ARESA®

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПОДХОД

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УХОДУ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ПОСУДЫ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

ARESA®

Благодарим вас за выбор нашей продукции!

Вы выбрали изделие, созданное ARESA – брендом, который воплощает в себе наше стремление к совершенству и инновациям. Мы верим, что настоящие шедевры рождаются не только из ингредиентов, но и благодаря инструментам, которые вы используете. Именно поэтому каждая деталь наших изделий тщательно продумана, а высококачественные материалы и безупречное исполнение гарантируют комфорт и вдохновение в процессе приготовления пищи. Посуда ARESA из высококачественной нержавеющей стали с инновационным трехслойным капсульным дном – это воплощение надежности и универсальности. Она разработана для ежедневного использования на протяжении десятилетий, а также идеально подходит для любого типа плиты, включая индукционные.

Пусть каждое блюдо, приготовленное в посуде ARESA, станет настоящим открытием, а время, проведенное на кухне, — источником вдохновения и удовольствия. Мы гарантируем вам исключительное качество и долговечность, чтобы вы могли творить и наслаждаться каждым моментом.

посуда из нержавеющей стали **СЕРИЯ VENTORA**



ARESA®

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПОДХОД

aresa-techno.ru

посуда из нержавеющей стали **СЕРИЯ LENETTA**



ARESA®

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПОДХОД

aresa-techno.ru

посуда из нержавеющей стали **СЕРИЯ VENTORA**



ARESA®

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПОДХОД

aresa-techno.ru

посуда из нержавеющей стали **СЕРИЯ PALESSIUM**



ARESA®

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПОДХОД

aresa-techno.ru

посуда из нержавеющей стали

НАБОР КУХОННЫХ НОЖЕЙ ARK-05-02501



ARESA®

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПОДХОД

aresa-techno.ru

алюминиевая посуда **СЕРИЯ RAMONELLE**



ARESA®

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПОДХОД

aresa-techno.ru

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Назначение	Изделие предназначено для приготовления и разогрева пищи на газовых, электрических и индукционных плитах и варочных поверхностях
Марка стали	SS201
Посуда с теплораспределительным слоем на дне	

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Перед использованием изделия внимательно прочтите руководство. Не позволяйте использовать посуду лицам, не ознакомившимся с руководством по эксплуатации и рекомендациями по уходу. Храните настоящую документацию для последующего прочтения. Помните, что нержавеющая сталь является отличным проводником тепла и поэтому поверхности очень быстро и сильно нагреваются. Во избежание травм всегда следуйте следующим мерам предосторожности:

• Всегда используйте подходящие термостойкие прихватки или кухонные перчатки при касании горячей посуды.
• Переносите или перемещайте горячую посуду только крепко удерживая ее за ручки.
• Всегда ставьте горячую посуду только на термостойкие поверхности, никогда не ставьте ее непосредственно на пластиковые или легкоплавкие поверхности.
• Никогда не оставляйте горячую посуду без присмотра.
• Держите детей подальше от плиты во время приготовления пищи. Никогда не оставляйте их без присмотра рядом с горячей посудой.
• Не касайтесь поверхности плиты сразу после выключения – она остается горячей в течение некоторого времени, даже индукционные плиты сохраняют остаточное тепло.
• При жарке во фритюре или большом количестве масла никогда не закрывайте посуду крышкой. Горячий жир может вспениться и выплеснуться, что приведет к серьезным ожогам.
• Снимая крышку с горячей посуды, всегда держите ее за ручку и поднимайте так, чтобы пар выходил в сторону, противоположную вашему лицу и телу, во избежание ожогов паром.
• Никогда не нагревайте пустую посуду в течение длительного времени, особенно на сильном огне. Это может привести к повреждению посуды, а также к повреждению варочной поверхности. Всегда следите за тем, чтобы жидкость полностью не испарялась во время приготовления.
• Посуда с бакелитовыми и силиконовыми аксессуарами не подходит для интенсивного нагрева в духовке. (Максимальная температура нагрева такой посуды: бакелит – 180°C, силикон – 180°C).
• Избегайте резкого охлаждения горячих стеклянных крышек (например, под холодной водой) или установки их на холодные поверхности, так как это может привести к их растрескиванию.
• Не стучите металлическими кухонными принадлежностями по краю посуды, чтобы избежать повреждения и сколов.
• Всегда следите за чистотой конфорки. Остатки загрязнений между дном посуды и стеклокерамической поверхностью могут поцарапать конфорку.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО НАДЛЕЖАЩЕМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

1. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

• Удалите все упаковочные материалы и наклейки с посуды.

• Тщательно вымойте посуду теплой водой с неагрессивным моющим средством. Хорошо ополосните и вытрите насухо мягкой тканью, чтобы избежать появления пятен от воды.

• Для дополнительной очистки и удаления возможных производственных остатков рекомендуется наполнить посуду на 2/3 водой, добавить 2-3 столовые ложки белого или яблочного уксуса и довести до кипения. Прокипятите смесь 5-10 минут, затем дайте остыть.

• Тщательно ополосните посуду и вытрите насухо.

2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ:

• Для большинства задач рекомендуется использовать средний или низкий уровень нагрева. Максимальный нагрев применяйте только для быстрого доведения жидкости до кипения или начальной стадии обжаривания. После достижения желаемой температуры всегда снижайте нагрев до необходимого уровня.

• Диаметр дна посуды должен соответствовать размеру конфорки. Это обеспечивает оптимальный нагрев и позволяет экономить энергию. На газовых плитах убедитесь, что пламя не выходит за пределы дна посуды.

• Нержавеющая сталь может способствовать прилипанию пищи, если посуда недостаточно нагрета. При жарке дайте посуде хорошо нагреться перед добавлением масла. Когда масло начнут появятся легкие пузырьки, можно выкладывать продукты. Не пытайтесь переворачивать продукты до тех пор, пока они не образуют золотистую корочку и не начнут легко отставать от поверхности.

• Для приготовления овощей, рыбы или молодого мяса можно использовать метод приготовления с минимальным количеством воды.
Это помогает сохранить витамины, минералы и естественный вкус продуктов. Добавьте лишь небольшое количество воды, закройте крышкой и готовьте на слабом огне.

• Добавляйте соль в уже кипящую воду или после начала приготовления. Прямое добавление соли на дно холодной посуды может привести к появлению небольших белых точек (точечной коррозии).

• Внутренняя поверхность посуды имеет зеркальную полировку. Избегайте использования острых металлических предметов, которые могут поцарапать эту поверхность. Рекомендуется использовать кухонные принадлежности из силикона, дерева или термостойкого пластика.

• Посуда из нержавеющей стали не предназначена для использования в микроволновой печи.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЧИСТКЕ И УХОДУ ЗА ПОСУДОЙ

1. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ. Транспортировать изделие необходимо любым видом крытого транспорта с применением правил закрепления грузов, обеспечивающих сохранение товарного вида изделия и/или упаковки и его дальнейшей безопасной эксплуатации. А также исключая возможность проникновения влаги на любой вид упаковки либо изделия при транспортировке любым видом транспорта.

2. ЧИСТКА.

• После использования дайте посуде немного остыть, затем промойте ее теплой водой с неагрессивным моющим средством и мягкой губкой. Тщательно ополосните и вытрите насухо, чтобы избежать образования известковых пятен.

• Если пища пригорела, немедленно удалите остатки. Не используйте металлические щетки или абразивные чистящие средства. Наполните посуду теплой водой с небольшим количеством моющего средства и оставьте на некоторое время, чтобы остатки размягчились. Затем аккуратно удалите их мягкой губкой или щеткой.

• Никогда не используйте абразивные чистящие средства, металлические щетки, жесткие губки или средства, содержащие хлор или аммиак, так как они могут повредить поверхность нержавеющей стали и силиконовые части ручек.

• Избегайте резких перепадов температуры, которые могут привести к деформации дна.

2. ХРАНЕНИЕ.

• Перед хранением убедитесь, что посуда полностью сухая.

• При складывании кастрюль и сковородок одна в другую, используйте тканевые или бумажные прокладки между ними, чтобы избежать царапин на полированной поверхности.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ

Посуда пригодна для мытья в посудомоечной машине. Однако, частое мытье в посудомоечной машине, особенно с использованием агрессивных моющих средств, может со временем привести к потускнению или появлению легких пятен на поверхности нержавеющей стали. Это не влияет на функциональные свойства посуды. Для сохранения первоначального блеска рекомендуется ручная мойка.

Убедитесь, что посуда полностью высохла после мытья в посудомоечной машине, чтобы избежать появления пятен от воды.

ГАРАНТИЯ

Мы уверены в высоком качестве и долговечности нашей продукции, поэтому ARESA предоставляет гарантию сроком на 30 лет с даты продажи, при условии соблюдения правил эксплуатации и ухода, изложенных в данной инструкции.

Гарантия р**аспространяется** на производственные дефекты материалов и изготовления, такие как:
• Дефекты, влияющие на функциональность посуды, при условии соблюдения правил эксплуатации.
• Нарушение целостности, произошедшее не по вине потребителя.

Гарантия **не распространяется** на:
• Естественный износ, царапины, потертости, вмятины и другие механические повреждения, возникшие в результате неправильной эксплуатации, падения или ударов.
• Изменение цвета поверхности (например, радужные или желтоватые пятна), вызванные перегревом, жесткой водой или использованием агрессивных моющих средств, так как это является особенностью нержавеющей стали и не влияет на функциональность посуды.
• Повреждения, вызванные использованием абразивных чистящих средств, металлических губок или острых предметов.
• Дефекты, возникшие в результате самостоятельного ремонта или модификации изделия.
• Повреждения, вызванные воздействием чрезмерно высоких температур (например, длительное нахождение в духовке при температуре выше рекомендованной, прямое воздействие открытого пламени газовой горелки на ручки).
• Ущерб, причиненный в результате неправильного хранения.

Для получения гарантийного обслуживания, пожалуйста, сохраняйте документ, подтверждающий покупку (кассовый или товарный чек). В случае обнаружения дефекта, пожалуйста, свяжитесь с продавцом или официальным представителем ARESA, предоставив изделие и документ о покупке. Мы делаем все возможное, чтобы наша посуда радовала вас долгие годы!

Информация о производителе
Изготовитель: Ист Марк Глобал Лимитед (Рум 1503, 15/F, M Плейс, 54 Вон Чук Хан Роуд, Вон Чук Хан, Гонконг, КНР)
Импортер в Республику Беларусь: ООО «Ареса-техно», г. Могилев, ул. Тимирязевская, 38
Импортер в Российскую Федерацию: ООО «Санрайт М», 214004, г. Смоленск, ул. Соболева, д. 25
Информацию о дате изготовления смотрите на индивидуальной упаковке.
Соответствует в части обязательных требований: ГОСТ 27002-2020
Срок службы – тридцать лет.
По вопросам гарантийного обслуживания обращайтесь в ближайший сервисный центр или в Головной сервисный центр «Сервис-центр ООО «Ареса-техно», 212030, г. Могилев, ул. Тимирязевская, 38, тел.: +375-222-76-69-89.