

ПОСУДА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ КОРРОЗИОННОСТОЙКОЙ СТАЛИ
ГОСТ 27002-86
ТО РБ 590329661.003-2009

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОКУПАТЕЛЯ



Уважаемые покупатели!

Информируем вас о том, что в г. Минске работает сервисный центр посуды т.м. «КУХАР»,
расположенный по адресу ул. Логойский тракт д.25, кор.1
(на территории магазина «Детский мир»)
Тел./факс (8-017) 266-24-52

В сервисный центр можно обращаться по вопросам качества изделий, гарантийного обслуживания,
ремонта, получения рекомендаций, консультаций и дополнительной информации о посуде.

ВНИМАНИЕ!

Настоятельно рекомендуем Вам перед использованием посуды т.м. «КУХАР» внимательно ознакомиться с настоящей инструкцией. Это позволит Вам получить все необходимые сведения о посуде, а затем правильно и эффективно использовать ее в быту, сохранить внешний вид и потребительские свойства посуды на долгие годы. Обращаем Ваше внимание на то, что гарантии изготовителя не распространяются на изделия с явными признаками нарушения правил эксплуатации изложенными в настоящей инструкции. **Обращаем Ваше внимание, марки стали из которых изготовлено изделия, помечены в таб.маркером**

1. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Посуда торговой марки «КУХАР» изготовлена по ГОСТ 27002-86 и ТО РБ 590329661.003-2009 из нержавеющей коррозионностойкой стали. Конструкция емкостей посуды представляет из себя три части, соединенные между собой (см. рис.) методом диффузионной сварки или высокотемпературной пайки, где: 1- цельнотянутая емкость, изготовленная из нержавеющей стали, 2- диск из алюминия, выполняющий роль



теплораспределительного слоя (ТРС) и 3- покрывающая дно капсулы пластина, изготовленная из нержавеющей стали. На некоторых моделях посуды для более быстрого и эффективного нагрева покрывающая капсула дна имеет радиальные отверстия, обеспечивающие тепловой контакт ТРС с источником нагрева. Емкости комплектуются двумя типами крышек: 1) цельнометаллическая крышка, из нержавеющей стали 2) крышка из жаропрочного стекла с ободком и пароотводом из нержавеющей стали. Ручки кастрюль, ковшей и сковород изготовлены из нержавеющей стали и присоединены к емкостям методом точечной

контактной сварки. Ручки кастрюль, при правильной эксплуатации, не нагреваются, что позволяет пользоваться посудой без прихваток. Посуда т.м. «КУХАР» выпускается как в индивидуальной упаковке, так и в наборах.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ БЫТОВОЙ ПОСУДЫ т.м. «КУХАР»

Материал емкости и крышки (марка стали)	Материал пластины покрывающей дно (марка стали)	Толщина стенки емкости и мет. крышки (мм.)	Толщина пластины покрывающей капсулу дна (мм.)	Толщина алюминиевого диска (ТРС) (мм.)
201/202/304	430	0.6	0.5	4.0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ СТАЛЕЙ ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОСУДЫ

Марка стали	Углерод в %	Никель в %	Хром в %	Марганец в %	Кремний в %	Азот в %	Медь в %
304	≤0.08	8.00-10.50	18.00-20.00	≤2.00	≤1.00	-	-
201	≤0.12	1.00-1.50	14.00-16.50	8.50-10.50	≤0.75	≤0.020	≤2.00
202	≤0.08	4.00-5.00	15.00-17.50	7.00-8.00	≤0.75	≤0.010	≤1.50
430	≤0.12	-	16.00-18.00	≤1.00	≤0.75	-	-

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД БЫТОВОЙ ПОСУДЫ т.м. «КУХАР»

Наименование	Ковш	Кастрюля	Кастрюля	Кастрюля	Кастрюля	Кастрюля	Сковорода
Емк. (л.)	1.0л.	1.5л./1.8л.	2.0л.	3.0л.	4.0л.	5.0л.	1.5/1.8л.

ПРИМЕЧАНИЕ

В связи с тем, что изделия т.м. «КУХАР» постоянно совершенствуются, некоторые технические характеристики изделий могут отличаться от приведенных выше.

2. НАЗНАЧЕНИЕ И ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

Посуда т.м. «КУХАР» предназначена для приготовления и хранения пищи, может использоваться как на газовых, так и на электрических плитах, включая плиты со стеклокерамическими рабочими поверхностями и индукционным источником нагрева (пokrывающая пластина дна изготовлена из магнитной нержавеющей стали марки 430), встраиваемых варочных панелях всех типов. Кастрюли т.м. «КУХАР» могут использоваться для приготовления без пригорания густых по консистенции блюд (каши, варенье). Хорошие тепло-распределительные свойства дна позволяют равномерно распределить тепло, подводимое от источника нагрева по всему объему кастрюли, и обеспечить оптимальные параметры приготовления пищи.

Ограничения в применении и особенности использования:

Посуду нельзя нагревать без воды или влагосодержащих продуктов - это может привести к её перегреву и изменению цвета стали. При нагреве до +350С сталь приобретает соломенно-желтый оттенок, а при большем перегреве становится цветом побежалости. При варке необходимо следить за тем, чтобы вода не выкипала полностью, иначе это может привести к порче посуды. Посуда не рекомендуется к использованию в духовом шкафу, так как это может привести к изменению цвета стали. При выборе источника нагрева необходимо выбирать диаметр конфорки таким образом, что бы он был заведомо меньше диаметра дна используемой кастрюли. При использовании газовых конфорок необходимо следить за тем, чтобы пламя не выходило за периметр дна посуды, если так не получается, то следует обязательно использовать рассеиватели пламени. Открытое пламя, которое выходит за периметр дна, может привести к изменению цвета стали внешней

поверхности посуды, даже при наличии жидкости в емкости, а также к повреждению бакелитовых вставок ручек (модель Прима). Особенностью использования посуды с тепло-распределительным дном является то, что ее нет необходимости интенсивно нагревать. За счет того, что теплопередача идет через алюминиевый диск, а тепловые потери через стенки емкости и плотную крышку минимальны, тепло от конфорки не рассеивается, а подается непосредственно внутрь кастрюли к приготовляемому продукту. Плита, на которой используется посуда т.м. «КУХАР», должна быть технически исправной. Мощность конфорки (не более 2.0кВт.) должна свободно регулироваться во всем диапазоне нагрева. Рекомендуется использовать мощность нагрева для всех типов плит от среднего до минимального уровня. Нельзя допускать замерзания жидкости в посуде - это может привести к деформации или повреждению емкости. Посуда требует бережного обращения, ее следует использовать только по прямому назначению (приготовление пищи), оберегать от падений и других механических повреждений. Стекланые крышки требуют особо бережного отношения, их нельзя ни в коем случае подвергать воздействию резкого перепада температур, например, помещать нагретую крышку под струю холодной воды, это может привести к разрушению стекла, вследствие термошока (стекло трескается и рассыпается на мелкие кусочки).

3.ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМЫ

Нержавеющие стали, из которых изготовлена посуда т.м. «КУХАР», являются химически нейтральными материалами, В процессе эксплуатации (циклов нагрева-охлаждения) не вступают ни в какие химические реакции с пищей, не поглощают и не выделяют никаких веществ и газов. В соответствии с действующим законодательством посуда т.м. «КУХАР» прошла полные гигиенические и токсикологические испытания и исследования в Республике Беларусь .

4.СЕРТИФИКАЦИЯ

Посуда из нержавеющей стали т.м. «КУХАР» по действующему в Республике Беларусь законодательству не подлежит обязательной сертификации.

5. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА ИЗГОТОВИТЕЛЯ И СРОК СЛУЖБЫ

Срок службы посуды, установленный изготовителем, составляет не менее **6 лет**. При условии соблюдения правил эксплуатации и бережном уходе посуда может прослужить 20 и более лет, так как изготовлена из практически вечных материалов. Гарантийный срок в соответствии с ГОСТ 27002-86 составляет **24** месяца со дня реализации через розничную сеть. Гарантии изготовителя действительны только при условии неукоснительного выполнения покупателем рекомендаций, изложенных в настоящей инструкции. При возникновении претензий по качеству посуды в течении гарантийного срока эксплуатации, с ними следует обращаться в сервисный центр изготовителя расположенный в г.Минске по адресу: ул. Логойский тракт, д.25 кор.1 (на территории магазина «Детский мир»), тел. 266-24-52, или непосредственно к изготовителю (см. адрес и контактные телефоны в конце инструкции). Если по каким-то причинам это невозможно, то с претензиями можно обратиться в предприятие розничной торговли, в котором приобреталось изделие, и оформить заявление с четким указанием своих претензий по качеству. По Закону «О защите прав потребителя», изготовитель (продавец) обязан рассмотреть претензии по качеству и удовлетворить их или дать письменный мотивированный отказ в установленные законом сроки. В случае несогласия покупателя с выводами мотивированного отказа, он вправе настоять на проведении независимой экспертизы (дать письменное согласие на ее проведение), которую изготовитель обязан провести за свой счет. В случае получения заключения экспертизы в пользу изготовителя (продавца), покупателю будет предложено возместить расходы на проведение экспертизы, а также иные, связанные с этим делом расходы, понесенные изготовителем (продавцом), а при отказе покупателя в возмещении этих расходов добровольно, изготовитель имеет право подать в суд на покупателя по взысканию этих расходов. (Закон «О защите прав потребителя» ст.20 ч.9.)

6.УХОД ЗА ПОСУДОЙ

Уход за посудой из нержавеющей стали прост и не требует больших затрат. Перед первым использованием, чтобы избежать появления радужных пятен, необходимо тщательно удалить все вещества, оставшиеся на внутренней поверхности после процесса производства. Для этого рекомендуется на внутреннюю (матовую) поверхность нанести чистящее средство для нержавеющей стали «ЭЛИТ» (рекомендовано изготовителем) и губкой с небольшим усилием протереть дно и внутренние боковые стенки, а затем тщательно промыть емкость и крышку в горячей воде с моющим средством мягкой губкой. Для того чтобы сохранить первозданный вид посуды в дальнейшем, ее следует в процессе эксплуатации регулярно мыть после каждого использования и, при необходимости, чистить. Для чистки посуды рекомендуется использовать только специальные пасты для чистки нержавеющей стали, типа «ЭЛИТ», «СИЛТ» и др. Не следует применять для очистки емкости острые металлические предметы, абразивы, средства на основе кислот и щелочей, например антинакипины, это может привести к повреждению поверхности и потере блеска. После мытья моющими средствами рекомендуется тщательно прополоскать посуду в проточной воде, а затем насухо протереть мягкой сухой тканью или полотенцем. Посуда изготовлена из специальной коррозионностойкой

нержавеющей стали, содержащей не менее 17% хрома. Это означает, что она не может заржаветь (подвергнуться коррозии металла) в процессе использования ни при каких нормальных, оговоренных настоящей инструкцией условиях эксплуатации. Поскольку изделия не имеют никаких покрытий, в т.ч. специальных антипригарных, в процессе приготовления при перегреве возможно частичное пригорание пищи, в особенности на сковородах. Если такое вдруг произошло, то посуду с пригоревшим продуктом следует залить горячей водой с добавлением моющих средств и на какое-то время оставить. На нержавеющей стали в процессе эксплуатации возможно появление различных пятен (радужных, белесых, коричневых и пр.). Бояться этого не надо, это нормальное явление. Все эти пятна не являются следствием коррозии металла и легко удаляются с поверхности. Чаще всего на нержавеющей стали появляются белесые точки накипи. Образование накипи - это природное явление, связанное с тем, что при нагреве обычной не деминерализованной воды до температуры кипения происходит выпадение в осадок солей магния и кальция. Наиболее универсальным и доступным средством, позволяющим удалить любые пятна с поверхности посуды, является 4,5% раствор столового уксуса. В случае возникновения пятен от воды или жира, посуду следует залить раствором уксуса, а если загрязнение сильное, то необходимо нагреть раствор уксуса до температуры кипения, а затем дать остыть, накипь и др. пятна исчезнут сами. После этого посуду следует тщательно промыть в горячей воде с моющим средством, прополоскать и вытереть насухо мягкой тканью. Если вдруг после использования посуды на внутренней поверхности дна появились темные пятна или точки, которые не удаляются уксусом и чистящим средством, то с таким изделием следует обратиться в сервисный центр изготовителя для получения гарантийного обслуживания.

7. КАК ГОТОВИТЬ В ПОСУДЕ «КУХАР»

Посуда устанавливается на плиту, заливается небольшим количеством воды (желательно использовать воду, пропущенную через фильтры очистки) при среднем уровне нагрева. Затем производится загрузка продуктов. Емкость плотно закрывается крышкой и доводится до кипения. Затем интенсивность нагрева устанавливается на минимум, таким образом, чтобы поддерживать температуру внутри емкости, близкой к температуре кипения, и не провоцировать интенсивное парообразование. Без необходимости не следует поднимать крышку в процессе варки - это будет способствовать потере тепла. Косвенно степень нагрева можно проконтролировать, положив руку на крышку кастрюли, если рука еще терпит, значит, нагрев нормальный. Если рука не терпит, или из посуды валит пар, это значит, что происходит излишний перегрев продукта и следует уменьшить интенсивность нагрева. Особенностью данного типа посуды является то, что скорость приготовления мало зависит от интенсивности нагрева. Поэтому следует беречь энергоресурсы и выбирать оптимальный уровень нагрева на каждом этапе приготовления пищи. За счет конструктивной особенности (наличия тепло-распределительного слоя (ТРС) заключенного в капсулу из нержавеющей стали) посуда способна сохранять тепло некоторое время после выключения источника нагрева. Этот эффект может быть использован, когда не хватает времени на приготовление. Блюдо можно довести до неполной готовности, а затем оставить, выключив нагрев, и оно само «дойдет» за счет тепла аккумулированного ТРС дна. В случае применения сковород следует также учесть некоторые особенности их использования. Так перед жаркой или тушением следует предварительно разогреть сковороду таким образом, чтобы капельки воды, попавшие на поверхность сковороды, скатывались в шарики. Желательно перед первым использованием смазать сковороду небольшим количеством растительного масла или жира. В дальнейшем, если готовится продукт, содержащий достаточное количество влаги, использование жиров и масла не обязательно. При жарке мяса возможно прилипание к дну в начале процесса готовки. Не надо волноваться. По мере нагрева мясо даст сок и само отстанет от дна. Солить продукт следует на заключительном этапе приготовления, так как соль способствует выделению естественной влаги из продукта. Для варки овощей достаточно небольшого количества воды (по уровню на одну фалангу указательного пальца). Использование плотной и относительно холодной крышки позволяет сконденсировать и вернуть в зону приготовления продукта влагу, которая испаряется в процессе кипения. Это дает возможность сохранить натуральный вкус, а также естественные полезные и минеральные вещества, содержащиеся в продукте, предотвратив их излишнее вываривание и удаление вместе с отваром.

8. СВЕДЕНИЯ О ИЗГОТОВИТЕЛЕ

ИЗГОТОВИТЕЛЬ:



Частное производственное унитарное предприятие «Белпромсервис-Плюс»
Адрес: 231000, Республика Беларусь, Гродненская обл., г.Сморгонь,
ул. Железнодорожная д.34, т./ф 8-01592-30001,30210,30211 E:mail mail@kuxap.com