

**Уважаемый покупатель!**  
**Благодарим вас за выбор продукции KUKMARA.**

Посуда линии «HoReCa» 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 50л. - мы учили 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!

Вся посуда линии «HoReCa» 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.

**ПРЕИМУЩЕСТВА посуды KUKMARA из нержавеющей стали:**

- Посуда из высококачественной нержавеющей стали AISI 304 (18/10) обладает высокой устойчивостью к коррозии.
- Изделия линии «HoReCa» имеют толщину стенок до 1,0 мм и благодаря чему 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.
- 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 обусловлено 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.

**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 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 нефильтрованной 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

**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 мытье 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 посуды KUKMARA из нержавеющей стали.**

- Не нагревайте пустую посуду во избежание появления радужных разводов. Не перегревайте изделия из нержавеющей стали! Это приведёт к ухудшению внешнего вида, а также выходу 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 им остывать 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.
- 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 поднимайтесь посуду при перемещении на стеклокерамической варочной панели во избежание возникновения царапин.
- Посуда TM Kukmara из нержавеющей стали не предназначена для использования в микроволновой печи.

**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, возникших в процессе эксплуатации (естественное изменение цвета металла; тёмные пятна и точки от известки, возникающие в результате использования жёсткой воды, радужные разводы, белые точки и прочее).

По вопросам качества посуды обращаться [brak@kukmara.com](mailto:brak@kukmara.com)

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](http://www.kukmara.com)