

[®]
Kukmara
Сделано в России

ООО «Раслав»
422111, Россия, Республика Татарстан,
г. Кукмор, ул. Ленина, 154
Телефон бесплатной линии: 8-800-333-93-45
Тел./факс: (84364) 2-77-55, 2-62-41
www.kukmara.com

Kukmara[®]
Сделано в России

Safia



ГОСТ 27002-2020



Уважаемый покупатель!

Благодарим вас за выбор продукции KUKMARA.

Посуда TM Kukmara – это возможность проявить индивидуальный стиль и создать неповторимую и запоминающуюся атмосферу на вашей кухне. Она идеально подойдёт для тех, кто ценит высокое качество и является сторонником приготовления домашней, здоровой пищи. Спроектируйте дом в соответствии с вашими собственными идеями, а Kukmara наполнит его яркими и надёжными акцентами.

Линия посуды Safia из нержавеющей стали – это яркая линия с мягким характером, сочетание изысканности дизайна и прочности стали. Крышка с широким стальным ободом и тиснением бренда на ручке, стильный логотип на корпусе, изящные ручки с безупречным креплением подчёркивают изысканную атмосферу этой линии. Эмоциональный дизайн Safia влюбляет в себя и становится желанным на каждой кухне. Линия Safia – замечательное приобретение на долгие годы, которое придётся по душе тем, кто любит окружать себя функциональной, но при этом стильной и актуальной посудой. Большой выбор размеров, классическая форма, высокое качество и безупречный блеск стали - все, что нужно для приготовления повседневных и праздничных блюд!

Вся посуда линии Safia изготавливается методом холодной вытяжки из высококачественной хромоникелевой стали AISI 304 (18/10) на новейшем современном высокотехнологичном оборудовании в соответствии с основными требованиями ГОСТ 27002-2020 «Посуда из коррозионностойкой стали. Общие технические условия». Данная линия представлена в двух комплектациях: с металлической или стеклянной крышкой.



ПРЕИМУЩЕСТВА

посуды Kukmara из нержавеющей стали

- **Посуда из высококачественной нержавеющей стали AISI 304 (18/10)** обладает высокой устойчивостью к коррозии.



- **Все изделия линии Safia имеют толщину стенок до 0,8мм и благодаря чему обладают повышенной прочностью корпуса:** не деформируются и сохраняют целостность при соблюдении рекомендаций по эксплуатации.



- **Утолщённое дно, состоящее из 3 слоёв металла, быстро разогревается, равномерно распределяет тепло и сокращает время приготовления пищи.** За счёт скорости готовки продукты не успевают потерять своих полезных свойств, витаминов и микроэлементов.



- **Высококачественная, экологически чистая пищевая нержавеющая сталь AISI 304 (18/10) не вступает в реакцию с холодными и горячими продуктами,** что сохраняет вкусовые качества готового блюда и позволяет не только готовить, но и хранить в данной посуде приготовленную пищу. Нейтральность металла исключает риск возникновения аллергии.

- **Благодаря безупречной полировке без трещин и царапин на поверхности посуды не скапливаются бактерии и микробы.**



- **Стеклянная крышка с отверстием для выхода пара выполнена из высококачественного термостойкого стекла, идеально прилегает к краям посуды.** Широкий металлический обод защищает крышку от сколов и внешних повреждений. Возможно легко и безопасно наблюдать за процессом приготовления пищи.

- **Безупречное крепление ручек методом контактной сварки обеспечивает надёжность и облегчает уход за посудой.** Эргономичная конструкция обеспечивает надёжный и удобный захват. Посуду с ручками можно использовать в духовом шкафу.



- **На внутреннюю стенку корпуса нанесена мерная шкала для дозирования жидкости и ингредиентов,** которая позволит соблюдать пропорции во время приготовления блюд.

СВОЙСТВА

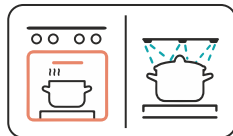
посуды Kukmara из нержавеющей стали

МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ:

- На любых типах плит: электрических, газовых, стеклокерамических и индукционных



- Посуду без крышки можно использовать для приготовления пищи в духовом шкафу. Использование крышки возможно лишь при снятии пластиковой шайбы.



- В посудомоечной машине.

- Термоаккумулирующий слой позволяет экономить энергию. Если выключить плиту за несколько минут до окончания готовки, блюдо полностью «доходит» само за счёт ранее накопленного тепла. В закрытой посуде пища ещё долго остаётся горячей.



УХОД

за посудой Kukmara из нержавеющей стали



- Перед первым использованием тщательно вымойте посуду тёплой водой с помощью губки и с добавлением моющего средства, не содержащего хлор, аммиак и соляную кислоту, ополосните посуду и вытрите насухо. *Не забудьте снять этикетки!*
- При последующем мытье в посудомоечной машине или же мытье вручную сильно загрязненную посуду необходимо предварительно замочить в воде или в слабом растворе моющего средства.
- Не используйте для мытья агрессивные абразивные средства, металлические мочалки и щётки.
- После мытья вытирайте посуду насухо мягким полотенцем - это придаст ей равномерный блеск. В результате естественного высыхания на поверхности могут появиться размытые мутноватые пятна от воды. Такие следы оставляют соли железа и кальция, содержащиеся в нефильтрованной воде.
- Известковый налёт, белые или тёмные точки на посуде, возникающие вследствие использования водопроводной воды с повышенным содержанием солей, а также цветные, чаще синевато-фиолетовые пятна (радужка) легко удаляются с помощью 4,5% раствора уксусной кислоты, лимонного сока или раствора лимонной кислоты
- При возникновении трудноудаляемых известковых пятен и тёмных точек допускается чистка с применением специальных средств по уходу за посудой из нержавеющей стали, но без содержания хлора и соляной кислоты.

РЕКОМЕНДАЦИИ

для использования посуды Kukmara из нержавеющей стали

- Не нагревайте пустую посуду во избежание появления радужных разводов. Не перегревайте изделия из нержавеющей стали! Это приведёт к ухудшению внешнего вида, а также выводу посуды из строя.
- В процессе приготовления пищи на газовой плите пламя не должно выступать за пределы дна и касаться стенок посуды. При использовании электрической, индукционной или стеклокерамической плиты выбирайте диаметр конфорки, соответствующий диаметру дна посуды. Вследствие выбора несоответствующего диаметра конфорки пожелтевший по ободу металл очистить не удастся.
- При интенсивном, а также длительном использовании посуды ручки могут нагреваться. В целях безопасности пользуйтесь прихватками или рукавицами.
- Не подвергайте посуду и стеклянные крышки резким перепадам температур, позволяйте им остыть самостоятельно.
- Во избежание пригорания рекомендуется приготовление пищи на среднем огне. Пригорание продуктов может быть связано только с неправильным выбором режима нагрева и не служит поводом для претензий к качеству изделия.
- Всегда поднимайте посуду при перемещении на стеклокерамической варочной панели во избежание возникновения царапин.
- Соль, специи и иные заправки добавляйте только в кипящую жидкость, это позволит им быстро раствориться и не осесть на дне. Приправы, добавленные в холодную жидкость, вызывают появление мелких белых или тёмных точек. Данные внешние изменения не снижают функциональность и гигиеничность посуды и не могут служить поводом для претензий.



НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ:

- Оберегайте посуду от ударов и грубого механического воздействия. На данные повреждения гарантия не распространяется.
- Посуда TM Kukmara из нержавеющей стали не предназначена для использования в микроволновой печи.
- Не используйте стеклянную крышку при приготовлении пищи в духовом шкафу.





Рецепты блюд
от Kukmara



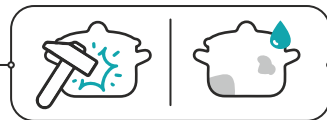
ГАРАНТИЯ

посуды Kukmara из нержавеющей стали

ГАРАНТИЙНЫЙ СРОК ЭКСПЛУАТАЦИИ - 24 МЕСЯЦА
со дня продажи через розничную сеть при соблюдении
условий настоящей инструкции по эксплуатации.

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ:

- На повреждения, возникшие из-за ударов, падений, перегрева и неправильного использования.
- На естественные изменения внешних свойств изделия, возникших в процессе эксплуатации (естественное изменение цвета металла; тёмные пятна и точки от извести, возникающие в результате использования жёсткой воды, ржавные разводы, белые точки и прочее).



По вопросам качества посуды обращаться

✉ brak@kukmara.com

АССОРТИМЕНТ

посуды линии Safa

КАСТРЮЛЯ со стеклянной крышкой/металлической

- Ø
- 9,0л / 28см
 - 8,0л / 26см
 - 6,0л / 24см
 - 4,0л / 22см
 - 3,0л / 20см
 - 1,8л / 16см
 - 1,5л / 16см
 - 1,2л / 16см



КОВШ со стеклянной крышкой/металлической



- Ø
- 1,5л / 16см
 - 1,2л / 16см



СКОВОРОДА со стеклянной крышкой/металлической

С одной ручкой

- 1,7л / 22см
- 1,2л / 20см



С двумя ручками

- 2,6л / 26см
- 2,2л / 24см



Специально сконструированная вкладная металлическая крышка плотно прилегает к краям посуды, не выпуская пар. Крышка без пароотвода разработана таким образом, что в процессе приготовления пищи она плотно закрывает кастрюлю (сковороду, сотейник) и создаёт замкнутый цикл готовки. Более того, не происходит испарения жидкости, что обеспечивает оптимальное сохранение влаги в пище в процессе приготовления. Это свойство крышки позволяет тушить продукты при минимальном количестве жидкости и, благодаря чему, в готовом блюде сохраняется больше витаминов и минералов. Готовясь в собственном соку, продукты максимально сохраняют цвет и насыщенный вкус.

СОТЕЙНИК со стеклянной крышкой/металлической

- 4,8л / 28см
- 3,9л / 26см
- 3,1л / 24см
- 2,4л / 22см
- 1,9л / 20см



ВОЗНИКАЮЩИЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

для всего ассортимента посуды Kuktaga из нержавеющей стали

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ	ГАРАНТИЯ
После протирания посуды на салфетке остаётся серый налёт, присутствует запах металла, чувствуется вкус металла в готовом продукте	Остаточные продукты производства.	Перед первым использованием изделие необходимо тщательно вымыть вручную губкой с добавлением средства для мытья посуды с содержанием ПАВ от 15-30% и вытереть насухо.	Не распространяется
Светлые точки на дне	Образуются в результате воздействия вареной (йодированной, морской) соли, специй и заправок, осевших на дне посуды и не растворившихся в жидкости.	Возникшие точки удалить невозможно. Но можно предотвратить их появление. Добавляйте соль и специи только в кипящую жидкость, помешивая её до полного растворения соли и специй, не давая им осесть на дне посуды.	Не распространяется
Появились радужные разводы	Посуда из нержавеющей стали покрыта очень тонким оксидным слоем. При нагревании посуды толщина этого слоя увеличивается, и он становится заметным в виде радужных разводов.	Устраните их соком лимона или 4,5% раствором уксусной кислоты, ополосните и вытрите насухо	Не распространяется
Светлые пятна на дне и стенках посуды	Пятна образуются находящимися в воде солями кальция, оседающими на дне и стенках изделия (накипь).	Прокипятите, засыпав в воду лимонную кислоту; протрите долькой лимона или лимонным соком.	Не распространяется
Тёмные точки на дне и стенках посуды	Соли кремния, содержащиеся в воде, в результате кипячения оседают на дне и стенках изделия, цепляясь за микроскопические неровности поверхности.	Протрите тёмные точки 4,5% раствором уксусной кислоты. Своевременно избавляйтесь от мелких точек, удаляя жёсткой стороной губки. Используйте средства для чистки посуды из нержавеющей стали без содержания хлора, аммиака и соляной кислоты!	Не распространяется

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ	ГАРАНТИЯ
Пожелтел внешний обод у основания	Выбран неверный диаметр конфорок, пламя или нагревательные элементы коснулись стенок посуды	Не устраняется. На качество готовки не влияет.	Не распространяется
Оторвалась ручка	Производственный брак	Гарантийный срок эксплуатации – 24 месяца со дня продажи через розничную сеть при соблюдении условий эксплуатации.	Гарантия распространяется
Вздулось дно, образовался пузырь	Скрытый производственный брак	Гарантийный срок эксплуатации – 24 месяца со дня продажи через розничную сеть при соблюдении условий эксплуатации.	Гарантия распространяется
Вмятины на корпусе	Возникают вследствие падения или удара при эксплуатации, а также при транспортировке посуды.	Не устраняются. На качество готовки не влияют.	Гарантия распространяется на новую посуду (не бывшую в употреблении) при продаже через розничную сеть.
Мутные пятна на внешней стороне посуды	В результате естественного высыхания на поверхности появляются мутноватые пятна от воды. Во избежание подобного после каждого мытья протирайте посуду насухо.	Смочите раствором лимонной кислоты или лимонным соком салфетку и протрите ею посуду. Тщательно промойте и вытрите насухо.	Не распространяется
Присохшие пятна жира (жирный нагар)		Используйте средства анти-жир для посуды из нержавеющей стали без содержания аммиака, хлора и соляной кислоты.	Не распространяется
Используйте средства для чистки посуды из нержавеющей стали БЕЗ СОДЕРЖАНИЯ ХЛОРА, АММИАКА И СОЛЯНОЙ КИСЛОТЫ!			

С рекомендациями по использованию и уходу, а также свойствами посуды ознакомлен (а):

ФИО

подпись

дата покупки