

Kukmara



ООО «Расплав»
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

ORION



СРОК СЛУЖБЫ
10
ЛЕТ



ORION



*Уважаемый покупатель!
Благодарим вас за выбор
продукции Kukmara!*

Новая линия «ORION» от Kukmara – это результат профессионального взаимодействия дизайнерских и технологических решений, воплощение надёжности с возможностью многолетнего использования. Яркая и притягательная линия «ORION» идеально подойдёт для молодых семей и практичных хозяек, для любителей обновляться, для тех, кто принимает взвешенные решения и чётко расставляет приоритеты. Но с неизменным качеством! Сочетание матовой и глянцевой поверхности, придающие посуде изысканность, стильный логотип и утончённые ручки с надёжным креплением делают новую линию от Kukmara узнаваемой, как и созвездие Орион – самое заметное на ночном небе.

Благодаря универсальному исполнению, сочетанию качественных, безопасных материалов и привлекательной цене, линия из нержавеющей стали «ORION» от Kukmara готова к вашим самым невероятным экспериментам. Линия «ORION» – это блестящее сочетание цены и качества, в которой выгодно готовить вкусную и здоровую пищу!



ПРЕИМУЩЕСТВА

посуды линии «ORION»

БЕЗОПАСНО ГОТОВИТЬ, ХРАНИТЬ И МЫТЬ.

Изделия линии «ORION», изготовленные из высококачественной нержавеющей пищевой стали, обладают следующими несомненными достоинствами:



- высокая устойчивость к коррозии и повышенная прочность корпуса, что способствует долгому сроку службы посуды - до 10 лет и более при соблюдении рекомендаций при эксплуатации;



- пищевая сталь не выделяет вредных веществ при нагревании, не меняет вкусовые свойства готового блюда и не вступает в реакцию с холодными и горячими продуктами. В такой посуде безопасно хранить готовую пищу;



- изделия из пищевой стали можно мыть в посудомоечной машине, но с соблюдением правильного расположения посуды внутри ПММ, расположив её строго вверх дном.



3-СЛОЙНОЕ УТОЛЩЕННОЕ ДНО

Посуда оснащена утолщённым и ударопрочным дном, состоящим из 3 слоёв металла и обладающим рядом преимуществ:

- равномерный и быстрый нагрев посуды по всей поверхности, благодаря теплораспределительному слою из алюминия на дне, значительно сокращающего время на приготовление;
- наличие индукционного дна из ферромагнитной стали повышает функциональность линии и позволяет использовать эту посуду на всех типах плит;



- за счёт скорости приготовления пища максимально сохранит витамины и питательные вещества. В такой посуде легко готовить даже начинающей хозяйке!



ИЗЯЩНЫЕ И НАДЁЖНЫЕ РУЧКИ

Мягкая утончённость линий ручек подчёркивает красоту посуды, а надёжное крепление будет гарантировать безопасность и комфорт в процессе готовки. Высоко расположенные ручки с лёгкостью позволяют складываться кастрюлям одна в другую по принципу матрёшки и компактно храниться на полке.



ТОЧНАЯ И УДОБНАЯ МЕРНАЯ ШКАЛА

Мерная шкала на внутренней стенке корпуса позволяет точно дозировать жидкость и ингредиенты и соблюдать пропорции во время приготовления блюд.

БЕЗУПРЕЧНАЯ ПОЛИРОВКА без трещин и царапин предотвращает скапливание бактерий и микробов на поверхности посуды.



ТЕРМОСТОЙКОЕ СТЕКЛО С ПАРООТВОДОМ И МЕТАЛЛИЧЕСКИМ ОБОДОМ

Стеклоклянная крышка из термостойкого стекла с отверстием для выхода пара даёт возможность легко и безопасно наблюдать за процессом приготовления пищи. Металлический обод защищает крышку от сколов и внешних повреждений.

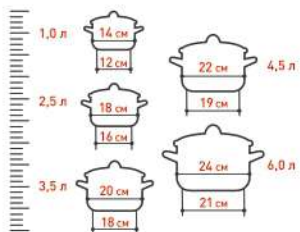
ПРЕИМУЩЕСТВА



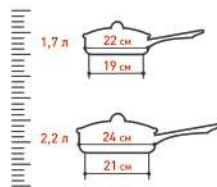
АССОРТИМЕНТ

посуды линии «ORION»

КАСТРЮЛЯ
со стеклянной крышкой



СКОВОРОДА
со стеклянной крышкой



АССОРТИМЕНТ

Рецепты
от Kukmara



АССОРТИМЕНТ

посуды линии «ORION»

КОВШ
со стеклянной крышкой



СОТЕЙНИК
со стеклянной крышкой



АССОРТИМЕНТ



УХОД

за посудой Kuktaqa 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.



- 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 нефilterованной 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) возможно удалить с помощью 4,5% раствора уксусной кислоты, лимонного сока или раствора лимонной кислоты.



- При возникновении трудноудаляемых известковых пятен и тёмных точек смешайте пищевую соду с водой до получения консистенции пасты, нанесите на загрязненный участок и потрите. Допускается чистка с применением специальных средств по уходу за посудой из нержавеющей стали, но без содержания хлора и соляной кислоты.



РЕКОМЕНДАЦИИ

для использования посуды Kuktaqa из нержавеющей стали

- Не нагревайте пустую посуду и не перегревайте её. Это приведёт к появлению радужных разводов, к ухудшению внешнего вида, а также выходу посуды из строя.

- 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.

- 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.



- 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.



ГАРАНТИЯ

посуды KUKMARA из нержавеющей стали

ГАРАНТИЙНЫЙ СРОК ЭКСПЛУАТАЦИИ – 24 месяца

со дня продажи через розничную сеть при соблюдении 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, радужные разводы, белые точки и прочее).

НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ:

- Посуда от Kukmara из нержавеющей стали не предназначена для использования в микроволновой печи.
- Не используйте стеклянную крышку при приготовлении пищи в духовом шкафу.



По вопросам качества посуды обращаться

✉ brak@kukmara.com



ВОЗНИКАЮЩИЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

для всего ассортимента посуды Kuktaра 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 поваренной (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 дав ей 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 на соходящимися 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, оседающие 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 жесткой стороной губки. Используйте средства для чистки посуды из нержавеющей стали без содержания хлора, аммиака и соляной кислоты!	Не распространяется
Пожелтел внешний обод у основания	Выбран неверный диаметр конфорки, пламя или нагревательные элементы коснулись стенок посуды	Не устраняется. На качество готовки не влияют.	Не распространяется

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ	ГАРАНТИЯ
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
Затекает вода под обод стеклянной крышки	Конструктивные особенности крышки.	После мытья расположите крышку вертикально, чтобы вода свободно вытекла и крышка могла просохнуть.	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 