

ΟΔΗΓΙΕΣ ΦΡΟΝΤΙΔΑΣ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗΣ BLUE DIAMOND™

1. ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ

Διαβάστε όλες τις πληροφορίες ασφαλείας προσεκτικά και σχολαστικά προτού χρησιμοποιήσετε αυτό το προϊόν!

- Μην αφήνετε τα παιδιά να πλησιάζουν την ηλεκτρική κουζίνα/κουζίνα υγραερίου ενόσω μαγειρεύετε.
- Για την αποφυγή τραυματισμών, να είστε πάντα προσεκτικοί όταν χειρίζεστε μαγειρικά σκεύη που καίνε.
- Για λόγους ασφαλείας, μην αφήνετε ποτέ τα μαγειρικά σκεύη χωρίς επίβλεψη ενόσω μαγειρεύετε, και βεβαιωθείτε ότι τα χερούλια δεν εξέρχουν από το άκρο της κουζίνας.
- Μην αφήνετε τα χερούλια πάνω από άλλες ζεστές εστίες, γιατί μετά μπορεί να καίνε.
- Τα χερούλια των μαγειρικών σκευών σας είναι κατασκευασμένα έτσι ώστε να ελαχιστοποιείται η μεταφορά θερμότητας. Παρόλα αυτά, τα καπάκια και τα χερούλια μπορεί να καίνε μετά από παρατεταμένο μαγείρεμα. Να είστε προσεκτικοί όταν βγάξετε τα καπάκια ή σηκώνετε τα σκεύη από τα χερούλια. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου ή πιάστρες.
- Στις περιπτώσεις όπου τα σκεύη έχουν χερούλια Bakelite ή χερούλια ανοξειδωτου χάλυβα με σιλικόνη, ή όταν χρησιμοποιούνται γυάλινα καπάκια, ελέγχετε πάντα τη συσκευασία για συγκεκριμένες οδηγίες σχετικά με τη θερμοκρασία.
- Μην χρησιμοποιείτε το σκεύος σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Μη βυθίζετε ένα ζεστό καπάκι σε κρύο νερό, γιατί το θερμικό σοκ μπορεί να κάνει το καπάκι να σπάσει.

2. ΟΔΗΓΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

Πριν από την πρώτη χρήση:

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας και τις ετικέτες. Ανακυκλώστε σωστά τα απορρίμματα.
- Πλύνετε το σκεύος με ζεστό νερό και σαπούνι, ξεπλύνετε και στεγνώστε το καλά με ένα μαλακό πανί.

Μαγείρεμα:

Συστάσεις για να μην παραμορφωθεί το προϊόν σας Blue Diamond™:

- Μην αφήνετε ποτέ ένα άδειο σκεύος πάνω σε ζεστό μάτι, γιατί έτσι μπορεί να προκληθεί μόνιμη ζημιά στο σκεύος και στις εστίες σας.
- Μην αφήνετε νερό να βράσει μέσα στο σκεύος σας μέχρι να εξατμιστεί.
- Μην βάζετε ζεστά σκεύη μαγειρέματος κάτω από κρύο νερό. Αφήστε το σκεύος να κρυώσει εντελώς.

Συστάσεις για εξοικονόμηση ενέργειας και καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος και τηγανίσματος:

- Να μαγειρεύετε σε εστία που έχει παρόμοια διάμετρο με τη βάση του σκεύους που επιλέξατε.
- Όταν μαγειρεύετε σε υγραέριο, προσαρμόστε τη φλόγα έτσι ώστε να μη φτάνει μέχρι τις πλευρές του σκεύους.
- Η ένταση της θερμότητας είναι πολύ σημαντική. Για τους περισσότερους τρόπους μαγειρέματος συστήνεται χαμηλή έως μέτρια ένταση. Η χαμηλότερη ένταση δεν αφήνει το σκεύος να ζεσταθεί υπερβολικά, με αποτέλεσμα να ελαχιστοποιείται η πιθανότητα να καούν το φαγητό και τα λάδια. Η αντικολλητική επίστρωση Blue Diamond κατανέμει πιο αποτελεσματικά τη θερμότητα και μπορεί να επισπεύσει το μαγείρεμα κάποιων φαγητών.

Συστάσεις για να ξεκολλούν καλύτερα τα φαγητά:

- Ξεκινάτε πάντα με ένα καθαρό σκεύος. Πλύνετε το σκεύος προσεκτικά με ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι και βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει κάθε ίχνος λαδιού για μαγείρεμα και φαγητού προτού αποθηκεύσετε το σκεύος σας.
- Βγάλτε το φαγητό από το ψυγείο 10 λεπτά προτού αρχίσετε το μαγείρεμα ή το τηγάνισμα.
- Προσέξτε να μη σας πέσει το σκεύος στο πάτωμα, και να μην το παραμορφώσετε ή στραβώσετε, γιατί έτσι μπορεί να παραμορφωθεί η κεραμική αντικολλητική επίστρωση, με αποτέλεσμα να μειθούν οι αντικολλητικές ιδιότητες.
- Εάν το φαγητό κολλήσει ελαφρά στο σκεύος ενόσω μαγειρεύετε, προσθέστε λίγο νερό. Η προσθήκη υγρασίας θα οδηγήσει στην απότομη εμφάνιση ατμού, χάρη στην οποία θα ξεκολλήσουν τυχόν υπολείμματα φαγητού.
- Σημ.: μετά από κάποιο διάστημα παρατηρείται φυσιολογική μείωση των αντικολλητικών ιδιοτήτων. Αυτή η διαδικασία επιταχύνεται από την παρατεταμένη έκθεση της αντικολλητικής επιφάνειας σε υψηλή θερμοκρασία, η οποία προκαλεί καύση του φαγητού και του λαδιού. Η αντικολλητική επίστρωση Blue Diamond™ μπορεί να αντέξει στην τυχαία υπερθέρμανση μέχρι τους 450°C για μικρά διαστήματα, κάτι που αποτελεί χαρακτηριστικό ασφαλείας. Αυτό σημαίνει ότι αν το σκεύος υπερθερμανθεί τυχαία, δεν θα απελευθερωθούν τοξικοί καπνοί. Επιπλέον, η ίδια η επίστρωση δεν θα φουσκώσει ή ξεφλουδίσει. Σημειώνεται ότι αυτή η θερμοκρασία αναφέρεται μόνο στην επίστρωση. Ανατρέξτε στη

BLUEDIAMOND™

ΒΕΛΤΙΩΜΕΝΟ ΑΝΤΙΚΟΛΛΗΤΙΚΟ ΚΕΡΑΜΙΚΟ

συσκευασία για συγκεκριμένες οδηγίες σχετικά με τη θερμοκρασία.

- Για τα καπάκια και τα χερούλια, ανατρέξτε στη συσκευασία σας για να βρείτε τις συστάσεις σχετικά με τη θερμοκρασία.

Λάδια και λίπη μαγειρέματος:

- Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε μια μικρή ποσότητα λαδιού ή βουτύρου όταν μαγειρεύετε με το σκεύος σας Blue Diamond™.
- Χρησιμοποιείτε λάδια με υψηλό σημείο καπνού, όπως εξευγενισμένο ελαιόλαδο, αραχιδέλαιο, αραβοσιτέλαιο ή βούτυρο κλαριφιέ.
- Μη χρησιμοποιείτε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο ή λάδι σε μορφή σπρέι, συμπεριλαμβανομένων αεροζόλ, ψεκαστήρων σταγονιδίων και αντλιών ψεκασμού. Αυτά θα καούν ταχύτατα στην αντικολλητική σας επιφάνεια.
- Λόγω της εξαιρετικής θερμικής αγωγιμότητας του μαγειρικού σκεύους σας και της αντικολλητικής στρώσης, το φαγητό και το λάδι μπορούν να καούν ταχύτατα. Να μαγειρεύετε πάντα σε χαμηλή έως μέτρια φωτιά και να χρησιμοποιείτε δυνατή φωτιά μόνο για σοτάρισμα και τσιγάρισμα.
- Να κατανέμετε πάντα το λάδι ομοιόμορφα στην επιφάνεια του σκεύους.

Εργαλεία:

- Παρόλο που το μαγειρικό σκεύος σας είναι ανθεκτικό στα μεταλλικά εργαλεία, συνιστούμε να χρησιμοποιείτε εργαλεία από πλαστικό, καουτσούκ ή ξύλο για να επιμηκύνετε τη ζωή του σκεύους.
- Μη χτυπάτε τη σπάτουλα ή τα εργαλεία σας στο άκρο, στο χείλος ή στην επιφάνεια του μαγειρικού σας σκεύους.
- Μην κόβετε φαγητό μέσα στο σκεύος.

Εάν το σετ σας περιλαμβάνει καλάθκι ατμού ή τρυπητή κουτάλα:

- Καλαθάκι ατμού: προσθέστε το καλάθκι ατμού σε μια βάση με παρόμοια διάμετρο για να μαγειρεύετε γρήγορα στον ατμό τα πάντα.
- Τα υπολείμματα φαγητού και οι κηλίδες στο εξωτερικό μπορούν να αφαιρεθούν με πράσινο σφουγγαράκι για την κουζίνα.
- Μη χρησιμοποιείτε ασαλόμαλλο, σύρμα κουζίνας ή σκληρά απορρυπαντικά.
- Και τα δύο πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

3. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ:

- Αφήστε το σκεύος να κρυώσει και καθαρίστε το καλά μετά από κάθε χρήση.
- Παρόλο που τα προϊόντα Blue Diamond™ πλένονται στο πλυντήριο πιάτων, συνιστούμε πλύσιμο στο χέρι με ζεστό νερό και σαπούνι για να παρατείνετε τη ζωή του σκεύους σας.
- Μη χρησιμοποιείτε ασαλόμαλλο ή πράσινο σφουγγαράκι για την κουζίνα. Για καλύτερα αποτελέσματα, καθαρίστε με ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι.
- Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικό φούρνου ή άλλα καθαριστικά που χαράζουν.
- Όταν μαγειρεύετε με λίπη μαγειρέματος και λάδι σε υψηλή θερμοκρασία, μπορεί να δημιουργηθούν καφέ κηλίδες στην αντικολλητική επίστρωση. Αυτό μπορεί να δημιουργήσει μια μεμβράνη καμένου λαδιού και λίπους που μειώνει την αντικολλητική απόδοση. Εάν συμβεί αυτό, αφαιρέστε τα υπολείμματα φαγητού, βράστε νερό στο σκεύος και μετά αφήστε το να κρυώσει. Πλύνετε το σκεύος με ζεστό νερό και σαπούνι.
- Για πιο επίμονα καμένα λίπη, πλύνετε με λευκό σφουγγαράκι γόμα. Ρίξτε λίγο ζεστό νερό στο σκεύος και τρίψτε με κυκλικές κινήσεις.
- Να βεβαιώνετε πάντα ότι το σκεύος είναι καθαρό προτού το αποθηκεύετε.
- Τα ελαφρά σημάδια και οι αποχρωματισμοί στην επιφάνεια που προκύπτουν με τον καιρό είναι φυσιολογικοί και δεν θα επηρεάσουν την απόδοση της επίστρωσης.

Σωστή αποθήκευση των μαγειρικών σκευών:

Μην αποθηκεύετε μεταλλικά εργαλεία μέσα στα μαγειρικά σκεύη σας. Τοποθετείτε πάντα τα μαγειρικά σας σκεύη προσεκτικά το ένα μέσα στο άλλο με προστατευτικά σκευών ανάμεσά τους, για να προστατεύσετε την αντικολλητική τους επιφάνεια.

Σας ευχόμαστε απολαυστικό μαγείρεμα!

Πολιτική εγγυήσεων Blue Diamond™

Εγγύηση

Η εγγύηση Blue Diamond™ ισχύει μόνο για ελαττωματικά υλικά ή κακοτεχνία του προϊόντος και της αντικολλητικής επιστρώσής του σε συνθήκες κανονικής, μη επαγγελματικής χρήσης σύμφωνα με το εγχειρίδιο Φροντίδας και Χρήσης των προϊόντων Blue Diamond™. Εάν διαπιστωθεί ότι το προϊόν σας είναι ελαττωματικό στη διάρκεια της περιόδου που καλύπτεται από την εγγύηση, ο αρχικός αγοραστής μπορεί να το επιστρέψει στο σχετικό κατάστημα. Φροντίστε επίσης να συμπεριλάβετε μια διεύθυνση επιστροφής, περιγραφή του ελαττώματος του προϊόντος, αριθμό τηλεφώνου και οποιαδήποτε άλλη πληροφορία σχετίζεται με την επιστροφή του προϊόντος.

Η εγγύηση της αντικολλητικής επιφάνειας Blue Diamond™ περιορίζεται στα 2 χρόνια για τα ελαττώματα κατασκευής.

Εάν κατά τον έλεγχο του προϊόντος η Blue Diamond™ διαπιστώσει ότι το προϊόν είναι ελαττωματικό, η Blue Diamond™ θα επισκευάσει δωρεάν τυχόν κακοτεχνία, διατηρώντας όμως το δικαίωμα να αποφασίσει αν θα αντικαταστήσει ολόκληρο το προϊόν ή, εάν δεν διατίθεται πλέον, να παράσχει ένα παρόμοιο προϊόν.

Κάθε ζημιά που προκαλείται από εσφαλμένη χρήση, ατυχήματα, κατάχρηση, υπερθέρμανση, εμπορική χρήση ή/και τροποποίηση του προϊόντος από τον τελικό πελάτη, αποκλείεται ρητά από την παρούσα εγγύηση. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει κηλίδες, αποχρωματισμούς ή γρατσουνιές που οφείλονται σε φυσιολογική φθορά. Σε καμία περίπτωση η παρούσα εγγύηση δεν εγγυάται δικαίωμα αποζημίωσης για επακόλουθη ζημιά.

Η παρούσα εγγύηση θεωρείται έγκυρη με την προσκόμιση της απόδειξης αγοράς όπου αναγράφεται η ημερομηνία, της παρούσας κάρτας εγγύησης και του προϊόντος που αγοράστηκε. Παρακαλούμε να φυλάξετε την παρούσα κάρτα εγγύησης μαζί με την απόδειξη αγοράς.

Η παρούσα εγγύηση δεν επηρεάζει τα νομοθετικά κατοχυρωμένα δικαιώματα των καταναλωτών εντός της ΕΕ. Η παρούσα εγγύηση σας δίνει συγκεκριμένα νομικά δικαιώματα, και μπορεί επίσης να έχετε άλλα δικαιώματα που διαφέρουν από τη μία χώρα στην άλλη.