручки посуды от края варочной панели во избежание несчастного случая или травмы. При обращении с горячей посудой обязательно используйте прихватки или перчатки.
- **Хранение продуктов питания.** Не допускайте длительного хранения приготовленной пищи в посуде Nonstick Clad.

Nonstick CLAD

Swiss Diamond®

Очистка

Перед первым использованием

- Тщательно вымойте посуду вручную в теплой мыльной воде, используя нейлоновую щетку, мягкую тряпку или губку.



Примечание: Посуду Swiss Diamond можно мыть в посудомоечной машине, но мы рекомендуем мыть вручную по причине высокого содержания в составе средств для мытья посуды агрессивных химических веществ.

- Никогда не используйте металлическую или абразивную мочалку или агрессивные химикаты для чистки.
- Протрите посуду насухо кухонным полотенцем перед тем, как убрать ее на хранение.

NONSTICK CLAD



Удаление стойких остатков пищи и жирового налета с антипригарной поверхности

Со временем вы можете заметить темный налет на антипригарном покрытии посуды. Тонкий слой остатков пищи и жира может оставаться на поверхности посуды и при последующих нагреваниях постепенно нагорать. Это происходит, когда температура масла поднимается выше точки дымления. Нагар не повреждает посуду, но его очень трудно удалить. Мы рекомендуем следующую обработку нагара пищевой содой:

1. Смешайте пищевую соду с теплой водой до консистенции зубной пасты.
2. Нанесите полученный раствор на потемневшие участки на поверхности посуды.
3. Тщательно втирайте раствор нейлоновой щеткой, мягкой тряпкой или губкой.
4. Сполосните посуду, промойте теплой мыльной водой и тщательно высушите.
5. Никогда не используйте специальные очистители для духовых шкафов или другие агрессивные чистящие средства во избежание повреждения антипригарного покрытия.

Очистка дна и внешней поверхности посуды

Для удаления налета с внешней поверхности посуды рекомендуем использовать раствор, который можно приготовить самостоятельно:

1. Смешайте 1 л воды и 3 столовые ложки (примерно 45 мл) натуральной кислоты, например, лимонного сока или белого уксуса.
2. Доведите раствор до кипения, а затем осторожно очистите полученным средством внешнюю поверхность посуды с помощью нейлоновой щетки или губки. Ополосните посуду, промойте теплой мыльной водой и тщательно высушите.

NONSTICK CLAD



Ежедневный уход и хранение

- Освободите посуду от остатков пищи, осторожно наполните горячую посуду водой и поставьте на термостойкую поверхность.
- Слейте воду из остывшей посуды и тщательно вымойте теплой мыльной водой, используя нейлоновую щетку, мягкую тряпку или губку.
- Никогда не используйте металлические или абразивные щетки, а также агрессивные чистящие средства.
- Протрите насухо мягким чистым полотенцем. Прежде чем убрать на хранение, убедитесь, что посуда полностью сухая.
- Если вы храните посуду, вкладывая одну в другую, обязательно поместите между предметами посуды чистые текстильные полотенца или специальные фетровые прокладки во избежание повреждения антипригарной поверхности.

NONSTICK CLAD



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 произведет 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.

Импортёр/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



NONSTICK CLAD

 Swiss Diamond®

