

## BLUEDIAMOND™ ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE

### 1. Importanti misure di protezione

**Leggere attentamente e accuratamente tutte le informazioni sulla sicurezza prima di usare questo prodotto!**

- Non fare avvicinare i bambini ai fornelli quando si cucina.
- Per evitare lesioni maneggiare le pentole calde con molta attenzione.
- Per ragioni di sicurezza, non lasciare mai le pentole incustodite quando sono sul fuoco e non far uscire i manici oltre i bordi dei fornelli.
- Non fare uscire i manici oltre i bordi di un fornello, altrimenti potrebbero diventare molto caldi.
- I manici delle pentole sono progettati per minimizzare la trasmissione del calore. Tuttavia, i coperchi e i manici possono surriscaldarsi durante le cotture prolungate. Fare attenzione nel togliere i coperchi o sollevare la pentola per i manici. Usare sempre dei guanti da forno o delle presine.
- In presenza di manici in bachelite o acciaio inossidabile con silicone, o in caso di utilizzo di coperchi in vetro, verificare sempre sulla confezione le istruzioni specifiche relative alle temperature.
- I manici in acciaio inossidabile possono scolorirsi quando vengono utilizzati in forno, ma questo non influisce sulla sicurezza o le prestazioni della vostra pentola.
- Non utilizzare nel microonde.
- Non immergere un coperchio caldo in acqua fredda.

### 2. Guida all'uso

#### Prima del primo utilizzo:

- Rimuovere tutti gli imballaggi e le etichette. Si prega di riciclare correttamente il materiale rimosso.
- Lavare in acqua calda con sapone; risciacquare e asciugare accuratamente con un panno morbido.

#### Cucinare:

#### Raccomandazioni per evitare la deformazione delle vostre pentole antiaderenti Blue Diamond™:

- Non lasciare mai una padella vuota su un fornello caldo. Ciò potrebbe danneggiare in modo permanente sia la padella che il fornello.
- Non consentire all'acqua bollente nella padella di riscaldarsi fino all'evaporazione.
- Non mettere una pentola calda sotto l'acqua fredda. Far raffreddare completamente le pentole.

#### Raccomandazioni per il risparmio energetico e una cottura e frittura perfette:

- Cucinare su un fornello che ha il diametro della base simile alla pentola scelta.
- Quando si cucina su un fornello a gas, regolare la fiamma per non scaldare i lati della pentola.
- La regolazione del calore è molto importante. Si raccomandano temperature medio-basse per la maggior parte delle cotture. Una temperatura più bassa evita il surriscaldamento della padella e riduce al minimo la carbonizzazione di cibo e oli. Il rivestimento antiaderente Blue Diamond™ diffonde il calore in maniera più efficace e quindi alcuni cibi possono cuocere più rapidamente.
- Se si cucina su un fornello a induzione (solo se la pentola è adatta per l'induzione) o a gas, la pentola si scalda molto rapidamente, per cui occorre fare molta attenzione a non utilizzare una fonte di calore troppo elevata.

#### Raccomandazioni per l'uso delle pentole su un fornello a induzione

Con i fornelli a induzione (a differenza di quelli elettrici o in ceramica), solo la parte esterna del fornello rileva la pentola o la padella attraverso degli elettromagneti. Affinché le pentole o le padelle con tecnologia a induzione vengano riconosciute da un fornello, il loro fondo deve entrare in contatto con il bordo esterno del fornello.

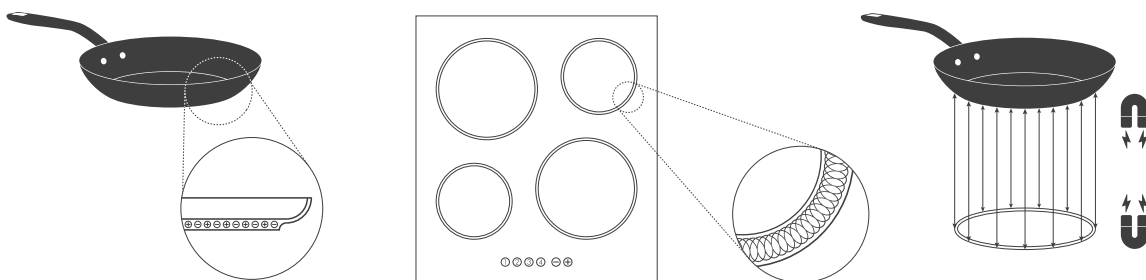
Nel caso eccezionale in cui la padella non venga riconosciuta dal fornello, provare a fare quanto segue:

# BLUEDIAMOND™

CERAMICA ANTIADERENTE POTENZIATA

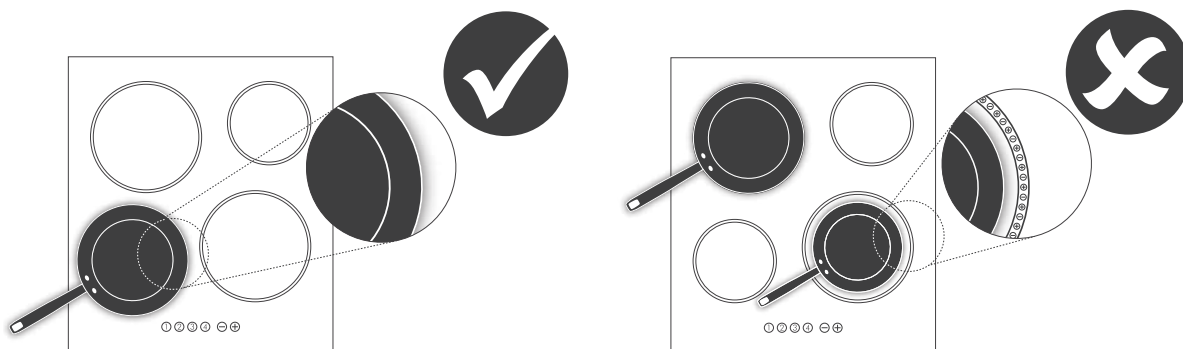
## 1. Posizionare la pentola su un fornello della misura adeguata

La tecnologia a induzione funziona in maniera efficace solo se la base dell'utensile adatto a questo tipo di fornelli corrisponde alle dimensioni della bobina a induzione posta sotto la piastra di vetro del piano cottura (vedi illustrazione). Se viene usato un fornello più grande della pentola, questa potrebbe non essere riconosciuta e quindi non riscaldarsi.



## 2. Posizionare la pentola su un fornello più piccolo

Se non si dispone di un fornello che corrisponde alla base della propria pentola, sceglierne uno più piccolo.



## 3. Non posizionare la pentola esattamente al centro del fornello

Se non si dispone di un fornello più piccolo della base della propria pentola, consigliamo di non posizionare la pentola nel centro esatto del fornello. In questo modo sarà possibile un contatto fra l'esterno della base della pentola e la bobina a induzione.

## 4. Consultare sempre le istruzioni e il manuale per la manutenzione del vostro piano cottura a induzione

Verificare quali diametri di pentole o padelle sono adatti ai singoli fornelli.

### Consigli per cucinare al meglio:

- Utilizzare sempre una pentola pulita. Lavare accuratamente con un panno morbido o una spugna e assicurarsi di aver rimosso ogni traccia di olio di cottura e di cibo prima di riporre la padella.
- Togliere il cibo dal frigorifero 10 minuti prima di cuocerlo o friggerlo.
- Non fare cadere la padella sul pavimento e fare attenzione a non incurvare o piegare la padella per evitare di deformare il rivestimento in ceramica che altrimenti perderebbe le sue proprietà antiaderenti.
- Se il cibo si attacca leggermente alla padella durante la cottura, aggiungere un po' d'acqua. Aumentare l'umidità genererà un getto di vapore che farà staccare ogni residuo di cibo.
- Nota bene: dopo un po', le proprietà antiaderenti si riducono naturalmente. Tale processo è accelerato dalla prolungata esposizione della superficie antiaderente a un calore così elevato da provocare la carbonizzazione di cibo e olio. La tecnologia antiaderente Blue Diamond™ può sopportare un surriscaldamento accidentale fino a 450°C per brevi periodi. Si tratta di una misura di sicurezza, per cui se la padella viene surriscaldata accidentalmente non saranno rilasciati fumi tossici. Inoltre il rivestimento stesso non si brucerà né si scosterà.
- Quando le proprietà antiaderenti cominciano a ridursi, il rivestimento in ceramica spesso e ad alta

# BLUEDIAMOND™

CERAMICA ANTIADERENTE POTENZIATA

densità consente alla padella di essere usata come se fosse di ghisa smaltata.

## **Cottura con oli e grassi:**

- Raccomandiamo di usare olio o burro. Ricordarsi che alcuni oli e grassi bruciano a temperature più basse. Usare oli e grassi con un punto di fumo elevato, come l'olio di oliva raffinato, l'olio di arachidi, di mais e il burro (chiarificato). Non usare olio extravergine di oliva poiché non sopporta temperature elevate e lascerà un velo di olio carbonizzato sul rivestimento antiaderente.
- Grazie all'eccellente conducibilità termica della vostra padella e dello strato antiaderente Blue Diamond™, cibo e olio possono carbonizzarsi molto rapidamente. Cuocere sempre a temperature medio-basse e alzare la fiamma solo per abbrustolire o dorare.
- Non utilizzare nessun tipo di olio spray, inclusi aerosol, nebulizzatori e spray a pompa. Questi spray possono lasciare dei residui difficili da rimuovere da tutti i tipi di utensili da cucina.
- Distribuire sempre l'olio in maniera uniforme sulla superficie della padella.

## **Utensili:**

- Tutte le pentole e padelle sono rivestite in ceramica antiaderente Blue Diamond™. È quindi possibile utilizzare utensili di metallo, ma si raccomanda l'uso di quelli in plastica, gomma o legno per prolungare il ciclo di vita di pentole e padelle. In ogni caso, il rivestimento non è resistente agli oggetti affilati o ai tagli con forchette o coltelli.

## **Se un cestello per cottura a vapore o una schiumarola sono inclusi nel vostro set:**

- Cestello per cottura a vapore: inserire il cestello su una base con un diametro simile per cuocere rapidamente tutto.
- I residui di cibo e le macchie esterne possono essere rimosse con una paglietta in nylon.
- Evitare di usare lane di acciaio, pagliette ruvide o detersivi aggressivi.
- Entrambi gli oggetti sono lavabili in lavastoviglie.

## **3. Manutenzione e pulizia:**

- Fare raffreddare la padella e poi pulirla accuratamente dopo ogni utilizzo.
- I prodotti col rivestimento antiaderente in ceramica Blue Diamond™ sono molto facili da pulire e sono lavabili in lavastoviglie. Tuttavia, per la manutenzione delle padelle, si raccomanda di lavarle in acqua calda con sapone. Risciacquare e infine asciugare con un canovaccio morbido. In lavastoviglie, le proprietà del rivestimento antiaderente in ceramica possono deteriorarsi, perché i detersivi per lavastoviglie hanno un livello alcalino elevato e possono anche contenere candeggina e fosfati.
- Eventuali bordi o rivetti in alluminio non trattati possono scolorire in lavastoviglie. Questo però non comprometterà le prestazioni della pentola.
- NON utilizzare pagliette abrasive in lana di acciaio o in nylon. Per ottenere i migliori risultati, pulire con un panno morbido o una spugna.
- NON utilizzare detersivi per forni o qualsiasi altro prodotto abrasivo o contenente candeggina. Non forare il rivestimento antiaderente.
- A seguito della prolungata esposizione al calore elevato durante la cottura con grassi e oli, sul rivestimento antiaderente possono formarsi dei depositi marroni. Il calore elevato può carbonizzare l'olio e creare pellicole di grasso, accelerando così la perdita delle proprietà antiaderenti. Se ciò dovesse verificarsi, eliminare i residui di cibo dalla padella, riempirla parzialmente di acqua tiepida con sapone e farla bollire rapidamente. Poi spegnere il fornello e lasciarla raffreddare. Una volta raffreddata, dovrebbe essere facile rimuovere i residui di cibo.
- In caso di bruciature più serie, consigliamo di usare una spugna in schiuma di melamina, acquistabile nella maggior parte dei supermercati e negozi di articoli per la casa. Versare un po' d'acqua nella padella e strofinare leggermente con un movimento circolare.
- Assicurarsi sempre che la padella sia pulita prima di riportarla.
- Col passare del tempo, la comparsa di piccoli segni sulla superficie e un lieve scolorimento sono normali e non comprometteranno le prestazioni del rivestimento.
- Piani di cottura alogeni e in ceramica - Eliminare eventuali residui dal fornello e dal prodotto antiaderente per non graffiare il piano di cottura.



# BLUEDIAMOND™

CERAMICA ANTIADERENTE POTENZIATA

## **Riporre le pentole in modo adeguato:**

Tenere le padelle insieme ad altri accessori metallici appuntiti può causare graffi o incrinature nella superficie del rivestimento antiaderente e sui bordi della padella. Impilare sempre le padelle con la massima attenzione e non mettere coperchi con bordi sottili e appuntiti dentro le pentole.

Vi auguriamo buon divertimento in cucina!

## **Condizioni della garanzia Blue Diamond™**

La garanzia copre solo difetti relativi ai materiali, alla fabbricazione dei prodotti e al rivestimento antiaderente, se utilizzato normalmente in conformità al manuale per l'uso e la manutenzione di Blue Diamond™. Se un prodotto si rivela difettoso durante il periodo di garanzia, il primo proprietario può restituirlo al negozio di competenza. Assicurarsi di includere un indirizzo di restituzione, la descrizione del difetto del prodotto, il numero di telefono e qualsiasi altra informazione importante per la restituzione del prodotto.

La garanzia del rivestimento antiaderente Blue Diamond™ sui difetti di manutenzione è limitata a due anni.

Dopo un esame del prodotto da parte di Blue Diamond™, qualora dovesse risultare difettoso, Blue Diamond™ riparerà gratuitamente qualsiasi imperfezione nella lavorazione, riservandosi il diritto di sostituire il prodotto con uno nuovo o, qualora non fosse più disponibile, con un prodotto simile.

I danni provocati da un uso scorretto, incidenti, negligenza, surriscaldamento, uso commerciale e/o alterazioni del prodotto da parte del cliente finale sono esplicitamente esclusi dalla garanzia. La presente garanzia non copre la comparsa di macchie, lo scolorimento o i graffi provocati dall'uso normale del prodotto. In nessun caso la presente garanzia dovrà dar luogo ad alcun indennizzo per danni indiretti.

Questa garanzia verrà considerata valida solo dietro presentazione di una prova di acquisto con data, della presente garanzia e del prodotto acquistato. Conservare questa garanzia con la prova di acquisto.

La presente garanzia non ha alcun impatto sui diritti statutari del consumatore all'interno dell'UE. La presente garanzia concede alcuni specifici diritti legali, oltre ad altri possibili diritti che variano da paese a paese.