

Гарантийный срок

1. Внешнее покрытие и силиконовые элементы изделия – 1 год*.
2. Нержавеющая сталь 18/10 – 10 лет*, срок службы изделия из нержавеющей стали – 25 лет.

Гарантия действительна при условии соблюдения правил эксплуатации.

*В случае использования изделия в офисах, предприятиях сферы обслуживания, общественного питания и т.д., гарантийный срок составляет 3 месяца.

Гарантия не распространяется

1. На дефекты, возникшие в результате транспортных повреждений при перевозке изделия после его передачи покупателю.
2. На дефекты, возникшие в случае неправильной эксплуатации (перегрева, падения, механических повреждений), а также следы воздействия абразивных и агрессивных моющих средств.
3. На случаи, когда не соблюдались рекомендации по использованию и уходу за изделием.
4. На случаи использования изделия не по назначению.
5. На естественный износ элементов изделия (изменение цвета металла, силиконовых и бакелитовых элементов; пятна, точки, появляющиеся в результате использования жесткой воды)

В случае возникновения проблем с качеством посуды Esprado® из нержавеющей стали 18/10, просим обращаться в место приобретения посуды.

Разработано владельцем торговой марки Esprado® (поставщик, организация, уполномоченная принимать претензии): ООО «Эскади», Россия, 196140, г. Санкт-Петербург, пос. Шушары, Пулковское шоссе, д. 56, корп. 4, лит. А, пом. 1-Н, каб. 42. тел./факс: +7 (812) 200-05-15. www.esprado.com



Используйте QR код для перехода
на наш сайт **esprado.com**

Esprado®

ПАСПОРТ ИЗДЕЛИЯ

Посуда Esprado® из нержавеющей стали 18/10

Благодарим вас за то, что выбрали продукцию бренда Esprado®. Мы производим качественные и функциональные изделия, которые будут радовать вас день за днем в процессе приготовления ваших любимых блюд. Надеемся, что наша посуда создаст на вашей кухне атмосферу уюта и творчества.

Рекомендации по уходу

1. Перед первым использованием посуды:

- удалите с посуды все этикетки, наклейки, ярлыки;
- тщательно вымойте посуду в горячей воде с мягким моющим средством и вытрите насухо.

2. После каждого мытья посуды всегда вытирайте ее насухо, чтобы избежать появления пятен от воды и сохранить первоначальный вид.

3. Посуду можно мыть в посудомоечной машине только в том случае, если об этом сказано на упаковке и самом товаре на дне изделия.

4. При использовании посуды в посудомоечной машине следует использовать моющие средства с низким содержанием щелочи (pH 6-8), «Деликатный» или «Стандартный» режим мойки с температурой до 65°C. После мытья изделие следует вынуть и вытереть насухо, чтобы под воздействием кондиционной влаги на поверхности не образовывались пятна.

5. Если вы случайно допустили пригорание пищи, следует наполнить кастрюлю водой с моющими средствами, довести до кипения, остудить и удалить остатки мягкой губкой.



esprado.com

Рекомендации по использованию посуды

1. Используйте посуду только по ее прямому назначению: приготовление и разогрев пищи.
2. Используйте только рекомендованные источники тепла, указанные на упаковке и изделии.
3. При использовании газовых плит следите за тем, чтобы пламя касалось только дна посуды и не доходило до стенок. При использовании керамической или электрической плиты выберите диск с диаметром, соответствующим диаметру дна посуды, чтобы сохранить внешнюю привлекательность посуды и не допустить появления нагара.
4. Не допускайте переливания жидкости через края посуды во время кипения. Для этого не наполняйте посуду жидкостью в большем объеме, чем указанный на упаковке полезный объем изделия. Полезный объем изделия – объем посуды до смачивания крышки.
5. Сыпьте соль только в хорошо прогретую или кипящую воду, разводите ее в жидкости. В таком случае соль растворится быстро, не вызывая окисления стенок посуды из нержавеющей стали и изменения внешнего вида изделия. Пятна и разводы, возникшие на поверхности посуды в случае прямого контакта спеей с ее стенками, никак не сказываются на функциональных свойствах посуды и качестве приготавливаемой пищи.
6. При длительном приготовлении пищи ручки посуды и крышек могут нагреться. Пользуйтесь прихватками и кухонными рукавицами, чтобы избежать ожогов.

Внимание: На поверхности посуды из нержавеющей стали, особенно после первого использования, могут образовываться радужные пятна. Известь, содержащаяся в воде, может вызвать появление белых разводов на стенках и дне изделия. Использование воды с высоким содержанием железа может привести к выпадению небольших частиц и образованию пятен темного цвета на дне изделия. Все эти факты являются следствием нормального использования посуды в быту, не являются браком, безопасны для здоровья и не влияют на функциональные свойства посуды, не приводят к изменению вкусовых качеств приготавливаемой пищи, не препятствуют хранению пищи в посуде. Возникшие пятна и разводы удаляются мягкой тканью, смоченной в 4,5% растворе столового уксуса или лимонной кислоты.

Чтобы посуда из нержавеющей стали сохраняла свои свойства в течение всего срока службы, мы не рекомендуем:

1. Использовать холодную воду для охлаждения нагретой посуды и стеклянных крышек. Резкие перепады температуры могут стать причиной изменения цвета металла, деформации или повреждения изделия.
2. Использовать сильный огонь при приготовлении пищи без воды и оставлять пустую посуду на огне. Это может привести к деформации корпуса посуды, спровоцировать появление дефектов дна, внешнего декоративного и антипригарного покрытий, а также к появлению радужных разводов на внутренней поверхности изделия. Данные разводы являются естественной реакцией металла на перегрев, безопасны и не влияют на качество приготавливаемой пищи.
3. Нагревать посуду с бакелитовыми и силиконовыми вставками в духовке более чем до 180°C.
4. Нагревать посуду с внешним декоративным покрытием в духовке более чем до 220°C.
5. Эксплуатировать посуду из нержавеющей стали в микроволновой печи.
6. Применять для чистки изделий из нержавеющей стали жесткие предметы, металлические мочалки, абразивные, сильно хлорированные или содержащие кислоту средства.
7. Использовать изделия с цветным покрытием в посудомоечной машине, если это не рекомендовано на самом изделии или/и упаковке. Если производитель рекомендует использовать посудомоечную машину для ухода за изделием, стоит использовать режимы мойки «Деликатный» и «Стандартный» при температуре до 65°C. Режим интенсивной мойки недопустим.
8. Использовать для мытья стеклянных крышек моющие средства, содержащие абразивные добавки, т.к. появление царапин на стекле резко снижает его стойкость к термодарам.