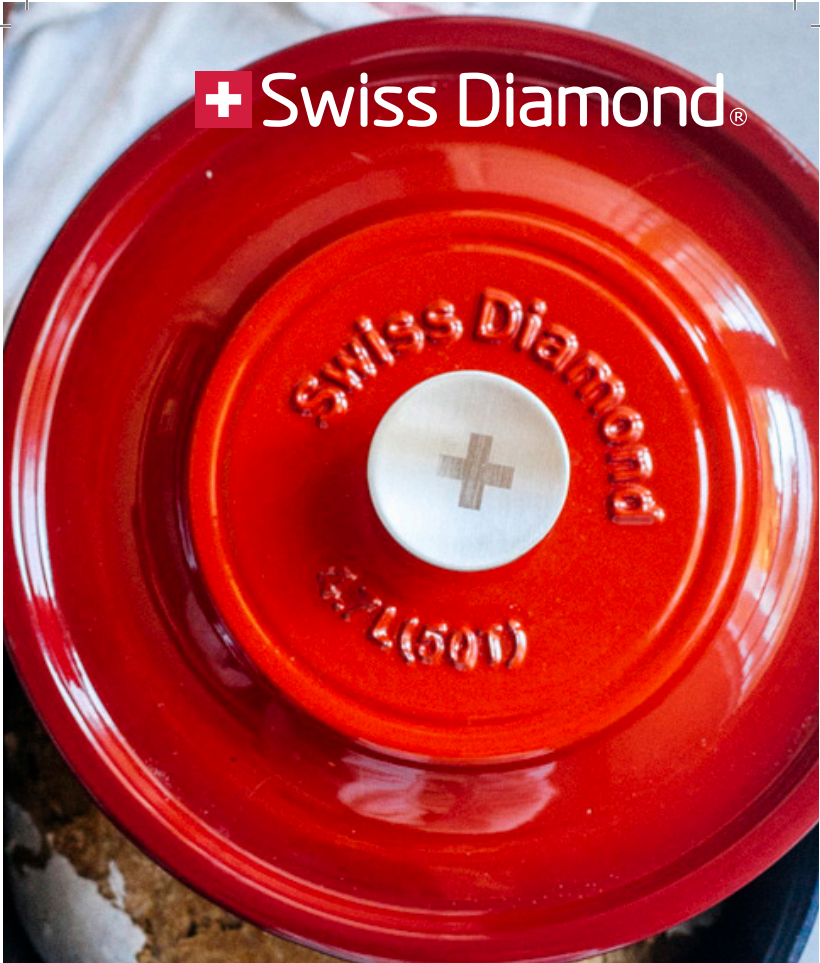




+ Swiss Diamond®

CAST IRON
Инструкция по эксплуатации

www.swissdiamond.com

CAST IRON

 Swiss Diamond®

Содержание

Использование и условия эксплуатации.....4



CAST IRON

Swiss Diamond®

Эта серия эмалированного чугуна была разработана компанией Swiss Diamond. Корпус обладает высокой теплопроводностью. Высококачественная эмаль устойчива к термическим ударам и царапинам. Благодаря великолепному антипригарному покрытию, легко моется и широко применяется как в домашнем, так и в профессиональном использовании. Благодаря быстрому и равномерному нагреванию, может использоваться для всех видов приготовления пищи (жарение, тушение, пассирование, запекание). Чугунное литье подходит для приготовления блюд на высоких и низких температурах. Изысканное внешнее оформление станет украшением Вашей кухни.

Характеристики Swiss Diamond Cast Iron Cookware:

- Без карбоновых кислот. Не содержит фторопласта. Сертифицирована немецким законом о пищевых и продовольственных товарах.
- Обладает высокой теплопроводностью от основания до обода
- Система распределения испарений "эффект тропического леса"
- Литые ручки
- Прочная высококачественная эмаль
- Высокая износостойчивость
- Устойчива к высоким температурам
- Универсальна в использовании как на варочной панели так и в духовке





Условия эксплуатации

Общие характеристики

- Для достижения максимальных показателей, выберите соответствующий диаметр основания для вашей варочной панели
 - Для газовых варочных панелей убедитесь, что пламя отцентрировано под посудой
 - НЕ позволяйте пламени распространяться вверх по сторонам посуды
 - Для электрических варочных панелей, перед использованием убедитесь, что основание вашей посуды и варочная панель чистые. Никогда не тяните и не толкайте посуду, так как это может поцарапать дно.
 - На индукционных варочных панелях, перед использованием убедитесь, что основание вашей посуды и варочной панели чистые. Наличие небольшого вибрационного шума при использовании является нормой и не влияет на качество приготовления.
- **Используйте средний огонь** Сильный огонь никогда не требуется благодаря высокой теплопроводности покрытия. Начните с небольшого нагрева и аккуратно увеличивайте температуру по мере необходимости. Всегда ставьте посуду по центру поверхности нагрева. Не перегревайте, так как это может привести к повреждению.

Внимание: Посуда Swiss Diamond Cast Iron безопасна для духовки до 425 ° F (220 ° C), включая крышки и эргономичные ручки. Ручки становятся очень горячими в этих условиях. При извлечении посуды с варочной панели или из духовки, всегда используйте держатели для посуды. Продолжайте использовать держатели некоторое время, пока ручки не остынут. Никогда не используйте Swiss Diamond для приготовления пищи и/или разогрева в микроволновой печи.

CAST IRON

Swiss Diamond®

- **Разогрев для оптимальной производительности.**
Для оптимального использования ставьте посуду на маленьком огне и осторожно увеличивайте до средней температуры, предварительно нагревайте в течение 3 минут. По истечении этого времени Вы можете добавить продукты и регулировать огонь во время приготовления. Обратите внимание, что посуда была специально разработана для равномерного распределения тепла по основанию и по бокам, поэтому нет необходимости в сильном нагревании
- **Используйте подходящий инвентарь.**
Силиконовые, деревянные и нейлоновые инструменты настоятельно рекомендуются. Любой инструмент с острой точкой или краем не должен использоваться. Никогда не используйте электрический миксер в посуде Swiss Diamond Cast Iron, так как лезвия поцарапают и испортят эмаль. Не оставляйте инвентарь в посуде во время приготовления. Используйте подставку для ложки и избегайте ударов приборами по краю посуды. Небольшие царапины не снижают производительность, но не покрываются гарантией.
- **Использование масла при приготовлении.** Если вы используете масло, то его нагревание приводит к образованию копоти и может привести к обгоранию эмали, а следовательно снизить антиадгезионные свойства.
- **Удаление подгоревшего остатка.** Избегайте использования кулинарных спреев, которые могут вызвать образование копоти и пригорание даже при относительно низких температурах



CAST IRON

 Swiss Diamond®

Наименование	Температура образования копоти	
Масло авокадо(Прямого отжима)	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
Виноградное масло	390°F	195°C
Маргарин	370°F	185°C
Оливковое масло.Первый отжим	325-375°F	165-190°C
Оливковое масло рафинированное	465°F	240°C
Арахисовое масло	450°F	230°C
Сафлоровое масло	510°F	265°C
Кунжутное масло	350-410°F	175-210°C
Соевое масло	450°F	230°C
Подсолнечное масло	440°F	225°C
Вегетарианское масло	400-450°F	205-230°C
Растительный жир	360°F	180°C

- **Аккуратно используйте посуду.** Никогда не оставляйте посуду без присмотра на включенной варочной панели. Никогда не нагревайте посуду без воды. Обязательно используйте рукавицы / перчатки для снятия посуды с варочной панели или духовки.
- **Хранение блюд.** Никогда не храните готовое блюдо в данной посуде.

CAST IRON

 Swiss Diamond®

Очистка

Перед началом использования

- Тщательно вымойте посуду вручную в горячей мыльной воде с помощью нейлоновой щетки, нейлоновой мочалки, мягкой чистой посудной ткани или губки.



***Внимание:** Swiss Diamond Cast Iron разрешена и безопасна для мытья в посудомоечной машине, но мы рекомендуем избегать использования посудомоечной машины из-за наличия агрессивных химических веществ в моющем средстве для посудомоечных машин.*

- • Никогда не погружайте горячую посуду Swiss Diamond Cast Iron в холодную воду, так как это может привести к растрескиванию и / или повреждению поверхности эмали.
- • Никогда не используйте металлические или абразивные чистящие средства или агрессивные химикаты.
- • Перед хранением насухо протрите бумажным и/или тканевым полотенцем поверхность посуды.

CAST IRON

Swiss Diamond®

Удаление пригоревшего остатка

1. Переложите готовое блюдо и дайте посуде остыть.
2. Заполните охлажденную посуду горячей мыльной водой и выдержите от 10 до 15 минут.
3. Удалите остатки нейлоновой щеткой, мягкой чистой тряпкой или губкой.
4. Тщательно промойте и высушите
5. Никогда не используйте металлические или абразивные чистящие средства, агрессивные химикаты



CAST IRON

Swiss Diamond®

Уход и хранение

- Извлеките готовое блюдо и дайте посуде остыть в течение нескольких минут перед мытьем.
- Тщательно вымойте охлажденную посуду вручную в горячей мыльной воде с помощью нейлоновой щетки, нейлоновой мочалки или мягкой чистой посудной ткани или губки.
- Никогда не используйте металлические или абразивные чистящие средства или агрессивные химикаты.
- Вытрите насухо мягким чистым полотенцем и убедитесь, что посуда полностью высохла перед хранением.
- Ваша посуда Swiss Diamond Cast Iron поставляется с 4 защитными клипсами. Поместите клипсы на край посуды, прежде чем накрывать ее крышкой для хранения. Вы также можете использовать чистое бумажное полотенце, тканевое полотенце или протекторы из фетра. Выполнение этого условия поможет предотвратить царапины.



CAST IRON

Swiss Diamond®

Советы по приготовлению

- Только *сковороды для гриля*: для получения линий гриля, предварительно разогрейте сковороду-гриль до среднего уровня без мяса. Если гриль слишком холодный или мясо слишком влажное, линии гриля могут не появиться. Чтобы проверить, горячий ли ваш гриль, добавьте несколько капель воды в сковороду. Если вода быстро испаряется, гриль готов к использованию.



- Удержание влаги: крышки Swiss Diamond Cast Iron производятся с системой удержания влаги. Узелки на нижней стороне каждой крышки собирают влагу и возвращают ее в еду во время приготовления. Углубление в крышке также обеспечивает возврат влаги по боковым стенкам, что снижает вероятность прилипания пищи к боковым стенкам и основанию. Добавление льда в углубление крышки увеличивает эффект внутри из-за огромной разницы температур между внутренней и внешней частью крышки.





Пожизненная гарантия. Исключения.

SWISS DIAMOND гарантирует первоначальному владельцу посуды, что она не имеет дефектов материалов и качества изготовления в течение всего срока службы изделия. Данная гарантия не распространяется на ручки.

Гарантия не применяется, если данные инструкции по использованию и уходу не были соблюдены. Данная гарантия не распространяется на повреждения или разрушения, вызванные неправильным использованием, неправильным обращением, несчастным случаем, перегревом, изменениями или коммерческим использованием. Данная гарантия не распространяется на пятна, обесцвечивание, царапины или вмятины. Случайные или косвенные убытки прямо исключаются данной гарантией.

SWISS DIAMOND отремонтирует или заменит по усмотрению SWISS DIAMOND любой предмет, признанный дефектным. Если по какой-либо причине дефектный элемент больше не будет доступен, он будет заменен элементом с аналогичной функцией и значением. Эта гарантия не является гарантией возврата денежных средств.

В случае, если кухонная посуда должна быть возвращена для ремонта или замены, она должна быть отправлена по почте с предоплатой.

SWISS DIAMOND® зарегистрированный товарный знак.



Swiss Diamond®

CAST IRON

Благодарим Вас за выбор посуды Swiss Diamond! Наша чугунная линия включает в себя модификации, перечисленные ниже. Если вы заинтересованы в приобретении дополнительных чугунных изделий, посетите местный магазин Swiss Diamond или закажите онлайн по адресу

www.swissdiamond.com.

20cm Round Casserole

20cm на 10cm

(7.8" by 4")

2.5L (2.65 Qt)

■ PC1020cB

■ PC1020cR

■ PC1020cBk



32cm Shallow Casserole

32cm by 9cm

(12.5" by 3.5")

6L (6.3 Qt)

■ PC932cB

■ PC932cR

■ PC932cBk



25cm Round Casserole

25cm by 12cm

(9.8" by 4.7")

4.7L (5 Qt)

■ PC1225cB

■ PC1225cR

■ PC1225cBk



29cm Oval Casserole

29cm by 13cm

(11" by 4.3")

5.3L (5.6 Qt)

■ PC1329cB

■ PC1329cR

■ PC1329cBk



28cm Round Casserole

28cm by 13 cm

(11" by 4.3")

6.5L (6.9 Qt)

■ PC1328cB

■ PC1328cR

■ PC1328cBk



34cm Oval Casserole

34cm by 14 cm

(13.4" by 5.5")

8.5L (9 Qt)

■ PC1434cB

■ PC1434cR

■ PC1434cBk



26cm Square Grill

26cm by 4.5 cm

(10.25" by 1.8")

■ PC42626cB

■ PC42626cR

■ PC42626cBk



Каждый образец Swiss Diamond Cast Iron представлен и

доступен в 3 цветах:

■ Saphir Bleu

■ Rubis Rouge

■ Opale Noir