

BLUEDIAMOND™

سيراميك مطور غير لاصق

واستخدامه Blue Diamond™ تعليمات العناية بـ

(1) الإجراءات الوقائية الهامة

ينبغي قراءة جميع معلومات السلامة بعناية وبدقة قبل استخدام هذا المنتج !

- لا تسمح للأطفال من الاقتراب من الموقد أثناء الطهي .
- لتجنب الإصابة دائمًا، يجب توخي الحذر عند التعامل مع أدوات الطهي الساخنة.
- لأسباب تتعلق بالسلامة، لا تترك أدوات الطهي دون مراقبة أثناء الاستخدام وتأكد من أن المقابض لا تمتد على حافة الموقد.
- لا تسمح للمقابض بالتمدد على الموقد الساخن، وإلا فقد تصبح المقابض ساخنة .
- تم تصميم مقابض أدوات الطهي لتقليل انتقال الحرارة إلى الحد الأدنى. ومع ذلك، قد تصبح الأغذية والمقابض ساخنة أثناء الطهي لفترات طويلة. توخ الحذر عند إزالة الأغذية أو الرفع باستخدام المقابض. استخدم دائمًا قفازات الفرن أو الحوامل .
- عند تركيب مقابض الباكليت أو مقابض الفولاذ المقاوم للصدأ والسيليكون، أو استخدام الأغذية الزجاجية، تحقق دائمًا من العبوة لمعرفة إرشادات درجة الحرارة المحددة .
- يمكن تغيير مقابض الفولاذ المقاوم للصدأ عند استخدامها في الفرن، ولكن هذا لا يؤثر على سلامة أو أداء أدوات الطهي الخاصة بك .
- لا تستخدم أدوات الطهي في الميكروويف .
- لا تغمر الغطاء الساخن في الماء البارد، لأن الصدمة الحرارية يمكن أن تتسبب في تحطم الغطاء .

(2) دليل الاستخدام

قبل الاستخدام الأول :

- قم بإزالة جميع مواد التعبئة والتغليف والملصقات. يرجى إعادة تدوير النفايات بشكل صحيح.
- يغسل المنتج بالماء الدافئ والصابون؛ ويشطف ويجفف جيدًا بقطعة قماش ناعمة.

الطهي :

الخاص بك Blue Diamond™ توصيات لمنع انبعاج منتج :

- لا تترك مقلاة فارغة على موقد ساخن. قد يؤدي القيام بذلك إلى تلف المقلاة ورأس الموقد بشكل دائم.
- لا تسمح بتسخين الماء المغلي في المقلاة حتى يتبخر .
- لا تضع أدوات الطهي الساخنة تحت الماء البارد. اترك أدوات الطهي لتبرد تمامًا.

توصيات لتوفير الطاقة وتحقيق أفضل نتائج في الطهي والقلي :

- قم بالطهي على موقد مطابق في قطر القاعدة للوعاء الذي حددته.
- عند الطهي على الغاز، اضبط اللهب حتى لا يشتعل على جانبي المقلاة.
- تعد إعدادات الحرارة أمرًا مهمًا للغاية. يوصى بإعدادات حرارة منخفضة إلى متوسطة لمعظم عمليات الطهي. تمنع غير المسببة Blue Diamond™ إعدادات الحرارة المنخفضة المقلاة من السخونة، مما يقلل من تفحم الطعام والزيوت. تقوم طبقة للالتصاق بتوزيع الحرارة على نحو أكثر فعالية وقد تتسبب في طهي بعض الأطعمة بسرعة أكبر.

توصيات للحصول على أفضل تسوية للطعام :

- أبدأ دائمًا بمقلاة نظيفة. اغسل المنتج بعناية بقطعة قماش ناعمة أو اسفنجية وتأكد من إزالة جميع آثار زيت الطهي والطعام قبل تخزين المقلاة.
- أخرج الطعام من الثلاجة قبل 10 دقائق من الطبخ أو القلي.
- لا تسقط المقلاة على الأرض واحرص على عدم انبعاج المقلاة أو ثنيها لأن ذلك قد يؤدي إلى تشويه الطبقة الخزفية غير المسببة للالتصاق، مما يؤدي إلى تقليل خصائص عدم الالتصاق للطعام.

BLUEDIAMOND™

سيراميك مطور غير لاصق

- في حال التصاق الطعام قليلاً بالمقلاة أثناء الطهي، أضف كمية صغيرة من الماء. ستؤدي إضافة الرطوبة إلى خلق موجة من البخار والتي من شأنها تخلص أي طعام متبق.
- ملاحظة: بعد فترة من الوقت، سيحدث هناك انخفاضاً طبيعياً في خصائص الطبقة غير المسببة للالتصاق. ويتم تسريع هذه العملية من خلال التعرض الطويل للسطح غير القابل للالتصاق للحرارة العالية، والتي تسبب تفحم الطعام والزيت. يمكن لمنتج Blue Diamond™ غير القابل للالتصاق تحمل ارتفاع درجة الحرارة العرضي حتى 450 درجة مئوية لفترات قصيرة، والتي تعد ميزة Blue Diamond™. وهذا يعني أنه إذا تم تسخين المقلاة عن طريق الخطأ، فلن يتم إطلاق أي أبخرة سامة. بالإضافة إلى ذلك، فإن الطبقة نفسها لن تتشقق أو تتشقر. يرجى ملاحظة أن درجة الحرارة هذه تشير فقط إلى الطبقة. يمكنك الرجوع إلى العبوة للحصول على إرشادات درجة الحرارة المحددة.
- بالنسبة للأغطية والمقابض، يرجى الرجوع إلى العبوة الخاصة بك للحصول على توصيات درجة الحرارة.

زيوت ودهون الطهي :

- نوصي باستخدام كمية صغيرة من الزيت أو الزبدة عند الطهي باستخدام Blue Diamond™.
- استخدم الزيوت التي تحتوي على نقطة دخان عالية، مثل زيت الزيتون المكرر أو زيت الفول السوداني أو زيت الذرة أو الزبدة المصفاة.
- لا تستخدم زيت الزيتون البكر أو رذاذ الزيت، بما في ذلك الأيروسول ورذاذ الرش ومضخات الرش. حيث إنها تتفحم بسرعة كبيرة على السطح غير القابل للالتصاق.
- يمكن أن يتفحم الطعام والزيت بسرعة كبيرة بسبب الموصلية الحرارية الممتازة للمقلاة والطبقة غير المسببة للالتصاق. قم دائماً بالطهي على نار منخفضة إلى متوسطة، واستخدم الحرارة العالية فقط عند التحمير والتسمير.
- قم دائماً بتوزيع الزيت بالتساوي على سطح المقلاة.

الأواني :

- على الرغم من أن أدوات الطهي الخاصة بك أواني معدنية آمنة، إلا أننا نوصي باستخدام أواني بلاستيكية أو من النايلون أو مطاطية أو خشبية.
- لا تطرق بالمعلقة أو بالأواني على حافة أدوات الطهي أو إطارها أو سطحها.
- لا تقم بتقطيع الطعام أثناء وجوده في المقلاة.
- تعد أواني النايلون مقاومة للحرارة حتى 180 درجة مئوية ويمكن غسلها في غسالة الصحون بأمان.

إذا تم تضمين مقصوصة أو مصفاة للبخار في مجموعتك :

- مصفاة البخار: قم بإضافة مصفاة البخار إلى قاعدة مع قطر مماثل لتبخير كل شيء بسرعة.
- يمكن إزالة بقايا الطعام والبقع من الخارج باستخدام مناديل تنظيف من النايلون.
- تجنب استخدام الصوف الصلب أو مناديل تنظيف من الصلب أو المنظفات القوية.
- يمكن غسل كلاهما في غسالة الصحون بأمان.

(3) العناية والتنظيف :

- اترك المقلاة حتى تبرد ثم نظفها جيداً بعد كل استخدام.
- في غسالة الصحون بأمان، إلا أننا نوصي بالغسيل اليدوي بالماء Blue Diamond™ على الرغم من أنه يمكن غسل منتجات الدافئ والصابون لإطالة عمر المقلاة.
- لا تستخدم الصوف الصلب أو مناديل التنظيف المصنوعة من النايلون. للحصول على أفضل النتائج، نظف المنتج بقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة.
- لا تستخدم منظف الفرن أو المنظفات الكاشطة الأخرى.
- عند استخدام حرارة عالية مع دهون وزيوت الطهي، يمكن أن تتكون رواسب بنية على الطبقة غير المسببة للالتصاق. يمكن أن يؤدي ذلك إلى إنتاج طبقة رقيقة متفحمة من الزيوت والدهون تضعف أداء الطبقة غير المسببة للالتصاق. وإذا حدث هذا، فقم بإزالة مخلفات الطعام وجلي الماء في المقلاة ثم اتركها لتبرد. ثم اغسلها بالماء الدافئ والصابون.
- للحروق الشديدة، اغسلها باستخدام إسفنجة الميلامين، وصب كمية قليلة من الماء الدافئ في المقلاة وقم بفركها في حركة دائرية.
- تأكد دائماً من أن المقلاة نظيفة قبل تخزينها.
- تعد العلامات الموجودة على السطح والتغييرات في اللون الطفيفة التي تطورت على مر الزمن طبيعية ولن تؤثر على أداء الطبقة.

BLUEDIAMOND™

سيراميك مطور غير لاصق

تخزين أدوات الطهي بشكل صحيح :

- لا تقم بتخزين الأواني المعدنية داخل أدوات الطهي الخاصة بك. احرص دائماً على تثبيت أدوات الطهي بعناية ، ووضع واقيات المقلاة بينهما لحماية الطبقة غير المسببة للالتصاق.

نتمنى لكم الكثير من متعة الطهي!

دسياسة ضمان Blue Diamond™:

لا يسري الضمان الخاص بك إلا على عيوب المواد أو صنعة المنتج والطبقة غير المسببة للالتصاق في إطار الاستخدام العادي إذا تبين أن منتجك معيب خلال فترة الضمان، فيجوز للمالك Blue Diamond™ وغير المهني وفقاً لدليل العناية والاستخدام لـ الأصلي إعادته إلى المتجر ذي الصلة. يرجى أيضاً التأكد من تضمين عنوان الإرجاع ووصف عيب المنتج ورقم الهاتف وأي معلومات أخرى ذات صلة بإرجاع المنتج.

على عامين ضد عيوب التصنيع. ويسري الضمان مدى Blue Diamond™ يقتصر الضمان على الطبقة غير المسببة للالتصاق لـ الحياة على الأجزاء الأخرى ضد عيوب التصنيع.

بإصلاح أي صنعة معيبة مجاناً، Blue Diamond™ ووجد أنه معيب، تقوم، Blue Diamond™ عند فحص المنتج من قبل بينما تحتفظ بالحق في أن تقرر استبدال المنتج بالكامل، أو إذا لم يعد متوفراً، بمنتج مماثل.

يستثنى هذا الضمان بشكل صريح الأضرار الناجمة عن سوء الاستخدام و/أو الحوادث و/أو التعسف في الاستخدام و/أو الحرارة الزائدة و/أو الاستخدام التجاري و/أو تعديل المنتج من قبل العميل النهائي. لا يغطي هذا الضمان البقع أو تغيير اللون أو الخدوش بسبب البلى العادي. ولن يؤدي هذا الضمان بأي حال من الأحوال إلى أي تعويض عن الخسارة المترتبة.

سيتم اعتبار هذا الضمان ساري المفعول فقط عند تقديم وثيقة مؤرخة تثبت الشراء، وبطاقة الضمان والمنتج الذي تم شراؤه. يرجى الاحتفاظ ببطاقة الضمان هذه مع إثبات الشراء.

لا يؤثر هذا الضمان على حقوق المستهلك القانونية داخل الاتحاد الأوروبي. يمنحك هذا الضمان حقوقاً قانونية محددة، وقد تتمتع أيضاً بحقوق أخرى تختلف من بلد إلى آخر.