

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

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОКУПАТЕЛЯ
(серии «ЛОТОС», «МАГНОЛИЯ» «ПРОФЕССИОНАЛ»)



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 и сервисного
обслуживания, получения рекомендаций, консультаций и дополнительной информации о посуде.

Для покупателей из России по всем вопросам можно обращаться к нашим постоянным представителям в РФ,
адреса и телефоны которых, указаны в разделе «Контакты» сайта kuhar.com
или по телефонам и электронной почте, указанным в конце инструкции.

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.

1. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Посуда торговой марки «КУХАР»® изготовлена по ТУ РБ 590329661.003-2009 к ГОСТ 27002-86 из нескольких марок нержавеющей, коррозионностойкой стали (см. таблицу ниже). Корпус посуды представляет из себя три части, соединенные между собой (см. рис. ниже) методом диффузионной сварки, 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 ферритного класса (магнитной). Это позволяет использовать кастрюли на индукционных источниках нагрева. Емкости комплектуются двумя типами крышек: 1) цельнометаллическая крышка, из нержавеющей стали 2) крышка из жаропрочного стекла с ободком и пароотводом из нержавеющей стали. Цельнометаллические ручки кастрюль, ковшей и сковород изготовлены из нержавеющей стали марки 201 и присоединены к емкостям методом точечной контактной сварки. Некоторые модели ручек

имеют термоизолирующие бакелитовые вставки. 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 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.)
304 (202)*	430	0.6 (0.7-0.8)*	0.5	3.8 (4.0)*

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ СТАЛЕЙ ИСПОЛЗУЕМЫХ 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	-	-
202	≤0.08	4.00-5.00	15.00-17.50	7.00-8.00	≤0.75	≤0.010	≤1.50
201	≤0.12	1.00-1.50	14.00-16.50	8.50-10.50	≤0.75	≤0.020	≤2.00
430	≤0.12	-	16.00-18.00	≤1.00	≤0.75	-	-

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД БЫТОВОЙ ПОСУДЫ т.м. «КУХАР»® серия ЛОТОС (марка 304)

Наименование	Ковш	Кастрюля	Кастрюля	Кастрюля	Кастрюля	Кастрюля	Сковорода
Емк. л. (d.см.)	1.0(14)	1.8(16)	2.0(18)	3.0(20)	4.0(22)	5.0(24)	1.8(22)

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД БЫТОВОЙ ПОСУДЫ т.м. «КУХАР»® серия МАГНОЛИЯ (марка 304)

Наименование	Ковш	Кастрюля	Кастрюля	Кастрюля	Кастрюля	Кастрюля	Сков./кастр.
Емк. л.(d.см.)	1.2(16)	1.8(16)	2.5(18)	3.5(20)	4.5(22)	5.8 (22)	3.0 (24)

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ серии ПОСУДЫ т.м. «КУХАР»® (марка 202)

Наименование	Ковш	Кастрюля	Кастрюля	Кастрюля	Кастрюля	Сковорода
Емк. л.(d.см.)	1.8(16)**	7.5(26)	11.2(28)	15.0(30)	20.0(32)	1.8(22)**

ПРИМЕЧАНИЕ : *Данные только для кастрюль профессиональной серии. ** Материал емкости сталь 304. Кастрюли емк. 2.0-5.0л. профессиональной серии изготавливаются на базе емкостей серии ЛОТОС. 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 поверхностям и с индукционным источником нагрева, встраиваемых варочных панелях всех типов. Посуда пригодна для мойки в посудомоечной машине. 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 влажосодержащих продуктов - это может привести к перегреву и изменению цвета стали. При варке необходимо следить за тем, чтобы вода не выкипала полностью, иначе это может привести к порче посуды. Следует учитывать, что при нагреве до температуры +350С посуда

приобретает соломенно–желтый оттенок, а при более интенсивном перегреве становится цветов побежалости. Посуду с бакелитовыми вставками ручек и (или) имеющую стеклянные крышки нельзя использовать в духовом шкафу, а посуду с цельнометаллическими ручками и крышками, если температура нагрева в нем превышает +250С. При этом следует учитывать, что цельнометаллические ручки в духовом шкафу нагреваются и для извлечения посуды следует обязательно использовать прихватки. При выборе источника нагрева необходимо выбирать диаметр конфорки (источника нагрева) таким образом, чтобы 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. 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 2.0 кВт.) должна свободно регулироваться во всем диапазоне нагрева. Рекомендуются 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. При приготовлении маринадов и крутых солевых растворов следует сначала залить в емкость необходимое количество воды и только после этого добавлять в нее соль и сухие пищевые кислоты, в противном случае сталь может потемнеть. Стеклянные крышки требуют бережного и внимательного использования, их нельзя ни в коем случае подвергать воздействию резкого перепада температур, например, помещать нагретую крышку под струю холодной воды и т.п., это может привести к разрушению стекла, вследствие термошока (стекло трескается и рассыпается на мелкие кусочки).

3.ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМЫ

Все нержавеющей стали, из которых изготовлена посуда т.м. «КУХАР»®, являются химически нейтральными материалами, разрешенными органами здравоохранения для изготовления посуды контактирующей с пищей. В соответствии с действующим законодательством, посуда т.м. «КУХАР»® прошла полные гигиенические и токсикологические испытания и исследования.

4.СЕРТИФИКАЦИЯ

Посуда из нержавеющей стали т.м. «КУХАР»® по действующему законодательству в странах Таможенного союза не подлежит обязательной сертификации и декларированию соответствия. Изготовитель гарантирует, что вся посуда т.м. «КУХАР»® полностью соответствует техническим требованиям ТО РБ 590329661.003-2009 к ГОСТ 27002-86, а информация о посуде требованиям СТБ 1400-2009.

5.ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА ИЗГОТОВИТЕЛЯ И СРОК СЛУЖБЫ

Срок службы посуды, установленный изготовителем, составляет не менее 12 лет. При условии соблюдения правил эксплуатации и бережном уходе посуда может прослужить 25 и более лет, так как изготовлена из практически вечных материалов. Гарантийный срок, на посуду составляет **36** месяцев со дня реализации ее 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 в гарантийный отдел изготовителя (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. Для потребителей из стран СНГ и ЕС по вопросам качества и т.д. следует обращаться к нашим официальным представителям (импортерам).

6.УХОД ЗА ПОСУДОЙ т.м. «КУХАР»®

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 мелкодисперсное чистящее средство для нержавеющей стали 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 специализированные средства, предназначенные для чистки нержавеющей стали. 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. Емкость бытовой посуды изготовлена из специальной коррозионностойкой нержавеющей стали, содержащей не менее 18% 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. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ ПОСУДОЙ т.м. «КУХАР»®

Чтобы сварить овощи достаточно небольшого количества воды, по уровню на одну фалангу указательного пальца, желательно использовать воду, пропущенную через фильтры очистки, при среднем уровне нагрева. 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 излишнее парообразование. 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. Без необходимости не следует поднимать крышку в процессе варки - это будет способствовать потере тепла. Если из посуды валит пар, это означает, что происходит излишний перегрев продукта и следует уменьшить интенсивность нагрева. Особенностью данного типа посуды является то, что скорость приготовления пищи мало зависит от интенсивности нагрева, поэтому следует беречь энергоресурсы и выбирать его оптимальный уровень. За счет конструктивной особенности посуды (наличия ТРС, заключенного в капсулу из нержавеющей стали), она способна сохранять тепло некоторое время после выключения источника нагрева. Этот эффект может быть использован, когда, например, не хватает времени на приготовление. Блюдо можно довести до неполной готовности, а затем оставить, полностью выключив нагрев, и оно само «дойдет» за счет тепла аккумулированного ТРС. В случае применения сковород следует учесть некоторые особенности их использования. Так перед жаркой следует предварительно прогреть сковороду таким образом, чтобы капельки воды, попавшие на поверхность сковороды, скатывались в шарики. Затем добавить небольшое количество растительного масла (жира), разогреть его и убедиться, что пленка масла полностью покрывает поверхность дна. После этого, можно жарить продукт, перед этим установив мощность конфорки на минимум. При жарке следует постоянно контролировать процесс приготовления, помешивать продукт и, если это необходимо, добавлять масло или жидкость. Если продукт начинает пригорать, то это означает, что сковорода перегрета. При тушении после предварительной обжарки следует добавить некоторое количество воды и плотно закрыть крышку. При жарке мяса, например стейка, 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 удалению естественной влаги из продукта.

8. СВЕДЕНИЯ О ИЗГОТОВИТЕЛЕ

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: Общество с ограниченной ответственностью «Сморгоньпосуда».

АДРЕС : 231000, Республика Беларусь, Гродненская обл., г.Сморгонь, ул. Железнодорожная д. 34

Тел. отдела сбыта + 375 (1592) 30210,30211. Тел. отдела гарантийного обслуживания + 375 (1592) 30585

Факс +375 (1592) 30001. Минский офис: ул. Логойский тракт д.25, кор.1, тел./факс (8-017) 266-24-52

Электронная почта mail@kyxap.com . Адрес сайта в интернет: <http://kyxap.com>

Зарегистрированная торговая марка «КУХАР»® является собственностью ООО «Белпромсервис».

Все права защищены. © ООО «Сморгоньпосуда», 2012г.