

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

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОКУПАТЕЛЯ

(серии «ЛОТОС», «МАГНОЛИЯ», «КРОКУС», «ОРХИДЕЯ»)



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 +375(17) 3972452

В сервисный центр можно обращаться по вопросам качества изделий, гарантийного и сервисного обслуживания, получения рекомендаций, консультаций и дополнительной информации о посуде. По тем же вопросам можно обращаться непосредственно в отдел гарантийного обслуживания предприятия-изготовителя (см. адрес и тел. в конце инструкции).

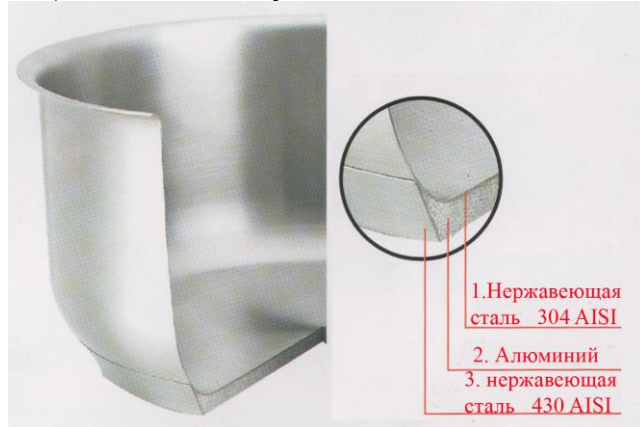
Для покупателей из России по всем вопросам, касающимся приобретения, гарантийного обслуживания качества продукции можно обращаться непосредственно в торговую организацию или к изготовителю.

ВНИМАНИЕ!

Уважаемый покупатель! Настоятельно рекомендуем Вам перед покупкой посуды т.м. «КУХАР»® внимательно ознакомиться с настоящей инструкцией. Это позволит Вам получить все необходимые сведения о посуде, а затем правильно и эффективно использовать эти знания в процессе ее эксплуатации, успешно сохраняя внешний вид и потребительские свойства посуды на долгие годы. Обращаем Ваше особое внимание на то, что гарантии изготовителя не распространяются на естественный износ, связанный с эксплуатацией (потертости, царапины, вмятины и т.п.), и на изделия с явными признаками нарушения правил эксплуатации, изложенными в настоящей инструкции.

1. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Посуда торговой марки «КУХАР»® изготовлена по ТО 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 (импакт дно), где: 1-цельнотянутая емкость, изготовленная из нержавеющей стали марки 304, 2-алюминиевый диск, выполняющий роль теплопроводящего слоя (ТРС) и 3-покрывающая дно капсулы пластина, изготовленная из нержавеющей стали марки 430 ферритного класса (магнитной), что 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 12Х15Г9НД и присоединены к емкостям методом точечной контактной сварки. Серии посуды т.м. «КУХАР»® отличаются друг от друга техническими характеристиками, формой емкости и видами используемой фурнитуры (ручек). Ручки кастрюль при



правильной эксплуатации остаются теплыми, что позволяет пользоваться посудой без прихваток. Посуда т.м. «КУХАР»® выпускается как в индивидуальной упаковке, так и в наборах из 3, 4 или 5 предметов различной комплектации.

МАТЕРИАЛЫ (МАРКИ СТАЛЕЙ) И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПОСУДЫ т.м. «КУХАР»®

Материал емкости и крышки (марка стали AISI)	Материал пластины, покрывающей дно (марка стали AISI)	Материал ручек посуды (марка стали)	Толщина стенки емкости и мет. крышки (мм.)	Толщина пластины, покрывающей капсулу дна (мм.)	Толщина алюминиевого ТРС*** (мм.)
304	430	12Х15Г9НД	0.6/0.8*	0.5	(3.8/5.0**)

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ СТАЛЕЙ ИСПОЛЪЗУЕМЫХ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОСУДЫ т.м. «КУХАР»®

Марка стали	Углерод в %	Никель в %	Хром в %	Марганец в %	Кремний в %	Фосфор в %	Сера в %	Азот в %	Медь в %
304	≤0.08	8.00-10.50	18.00-20.00	≤2.00	≤1.00	≤0.045	≤0.030	-	-
12Х15Г9НД	≤0.12	1.00-1.50	14.00-16.50	8.50-10.50	≤0.75	≤0.060	≤0.030	≤0.020	≤2.00
430	≤0.12	-	16.00-18.00	≤1.00	≤0.75	≤0.040	≤0.030	-	-

Нержавеющая коррозионностойкая сталь марки 304 производства металлургического концерна POSCO (Южная Корея).

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД БЫТОВОЙ ПОСУДЫ т.м. «КУХАР»® серия «ЛОТОС»

Наименование	Ковш/Кастрюля	Кастрюля	Кастрюля	Кастрюля	Кастрюля	Кастрюля	Кастрюля	Сковорода/Кастрюля
Емк. л.	0.6	1.0	1.8	2.0	3.0	4.0	5.0	1.8 2.8
(d1/d2)	(12/10,5)	(14/12,5)	(16/14)	(18/16,5)	(20/18,5)	(22/20,5)	(24/22,5)	(22/20,5)М (24/18,5)*

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД БЫТОВОЙ ПОСУДЫ т.м. «КУХАР»® серия «МАГНОЛИЯ»

Наименование	Ковш/Кастрюля	Кастрюля	Кастрюля	Кастрюля	Кастрюля	Кастрюля	Кастрюля	Сковорода/Кастрюля
Емк. л.	0,7	1,2	1,8	2,5	3,5	4,5	5,8	2,6 3,0
(d1/d2)	(12/10)	(16/14)	(16/14)	(18/16,5)	(20/18,5)	(22/20,5)	(22/20,5)	(22/20,5)М (24/22,5)

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД БЫТОВОЙ ПОСУДЫ т.м. «КУХАР»® серия «ОРХИДЕЯ» */**

Наименование	Ковш/Кастрюля	Кастрюля	Кастрюля	Кастрюля	Кастрюля	Сковорода
Емк. л.(d1/d2)	1.6(16/13,5)	2.3(18/15,5)	3.5(20/17)	4.5(22/18,5)	5.6(24/20)	2.2(22/18,5)М 2.7(24/20)

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД БЫТОВОЙ ПОСУДЫ т.м. «КУХАР»® серия «КРОКУС»

Наименование	Ковш/Кастрюля	Кастрюля	Кастрюля	Кастрюля	Кастрюля	Сковорода/Кастрюля
Емк. л.(d1/d2)	1.0(16/13,5)	1.5(16/13,5)	2.0(18/15,5)	3.0(20/17)	4.0(22/18,5)	5.0(24/20) 1.9(22/18,5)М* 2.8(24/20)М*

ПРИМЕЧАНИЕ: d1 – диаметр емкости/крышки в см., d2 – диаметр плоской части дна прилегающей к конфорке в см. Индекс «М» означает, что сковорода имеет **мик로그риль поверхность**. Данные по толщине алюминиевого ТРС*** приведены в соответствии с методикой EN 12983-1:2005 (п.6.2.4). В ассортимент серий посуды «КУХАР»® входят стимеры двух типоразмеров (20/22см.), являющиеся самостоятельными изделиями. Стимеры могут быть использованы совместно с кастрюлями соответствующего диаметра (d1) в качестве пароварки. В связи с тем, что изделия т.м. «КУХАР»® постоянно совершенствуются, некоторые технические характеристики изделий и справочные данные могут отличаться от приведенных выше.

2. НАЗНАЧЕНИЕ, ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ И ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ ПОСУДЫ

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, встраиваемых варочных панелях всех известных типов. Вся посуда т.м. «КУХАР»® пригодна для мойки в посудомоечной машине. Кастрюли т.м. «КУХАР»® могут использоваться для приготовления без пригорания густых по консистенции блюд (каши, варенье). Посуду с теплопроводящим дном нет необходимости интенсивно нагревать. За счет того, что теплопередача от источника нагрева идет через алюминиевый диск (ТРС), а тепловые потери через стенки емкости и плотную крышку минимальны, тепло не рассеивается, а подается непосредственно внутрь кастрюли к приготовляемому продукту. Это позволяет более бережно расходовать энергоресурсы в процессе приготовления пищи.

3.ОСОБЕННОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ОГРАНИЧЕНИЯ В ПРИМЕНЕНИИ

Посуду не следует длительное время нагревать без воды или влагодержащих продуктов - это может привести к её перегреву и, как следствие этого, изменению цвета нержавеющей стали. Посуда не предназначена для использования на источниках открытого огня (костры, мангалы и т.п.). Необходимо по возможности стараться постоянно контролировать процесс приготовления пищи. Если при этом происходит интенсивное испарение воды, ее следует добавлять по мере необходимости, не допуская полного выпаривания. Следует помнить, что при перегреве свыше +350С нержавеющая сталь приобретает соломенно-желтый оттенок, а при более длительном воздействии высокой температуры становится цветов побежалости (до черного цвета). При использовании посуды на электрических плитах с чугунными конфорками следует учитывать их большую тепловую инертность (временное сохранение прежней интенсивности нагрева после выключения или уменьшения мощности конфорки). Не следует использовать посуду на деформированных (неплоских) или загрязненных конфорках. Необходимо правильно выбирать диаметр конфорки (особенно для газовых плит) таким образом, чтобы он был заведомо меньше диаметра дна (d2) используемой кастрюли. При использовании газовых конфорок необходимо следить за тем, чтобы пламя не выходило за периметр дна посуды (d2), если вдруг так не получается, то следует обязательно использовать для посуды рассеиватель пламени. Открытое пламя, которое выходит за периметр дна, может привести к изменению цвета стали внешней поверхности посуды даже при наличии некоторого количества жидкости в емкости, а также к повреждению неметаллических вставок ручек. Стекланые крышки посуды не рекомендуется использовать в духовом шкафу, а посуду с цельнометаллическими ручками и крышками, только если температура нагрева в нем не превышает +250С. При этом следует помнить, что цельнометаллические ручки в духовом шкафу сильно нагреваются и для извлечения посуды следует обязательно использовать прихватки. Плита, на которой используется посуда т.м. «КУХАР»®, должна быть технически исправной. Мощность конфорки должна свободно регулироваться во всем диапазоне нагрева. В процессе эксплуатации в режиме варки рекомендуется использовать мощность нагрева для всех типов плит от среднего до минимального уровня. Не следует допускать замерзания жидкости в посуде - это может привести к деформации и повреждению емкости. Посуда требует бережного обращения, ее необходимо использовать только по прямому назначению (приготовление и хранение пищи), оберегать от падений, жестких ударов и других механических повреждений, что может привести к поломке сварного соединения ручек. Следует правильно, без смещений устанавливать посуду на конфорки плиты. Емкость бытовой посуды изготовлена из коррозионноустойчивой нержавеющей стали марки 304, имеющей достаточное (более 18 %) содержание хрома. Это означает, что она не может заржаветь (подвергнуться коррозии) в процессе использования ни при каких нормальных, оговоренных настоящей инструкцией условиях эксплуатации. В посуде допускается использование металлических столовых и кухонных предметов (кроме ножей) при бережном обращении с ними. В посуде «КУХАР»® можно хранить пищу в холодильнике и мыть её в посудомоечной машине. Стекланые крышки требуют бережного и внимательного обращения, их нельзя подвергать воздействию резкого перепада температур: помещать нагретую крышку в холодильник или холодную воду и т.п., т.к. это может привести к разрушению стекла вследствие термошока (стекло спонтанно растрескивается и рассыпается на мелкие кусочки).

4.ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМЫ

Все марки нержавеющей сталей, 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 исследования и является абсолютно безопасной для жизни и здоровья человека.

5.СЕРТИФИКАЦИЯ

Посуда из нержавеющей стали т.м. «КУХАР»® по действующему законодательству не подлежит обязательной сертификации и декларированию соответствия, изготовитель гарантирует соответствие всей выпускаемой продукции требованиям ТО РБ 590329661.003-2009 к ГОСТ 27002-86. Информация о посуде т.м. «КУХАР»®, изложенная в инструкции, соответствует требованиям СТБ 1400-2009.

6.ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА ИЗГОТОВИТЕЛЯ И СРОК СЛУЖБЫ ПОСУДЫ

Срок службы посуды, установленный изготовителем, составляет **не менее 12 (двенадцати) лет**. Гарантийный срок на посуду составляет **3 (три) года** со дня реализации ее через розничную сеть. Гарантии изготовителя действительны при условии неукоснительного выполнения покупателем рекомендаций, изложенных в настоящей инструкции, и не распространяются на естественный износ (потертости, царапины, вмятины и т.п.), появившийся в процессе эксплуатации. При возникновении претензий по качеству посуды в течении гарантийного срока эксплуатации 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. 3972452, или в гарантийный отдел изготовителя (см. адрес и контактную информацию в конце инструкции). Если по каким-то причинам это невозможно, 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 посуды).

7.УХОД ЗА ПОСУДОЙ т.м. «КУХАР»®

Уход за посудой из нержавеющей стали достаточно прост и не требует больших затрат. Перед первым использованием, чтобы избежать появления радужных пятен, необходимо тщательно удалить все вещества, оставшиеся на внутренней поверхности после производства. Для этого рекомендуется на внутреннюю (матовую) поверхность нанести мелкодисперсное чистящее средство для нержавеющей стали, с небольшим усилием прочистить дно и внутренние боковые стенки, а затем тщательно промыть емкость и крышку в горячей воде с моющим средством или использовать чистящее средство на основе каустической соды содержащей (5-15% NaOH) согласно инструкции по его применению, после чего тщательно прополоскать емкость. Для того чтобы сохранить первоначальный вид посуды в дальнейшем, ее следует в процессе эксплуатации регулярно мыть после каждого использования и, при необходимости, чистить, используя специализированные чистящие средства для нержавеющей стали. Не рекомендуется применять для очистки емкости острые и твердые металлические предметы, чистящие средства и материалы на основе грубых абразивов, антинакипины на основе сульфаминовой кислоты, это может привести к повреждению поверхности, потемнению, потере блеска,

образованию царапин и пятен. После мытья моющими средствами и чистки рекомендуется тщательно прополоскать посуду в проточной воде, а затем насухо протереть мягкой сухой тканью или полотенцем. Поскольку изделия не имеют никаких покрытий, в т.ч. специальных антипригарных, в процессе приготовления при перегреве или не достаточном количестве влаги в продукте возможно частичное пригорание пищи, в особенности на сковородах. Если такое вдруг произошло, то посуду с пригоревшим продуктом следует залить горячей водой с добавлением водных растворов столового уксуса или лимонной кислоты и на какое-то время оставить. Это облегчит дальнейшую чистку и позволит сохранить нормальный внешний вид изделия. На поверхности нержавеющей стали в процессе использования посуды, а так же при мойке в ПММ возможно появление различных пятен (радужных, белесых, коричневых и т.д.), это нормальное явление. Эти пятна не являются результатом химического взаимодействия с материалом посуды и достаточно просто удаляются с поверхности. Чаще всего на нержавеющей стали появляются белесые точки или налет 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. Процесс интенсивности образования накипи зависит исключительно от минерального состава используемой для приготовления пищи воды. Наиболее универсальным и доступным средством, позволяющим быстро и эффективно удалить многие пятна, в т.ч. и накипь с поверхности посуды, является 4-5% водный раствор уксусной или лимонной кислоты. В случае возникновения пятен, посуду следует очистить приготовленным раствором, а если загрязнение сильное, то необходимо нагреть раствор до температуры кипения и затем слить. После этого посуду следует тщательно промыть в теплой воде с моющим средством, прополоскать и вытереть насухо мягкой тканью. Для удаления пятен пригоревшего масла, жира и т.п. рекомендуется использовать чистящие средства на основе кальцинированной или каустической соды содержащей (5-15% NaOH). Для большей эффективности действия средства изделие можно подогреть. Если вдруг в процессе использования посуды на внутренней поверхности дна появились пятна, точки или какие-то иные артефакты, которые не удаляются раствором уксуса и чистящими средствами, то с таким изделием следует обратиться в сервисный центр изготовителя для гарантийного обслуживания. Изготовитель оставляет за собой право исправления в рамках сервисного обслуживания мелких латентных дефектов полировки, проявившихся в процессе использования и не влияющих на основные потребительские свойства изделия.

8.РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ ПОСУДОЙ т.м. «КУХАР»®

Чтобы сварить овощи в посуде т.м. «КУХАР»® достаточно небольшого количества воды, по уровню на одну фалангу указательного пальца, желателно использовать для варки умягченную воду после фильтра очистки, при среднем уровне нагрева. Емкость плотно закрывается крышкой и доводится до кипения на максимальной мощности. Затем интенсивность нагрева устанавливается на минимум, таким образом, чтобы поддерживать температуру внутри емкости, близкой к температуре кипения и не провоцировать излишнее парообразование. Не следует без необходимости поднимать крышку в процессе варки - это позволит уменьшить потери влаги в виде пара и с ним тепла. Если из посуды валит пар, это не нормально и означает, что мощность конфорки чрезмерна и её следует уменьшить. 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, уменьшив их излишнее вываривание и удаление вместе с отваром. Полезные вещества максимально сохраняются, если для варки (на пару) используется дополнительный аксессуар – стимер (для кастрюль диам. 20/22см.). Овощи на стимере лучше варить целиком просто помыв их, не снимая кожуру, и чистить их уже после варки. 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 полный цикл приготовления блюда. Его 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 иметь в виду некоторые особенности их использования. Сковороды (кастрюли для тушения) имеют на внутренней стороне дна специальную перфорацию в виде круглых лунок небольшого диаметра (минигриль) или модифицированную (микрогриль) поверхность, улучшающие её противоприлипающие св-ва. В отличии от сковород с антипригарными покрытиями, сковороду без покрытия с мини/микро грилем перед жаркой следует предварительно хорошо прогреть, затем поверхность мини/микро гриля следует смазать небольшим количеством масла или жира, затем довести до рабочей температуры, убедившись в том, что пленка масла полностью покрывает поверхность дна. После этого, можно начинать жарить продукт, перед этим установив мощность конфорки от среднего до минимума в зависимости от вида продукта (подбирается индивидуально). При жарке следует постоянно контролировать процесс приготовления, регулярно перемешивать продукт и, при необходимости, добавлять масло, жир или жидкость. Если продукт вдруг начинает прилипать и пригорать, то это означает, что сковорода перегрета. В этом случае надо снизить выбранный уровень нагрева. Для того чтобы подтушить после предварительной обжарки с двух сторон котлеты, следует добавить некоторое количество воды и плотно закрыть сковороду крышкой. Если фарш был достаточно влажным, то добавлять воду не потребуется. Тушить продукты следует на минимальном уровне мощности нагрева. При жарке мяса/рыбы продукт следует помещать только на предварительно разогретую сковороду, а солить по возможности на заключительном этапе приготовления. В целях безопасности, в процессе жарки выбранный уровень мощности конфорки должен обеспечивать температуру нагрева дна сковороды не выше температуры дымления/вспышки используемого масла.

9.СВЕДЕНИЯ О ИЗГОТОВИТЕЛЕ

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ООО «Белпромсервис-про».

АДРЕС: 231042, Республика Беларусь, Гродненская обл., г.Сморгонь, ул. Железнодорожная д. 34

ОПТОВАЯ ПРОДАЖА в РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ, ЭКСПОРТ: ООО «Белпромсервис».

АДРЕС: 231042, Республика Беларусь, Гродненская обл., г.Сморгонь, ул. Железнодорожная д. 34

Тел. отдела сбыта + 375 (1592) 44210,44211. Тел. отдела контроля и сервисного обслуживания, факс + 375 (1592)40001.

Минский офис (сервисный центр): ул. Логойский тракт д.25, кор.1, тел./факс +375(17) 3972452

Для связи: электронная почта отдела сбыта: posuda-bps@mail.ru, отдела контроля mail@kxap.com.

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

Все права защищены. © ООО «Белпромсервис», 2021г.