

ХоРеКа

- 01 **Износостойкость**
20 000 циклов
- 02 **Срок службы**
3 года
- 03 **Гарантия**
3 года
- 04 **Равномерное распределение тепла**
по всей поверхности
- 05 **Полностью безопасна**
и безвредна для здоровья
- 06 **Не подвергается деформации**
- 07 **Подходит для газовых плит**
- 08 **Подходит для электрических плит**
- 09 **Подходит для стеклокерамических плит**
- 10 **Подходит для индукционных плит**
- 11 **Можно использовать в духовом шкафу**



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Посуда из нержавеющей стали линии «ХоРеКа»

Уважаемый покупатель!

Благодарим вас за выбор продукции KUKMARA.

Посуда линии «ХоРеКа» от Kukmara — это воплощение надёжности, долговечности и безграничных возможностей для кулинарных достижений. Сила и безопасность высококачественной стали, цельнотянутый корпус, трёхслойное дно с индукционными свойствами, массивные и надёжные ручки, металлическая крышка, широкий выбор размеров от 12 до 50 л — мы учли все пожелания и создали для вас высокофункциональную и качественную посуду, которая станет незаменимым рабочим инструментом в руках начинающих и профессиональных шеф-поваров.

Творите и создавайте, развивайте свой бизнес, становитесь успешными в своём деле вместе с Kukmara!



Конструкция и назначение

Вся посуда линии «ХоРеКа» изготавливается методом вытяжки (цельнотянутая) из высококачественной хромоникелевой стали AISI 304 (18/10) в соответствии с основными требованиями ГОСТ 27002-2020 «Посуда из коррозионностойкой стали. Общие технические условия».

Линия представлена в комплектации с металлической крышкой.

Посуда из высококачественной нержавеющей стали AISI 304 (18/10) обладает высокой устойчивостью к коррозии. Изделия линии «ХоРеКа» имеют толщину стенок до 1,0 мм и благодаря этому обладают повышенной прочностью корпуса: не деформируются и сохраняют целостность при соблюдении рекомендаций по эксплуатации.

Утолщённое дно, состоящее из 3 слоёв металла, обеспечивает устойчивость изделия на горизонтальной поверхности, способствует быстрому разогреву, равномерно распределяет тепло и сокращает время приготовления пищи.

Сталь	AISI 304 (18/10)
-------	------------------

Толщина стенок	до 1,0 мм
----------------	-----------

Дно	3 слоя металла
-----	----------------

Объёмный ряд	12–50 л
--------------	---------

Крышка	металлическая
--------	---------------

Корпус	цельнотянутый
--------	---------------

Пищевая нержавеющая сталь AISI 304 (18/10) не вступает в реакцию с холодными и горячими продуктами.

- 01 Износостойкость
20 000 циклов
- 02 Срок службы
3 года
- 03 Гарантия
3 года
- 04 Равномерное
распределение
тепла
по всей поверхности
- 05 Полностью
безопасна
и безвредна для здоровья
- 06 Не подвергается
деформации
- 07 Подходит для
газовых плит
- 08 Подходит для
электрических плит
- 09 Подходит для
стеклокерамических
плит
- 10 Подходит для
индукционных
плит
- 11 Можно
использовать в
духовом шкафу

Преимущества посуды KUKMARA из нержавеющей стали

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.

Накладная металлическая крышка плотно прилегает к краям посуды, не выпускает пар и препятствует испарению жидкости, что обеспечивает оптимальное сохранение влаги в пище в процессе приготовления. Значительный вес металлической крышки предотвращает её подпрыгивание даже при интенсивном кипении, а также минимизирует расплескивание жидкости на плиту в процессе готовки. Надёжное заклёпочное крепление ручки крышки обеспечивает безопасность и долговечность изделия.

Надёжность ручек обусловлена двумя методами крепления — методом контактной сварки и заклёпки. 4 заклёпки и 6 сварных точек на каждой ручке гарантируют высокую безопасность при эксплуатации. Эргономичная конструкция обеспечивает надёжный и удобный захват.

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.

- 01 **Износостойкость**
20 000 циклов
- 02 **Срок службы**
3 года
- 03 **Гарантия**
3 года
- 04 **Равномерное распределение тепла**
по всей поверхности
- 05 **Полностью безопасна**
и безвредна для здоровья
- 06 **Не подвергается деформации**
- 07 **Подходит для газовых плит**
- 08 **Подходит для электрических плит**
- 09 **Подходит для стеклокерамических плит**
- 10 **Подходит для индукционных плит**
- 11 **Можно использовать в духовом шкафу**

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 вручную сильно загрязнённую 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.

Удаление налёта и пятен

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.



Не рекомендуем использовать в посудомоечной машине. Возможно только мытьё вручную.

- 01 **Износостойкость**
20 000 циклов
- 02 **Срок службы**
3 года
- 03 **Гарантия**
3 года
- 04 **Равномерное распределение тепла**
по всей поверхности
- 05 **Полностью безопасна**
и безвредна для здоровья
- 06 **Не подвергается деформации**
- 07 **Подходит для газовых плит**
- 08 **Подходит для электрических плит**
- 09 **Подходит для стеклокерамических плит**
- 10 **Подходит для induction плит**
- 11 **Можно использовать в духовом шкафу**

Свойства посуды KUKMARA из нержавеющей стали

Можно использовать на любых типах плит: электрических, газовых, стеклокерамических и индукционных.

Не рекомендуем использовать в посудомоечной машине! Возможно только мытьё вручную.

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.

Рекомендации для использования

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 резким перепадам температур, позволяйте ей 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.

01 Износостойкость
20 000 циклов

02 Срок службы
3 года

03 Гарантия
3 года

04 Равномерное
распределение
тепла
по всей поверхности

05 Полностью
безопасна
и безвредна для здоровья

06 Не подвергается
деформации

07 Подходит для
газовых плит

08 Подходит для
электрических плит

09 Подходит для
стеклокерамических
плит

10 Подходит для
индукционных
плит

11 Можно
использовать в
духовом шкафу

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.

Оберегайте посуду от ударов и грубого механического воздействия. На данные повреждения гарантия не распространяется.

Всегда поднимайте посуду при перемещении на стеклокерамической варочной панели во избежание возникновения царапин.

Посуда ТМ Кукмага из нержавеющей стали не предназначена для использования в микроволновой печи.

Важное правило нагрева

Используйте средний огонь. Подбирайте диаметр конфорки, соответствующий диаметру дна. Не нагревайте пустую посуду и не допускайте резких перепадов температур.



01 **Износостойкость**
20 000 циклов

02 **Срок службы**
3 года

03 **Гарантия**
3 года

04 **Равномерное распределение тепла**
по всей поверхности

05 **Полностью безопасна**
и безвредна для здоровья

06 **Не подвергается деформации**

07 **Подходит для газовых плит**

08 **Подходит для электрических плит**

09 **Подходит для стеклокерамических плит**

10 **Подходит для индукционных плит**

11 **Можно использовать в духовом шкафу**

Гарантия посуды KUKMARA из нержавеющей стали

Гарантийный срок эксплуатации — 24 месяца со дня продажи через розничную сеть при соблюдении условий настоящей инструкции по эксплуатации. Срок службы — 20 лет.

Гарантия не распространяется

На повреждения, возникшие из-за ударов, падений, перегрева и неправильного использования.

На естественные изменения внешних свойств изделия, возникшие 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.

ПО ВОПРОСАМ КАЧЕСТВА

brak@kukmara.com

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

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

Посуда линии «ХоРеКа» создана как высокофункциональный и качественный рабочий инструмент для начинающих и профессиональных шеф-поваров.

01

Износостойкость
20 000 циклов

02

Срок службы
3 года

03

Гарантия
3 года

04

Равномерное
распределение
тепла
по всей поверхности

05

Полностью
безопасна
и безвредна для здоровья

06

Не подвергается
деформации

07

Подходит для
газовых плит

08

Подходит для
электрических плит

09

Подходит для
стеклокерамических
плит

10

Подходит для
индукционных
плит

11

Можно
использовать в
духовом шкафу