



Swiss Diamond

SWISS MADE NONSTICK COOKWARE



Use & Care

www.swissdiamond.com

 Swiss Diamond®

DO!



 Swiss Diamond®

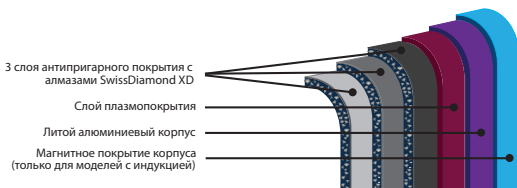
DON'T!



Swiss Diamond®

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 твердым 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 обеих сериях: Classic и Classic Induction, что позволяет подобрать посуду для любой поверхности. Также, посуда подходит для использования в духовых шкафах вместе

Swiss Diamond®

с крышками, которые выдерживают температуру до 260°C (500°F). Особый пластик, используемый при производстве эргономичных ручек посуды, позволяет ручкам нагреваться меньше посуды.

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

• **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 теплой мыльной воде с помощью мягкой щетки, мягкой тряпки или губки..



Замечание: Посуду Swiss Diamond можно мыть в посудомоечной машине, но 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.

Очистка посуды с антипригарным покрытием от пригоревшей пищи и жирового налёта

С течением времени, вы можете заметить темный налет 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 случаться 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 теплой 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 темное пятно нагара.
4. Сполосните посуду чистой водой и после этого вымоёте ещё раз теплой 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 емкости 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 щетки 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 теплой мыльной воде и ещё раз сполосните. После мытья высушите посуду с помощью полотенца.

Ежедневный уход и хранение

- Уберите еду из посуды, с осторожностью заполните горячую посуду холодной водой и поставьте на подставку для горячего.
- После того, как посуда достаточно остынет, опорожните ее, и вымойте с теплой мыльной водой, используя нейлоновую щетку 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 ее 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 отвертки #2 Phillips.

Ограниченная пожизненная гарантия

SWISS DIAMOND гарантирует, что посуда не имеет производственных дефектов на время всего срока службы. Данная гарантия не распространяется на стеклянные крышки и ручки посуды.

Данная гарантия не распространяется, если не соблюдались рекомендации по использованию, перечисленные в прилагаемой брошюре. Данная гарантия не распространяется на повреждения, которые вызваны: неправильным использованием, механическими повреждениями, перегревом, несчастным случаем, несанкционированными доработками или коммерческим использованием. Данная гарантия не распространяется на пятна, потерю цвета, потертости или царапины. Любые нечаянные или намеренные механические повреждения также исключены из данной гарантии.

SWISS DIAMOND произведет гарантийный ремонт или замену продукта, за счёт SWISS DIAMOND любой продукт, который имеет производственный дефект. Если, дефектный продукт более не доступен к заказу по какой-либо причине, замена будет произведена на похожий по функционалу и стоимости продукт. Данная гарантия не подразумевает возврат денежных средств.

В случае, если посуда высылается в адрес компании SWISS DIAMOND почтовым отправлением, обратная пересылка качественного замененного продукта должна быть оплачена отправителем.

SWISS DIAMOND® является зарегистрированной торговой маркой.

Сертификация алмазов.

Компания SWISS DIAMOND подтверждает, что антипригарное покрытие, которое используется для производства нашей продукции, содержит кристаллы технических алмазов. Также, мы подтверждаем, что алмазы, которые используются в нашей продукции, происходят из мест, которые не являются конфликтными и поступают от проверенных поставщиков сырья, согласны всем международным нормам.



Swiss Diamond

SWISS MADE NONSTICK COOKWARE



Swiss Diamond International SA
Rue des Sablons 2 - Z.I. Ile Falcon
CH-3960 Sierre, Switzerland
www.swissdiamond.com