

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор посуды коллекции «Алмаз».

Мы искренне верим, что эксперименты на кухне действительно помогают раскрыть Ваши творческие способности, поэтому ежедневно работаем ради того, чтобы дать Вам надежный инструмент для любых кулинарных свершений.

Неважно, что Вы захотите приготовить сегодня и какие гастрономические вершины решите покорить завтра. Вы всегда можете быть уверены в «НМП» как в производителе крепкой и надежной посуды. Посуды, способной принять любой вызов!

Кулинарные шедевры будут красочнее и вкуснее, если не забывать о нескольких простых правилах.

Правильный уход

Перед первым использованием посуды из нержавеющей стали «Алмаз» снимите с нее все этикетки. Тщательно вымойте ее в теплой воде с моющим средством, ополосните и насухо вытрите.

Для сохранения внешнего вида посуды из нержавеющей стали «Алмаз» не используйте для чистки металлические щетки и мочалки, агрессивные и абразивные моющие средства. После мытья вытрите посуду насухо – это придаст ей блеск.

Вы можете мыть посуду из нержавеющей стали «Алмаз» в посудомоечной машине, но не забудьте, что сильно загрязненную посуду предварительно необходимо замочить в воде или в слабом растворе моющего средства (например, в растворе пищевой соды).

В процессе приготовления пищи в посуде из нержавеющей стали «Алмаз» соль, уксус, специи или другие заправки следует добавлять в нагретую или кипящую жидкость, чтобы заправки быстро растворились, не вызвав появления пятен. Но если такая неприятность произошла, и внутри посуды появились пятна, попробуйте удалить их небольшим количеством лимонного сока или уксуса. В любом случае пятна на внутренней поверхности кастрюли не снижают функциональность и гигиеничность посуды.

Не подвергайте посуду из нержавеющей стали «Алмаз» и стеклянные крышки резким перепадам температуры.

При использовании посуды из нержавеющей стали «Алмаз» на стеклокерамической поверхности всегда поднимайте ее при перемещении по плите, чтобы случайно попавшая на дно посуды или плиту грязь не поцарапала стеклокерамическую поверхность.

Безопасность

Иногда в процессе приготовления мы так увлекаемся, что буквально перестаем замечать все вокруг. Следуйте простым правилам безопасности, и все будет в порядке.

Никогда не нагревайте пустую посуду. Выбирайте диаметр конфорки, наиболее соответствующий диаметру дна посуды. Если у Вас газовая плита следите за тем, чтобы пламя не касалось стенок посуды.

Не заполняйте посуду более чем на $\frac{3}{4}$ от общего объема – это позволит избежать переливания жидкости через край и сохранит чистоту Вашей плиты.

Будьте внимательны и соблюдайте осторожность при перемещении посуды с горячими продуктами.

Остерегайтесь горячего пара, выходящего из нагретой посуды. Не касайтесь нагретых частей посуды незащищенными частями тела.

Посуда из нержавеющей стали «Алмаз» не предназначена для микроволновой печи, но ее можно использовать в духовке. Вы можете использовать кастрюлю из нержавеющей стали «Алмаз» в духовке вместе с крышкой из жаропрочного стекла, предварительно удалив пластиковую вставку между ручкой и стеклом крышки.

Технология

Мы прекрасно понимаем, что на приготовление обеда для всей семьи уходит очень много времени. И так же, как и Вы, мы не хотим проводить все свободное время у плиты. Посуда из нержавеющей стали «Алмаз» быстро нагревается и очень хорошо сохраняет тепло благодаря трехслойному капсулированному дну с промежуточным слоем алюминия, который равномерно распределяет тепло по всей поверхности. Поэтому блюда в такой посуде готовятся значительно быстрее, чем в посуде из других материалов.

Приготовление

Готовьте Ваши блюда на малом или среднем огне, используя максимальную мощность конфорки только на начальном этапе. Не забудьте, что у Вашей посуды из нержавеющей стали «Алмаз» термоаккумулирующее дно, которое сохраняет тепло и распределяет его равномерно, поэтому выключите плиту за несколько минут до окончания приготовления.

Посуда из нержавеющей стали «Алмаз» не боится царапин, и Вы можете использовать кухонные принадлежности из любых материалов, но для сохранения внешнего вида посуды от использования острых предметов лучше отказаться.

Хранение

Все кастрюли из коллекции «Алмаз» могут быть сложены друг в друга, что позволяет экономить место при хранении.

Индивидуальный номер изделия

Все кастрюли из нержавеющей стали серии «Алмаз» имеют индивидуальный номер, что позволяет контролировать качество каждого изделия.

Гарантии

Компания «Нева Металл Посуда» дает гарантию на посуду из нержавеющей стали «Алмаз» с момента покупки на случай производственного дефекта.

Гарантийный срок эксплуатации 10 лет со дня продажи через розничную торговую сеть.

Настоящая гарантия не распространяется на повреждения, возникшие из-за ударов, падений, перегрева, неправильного использования изделия или его использования в сфере общественного питания.

«Нева Металл Посуда» гарантирует, что посуда соответствует всем нормам и правилам, установленным для материалов, контактирующих с пищей.

Изделие соответствует ГОСТ 27002-86.

Произведено предприятием, на котором действует система менеджмента качества, соответствующая требованиям ГОСТ Р ИСО 9001-2015 (ISO 9001:2015).

Мы всегда готовы ответить на Ваши вопросы, проконсультировать и исполнить свои гарантийные обязательства.

Гарантия от «Нева Металл Посуда» - это тщательный анализ каждого обращения и оперативная замена в течение всего гарантийного срока в случае обнаружения производственного дефекта.

Наши контакты по вопросам качества, по гарантийным обращениям:

195067, Россия, Санкт-Петербург, пр. Маршала Блюхера, 78, лит.Н.

Тел./факс (812)331-59-50, 331-59-51, 331-59-52, 331-59-53

quality@nmp.ru, www.nmp.ru

Горячая линия НМП: 8 800 222 80 32

АО «Нева Металл Посуда»

195067, Россия, Санкт-Петербург.

пр. Маршала Блюхера, 78, лит.Н. пом.77

Все права на материалы, содержащиеся в данном издании, принадлежат АО «Нева Металл Посуда». Воспроизведение материалов полностью или частично возможно только с письменного разрешения правообладателя. По данному вопросу обращайтесь по электронной почте marketing@nmp.ru.