



 Swiss Diamond®

NONSTICK CLAD
Use & Care

www.swissdiamond.com



Nonstick CLAD

 Swiss Diamond®

Contents

Use & Care Instructions.....4

Käyttö- ja hoito-ohje.....13

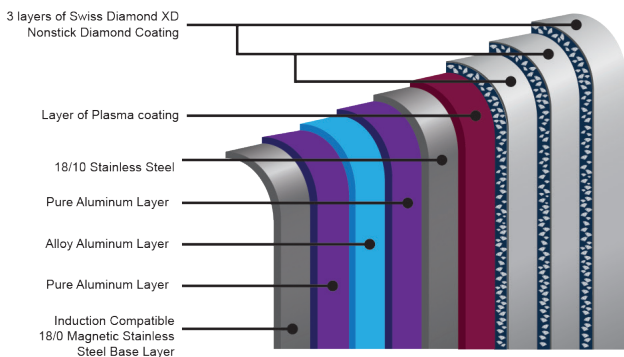
Bruksanvisning.....22



NONSTICK CLAD



The Nonstick Clad line has a solid foundation built from FIVE LAYERS of specially selected materials comprised of an 18/0 magnetic stainless steel base layer, pure and alloy aluminum, and closed with an 18/10 stainless steel layer. A layer of plasma coating is applied next to eliminate oxidation and to form an extremely strong bond with our XD nonstick coating. Swiss Diamond finishes each item with three layers of XD nonstick diamond coating, making this the most prestigious line in stainless steel cookware.



The Nonstick Clad cookware line has been developed after many years of research and development. The nonstick technology that is incorporated results in brilliant cooking performance and our patented Swiss Diamond nonstick coating results in the perfect food release every time.

The bonded layers allow the heat to be evenly distributed and retained around the pan, removing the possibility of hot spots. In saucepans, casseroles and stock pots, the layers also allow for a constant and even temperature in the walls, thus reducing energy loss. This will also have a positive effect on your cooking times, reducing the amount of energy that you have to use to produce your meals.

NONSTICK CLAD

Swiss Diamond®

Nonstick Clad cookware can be used on all cooktops including Induction and can easily be transferred to the oven, with our lids being oven safe up to 500°F (260°C). The handles are ergonomically designed to stay cool. Sauté pans, woks, and the 20cm saucepan have a helper handle for additional ease. Each product has a 2.8mm, 5ply body with a flare edge for a dripless pour.

Swiss Diamond brand is 100% Swiss owned. Our Nonstick Clad cookware is made and designed in Switzerland.

Our patented diamond nonstick XD coating was specifically developed for the Swiss Diamond Nonstick Clad cookware line.

NONSTICK CLAD



Use & Care Instructions

General Use

- **Use the right cookware for your cooktop.**
 - For best results and to maximize energy efficiency, match the base diameter of your cookware to the correct size burner or hot plate.
 - For gas cooktops, ensure the flame is centered beneath the pan. DO NOT allow the flame to extend up the sides of the pan.
 - For electric cooktops, always make sure the base of your cookware and your cooktop are clean prior to use. Never drag or push your cookware as this may scratch your cooking surface.
 - For Induction cooktops, always make sure the base of your cookware and your cooktop are clean prior to use. Permanent marks may occur if this is not done. The "boost" function should not be used for searing or frying, as its purpose is to bring large quantities of liquid to a boil. While cooking you may detect a low vibration noise. This is normal and will not affect the cooking performance.
- **Use low to medium heat.** High heat is never required due to the excellent thermal conductivity of Swiss Diamond cookware. Start with low heat and adjust gently upward as needed. Always place your pan on the center of the heating surface. Do not overheat as this will damage the cooking surface. Overheating is a common occurrence and is easily recognizable as the stainless steel exterior will change color. This will result in a blue/orange/brown flaming affect which cannot be cleaned off. Damage from overheating is not covered under warranty.

NOTE: Swiss Diamond cookware is oven safe up to 500°F (260°C), including lids and ergonomic handles. Never put Swiss Diamond in a microwave oven.

NONSTICK CLAD



- **Preheat for optimal performance.** Place the pan on low and gently increase to medium heat and preheat for 3 minutes, after this time you can add your food, you can turn down the heat during the cooking process. Note that the cookware has been specially designed to spread the heat evenly across the base and up the sides of the pans, so there is no need for high heat.
- **Use proper utensils.** Silicone and wooden tools are highly recommended. Any tool with a sharp point or edge should not be used. Do not chop or cut in the pan. Small scratches do not decrease the performance of the cookware and are not covered under warranty. Do not leave utensils in cookware while cooking. Use a spoon rest.
- **If you must use cooking oil, use it properly.** Swiss Diamond is designed for cooking with little or no oil. If you choose to use oil, heating it above its smoke point, or to the point at which the oil will burn, will gradually lead to a thin layer of oil residue build-up on the surface of your cookware which may become carbonized over time. Carbonization can be difficult to remove and interfere with your cookware's nonstick properties. Refer to the chart on the next page for smoke points for commonly used oils as well as the section entitled **Removing Stubborn Food & Oil Build-Up from the Nonstick Surface**. Avoid using cooking sprays which may cause carbonization at even relatively low temperatures.

NONSTICK CLAD



Oil	Smoke Point	
Avocado Oil (Virgin)	375-400 °F	190-205 °C
Butter	350 °F	175 °C
Butter (Clarified)	450 °F	230 °C
Canola Oil	400 °F	205 °C
Coconut Oil	350 °F	175 °C
Corn Oil	450 °F	230 °C
Grapeseed Oil	390 °F	195 °C
Lard	370 °F	185 °C
Olive Oil (Extra-Virgin)	325-375 °F	165-190 °C
Olive Oil (Light/Refined)	465 °F	240 °C
Peanut Oil	450 °F	230 °C
Safflower Oil	510 °F	265 °C
Sesame Oil	350-410 °F	175-210 °C
Soybean Oil	450 °F	230 °C
Sunflower Oil	440 °F	225 °C
Vegetable Oil	400-450 °F	205-230 °C
Vegetable Shortening	360 °F	180 °C

- **Use cookware safely.** Never leave cookware unattended on a hot cooktop. Never allow cookware to reach boiling temperature without water. Turn handles away from the edge of the cooktop to prevent accident or injury. Be sure to use oven mitts/gloves when handling hot cookware.
- **Food storage.** Never store food in your cookware.

NONSTICK CLAD

Swiss Diamond®

Cleaning

Before Using New Cookware

- Hand-wash cookware thoroughly with hot, soapy water using a nylon brush, a nylon scourer, or a soft clean dish cloth or sponge.



Note: *Swiss Diamond cookware is considered dishwasher safe, but we recommend avoiding the dishwasher due to the harsh chemicals in dishwashing detergent.*

- Never use a metal or abrasive scourer or harsh chemicals.
- Hand dry with a soft clean towel and ensure cookware is completely dry prior to storage.

NONSTICK CLAD



Removing Stubborn Food & Oil Build-Up from the Nonstick Surface

Over time, you may notice a dark build-up on the surface of the pan. A thin layer of food and oil residue may remain on the surface and may become carbonized when reheated. This can occur gradually when cooking oil is used above its smoke point. This doesn't damage the pan but it can be very difficult to remove. We recommend the following baking soda treatment:

1. Mix a solution of baking soda and water about the consistency of toothpaste.
2. Rub this solution into the pan wherever you see the dark build-up.
3. Scrub vigorously with a nylon brush or scourer, or a soft clean dish cloth or sponge.
4. Rinse clean, wash with hot soapy water and dry thoroughly
5. Never use oven cleaner or other harsh chemicals as these will degrade the nonstick surface.

Cleaning the Exterior and Base

The following homemade solution can be used to remove build up on the exterior and base:

1. Mix a solution of 1 quart (1 liter) water + 3 Tbsp. (45 ml) of a natural acid like lemon juice, cream of tartar or white vinegar.
2. Bring this solution to a boil and then carefully use it on a nylon brush or scourer to clean the exterior and the base. Rinse, wash with warm soapy water, rinse again and dry thoroughly.

NONSTICK CLAD



Everyday Maintenance & Storage

- Remove your food, carefully fill your hot cookware with about 2 inches of cold water and place your pan on a heat resistant surface.
- Empty the pan and hand-wash it thoroughly with hot, soapy water using a nylon brush, a nylon scourer, or a soft clean dish cloth or sponge.
- Never use a metal or abrasive scourer or harsh chemicals.
- Hand dry with a soft clean towel and ensure cookware is completely dry prior to storage.
- If you nest your pans one on top of the other, place a clean paper towel, cloth towel or felt pan protectors between your cookware pieces prior to storage to preserve the nonstick surface.

NONSTICK CLAD



Limited Lifetime Warranty

SWISS DIAMOND warrants to the original owner of the cookware that it is free of defects in materials and workmanship for the lifetime of the product. This warranty does not cover glass lids or handles.

This warranty does not apply if the Use and Care instructions published in our literature have not been followed. This warranty does not cover damage or destruction caused by misuse, abuse, accident, overheating, alterations or commercial use. This warranty does not cover stains, discoloration, scratch marks or dents. Incidental or consequential damages are expressly excluded by this warranty.

SWISS DIAMOND will repair or replace, at SWISS DIAMOND's discretion, any item found to be defective. Should the defective item no longer be available, for any reason, an item of similar function and value will be substituted. This warranty is expressly not a money-back guarantee.

In the event the cookware needs to be returned for repair or replacement, it must be mailed back prepaid.

SWISS DIAMOND® is a registered trademark.

DIAMOND CERTIFICATION

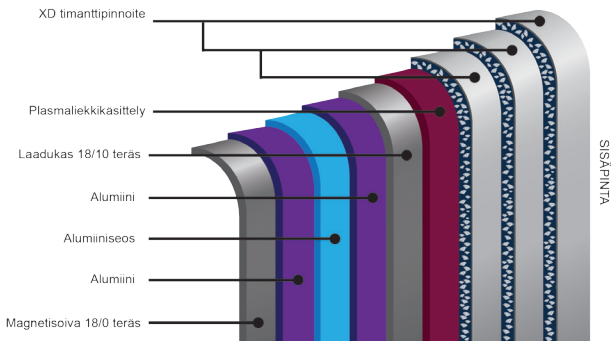
SWISS DIAMOND hereby certifies that the nonstick coating used on our products contains diamond crystals. Additionally, we certify that the diamonds used in our products are purchased from a non-conflict source through a reputable supplier, subject to all international regulations.

If your SWISS DIAMOND cookware is found to be defective in materials or workmanship, please visit www.swissdiamond.com or e-mail warranty@swissdiamond.com.

NONSTICK CLAD

 Swiss Diamond®

FIN: Prestige-paistoastioiden tehokkaasti ja tasaisesti lämpenevä 5-kerrosrakenne koostuu erilaisista teräslaaduista, alumiiniseoksesta sekä puhtaasta alumiinista. Astioiden ulkopinnassa käytettävä 18/0 teräs on itsessään magnetisoiva materiaali, joten erillistä induktiorakennetta ei astioiden pohjaan ole tarvinnut rakentaa. Astioiden sisäpinta on 18/10 terästä. Teräskerroksien välissä on puhdasta alumiinia sekä alumiiniseosta, joka toimii testatusti kuparin kaltaisesti. Paistoastioiden rungon plasmaliekikkäsittely ennen pinnoitteen ruiskutusta edesauttaa pinnoitteen tarttumista astiaan ja ehkäisee alla olevan teräskerroksen hapettumista. Paistoastioiden sisäpinnalla on kolmena kerroksena ruiskutettu non-stick -timanttipinnoite, joka timanttikiteiden ansiosta johtaa lämpöä astian metallirungosta tehokkaasti kypsennettävään ruokaan, mutta samalla tarjoaa tarttumattoman pinnoitteen edut (mm. vähärasvainen ruoanlaitto).



Prestige-paistoastiasarjan rakenne ja timanttipinnoite ovat useiden vuosien tuotekehityksen tulos. 5-kerrosrakenteen ansiosta astiat lämpiävät tehokkaasti ja tasaisesti, ns. hot spotteja ei muodostu pohjaan. Lämpö johtuu hyvin myös reunoihin, mikä on tehokkaan energiankäytön sekä astian toimivuuden kannalta tärkeää erityisesti kasareissa ja muissa korkeareunaisissa astioissa.

NONSTICK CLAD



Prestige-paistoastiat toimivat kaikilla lämmönlähteillä ja ne kestävät lämpöä myös uunissa 260°C saakka. Sekä temperoiduissa lasikansissa että itse paistoastioissa on ergonomisesti muotoillut ontot kahvat, jotka eivät kuumene liedellä käytettäessä. Uunikäytössä toki kädet pitää suojata - siellä astioiden kahvat kuumenevat. Kaikissa astioissa on 2,8 mm paksu runko, ja Paistoastioiden reunat on muotoiltu niin, että niistä on helppo kaataa esim. kastiketta tarjoiluastiaan mahdollisimman vähillä roiskeilla tai ruokatahroilla.

Swiss Diamond -tuotemerkki on 100%:sti sveitsiläisessä omistuksessa ja Prestige-paistoastiat suunnitellaan ja valmistetaan Sveitsissä. Patentoitu XD-timanttipinnoite on suunniteltu erityisesti Prestige-paistoastiasarjaa varten.

KÄYTTÖ- JA HOITO-OHJEET

Yleistä:

• Käytä liedellesi sopivia paistoastioita.

- Varmista, että paistoastian pohjan koko on lähellä käyttämäsi keittolevyn kokoa.
- Jos käytät kaasulietettä varmista, että liekki on keskitetysti paistoastian alla. Älä anna liekin ulottua ylös paistoastian reunoille.
- Jos käytät sähköliettä varmista, että paistoastian pohja ja keittotaso ovat molemmat puhtaita, muuten saatat naarmuttaa keittotasoja. Jos käytössäsi on lasinen tai keraaminen keittotaso siirrä paistoastia paikasta toiseen nostamalla – älä raahaa paistoastiaa keittotason pintaa pitkin. Raahaaminen saattaa naarmuttaa tai vaurioittaa keittotason pintaa.

NONSTICK CLAD



- Jos käytät induktioliettä varmista, että paistoastian pohja ja keittotaso ovat molemmat puhtaita, muuten saatat naarmuttaa keittotasoa. Älä raahaa paistoastiaa keittotason pintaa pitkin. Raahaaminen saattaa naarmuttaa tai vaurioittaa keittotason pintaa.

- Varmista myös, että paistoastian pohjan koko vastaa käyttämäsi keittoaluetta. Liian pienen tai suuren keittoalueen käyttö heikentää astioiden käyttöominaisuuksia tai voi jopa estää astioiden lämpenemisen.

- Käytä "boost"-toimintoa vain kuumentaessasi suurta määrää nestettä kattilassa – ei koskaan paistamiseen tai ruskistamiseen. Käyttäessäsi astioita induktioliedellä saatat kuulla heikkoa värähtelevää ääntä – tämä on normaalia eikä vaikuta paistoastian toimintaan.

• **Käytä liettä matalalla teholla tai keskiteholla.** Et tarvitse lieden täyttä tehoa, sillä Prestige-paistoastia johtaa lämpöä poikkeuksellisen hyvin. Aloita paistoastian lämmitys lieden keskiteholla ja säädä tarpeen mukaan. Aseta paistoastia aina lämmönlähteen keskelle. Varoitus: ylikuumentaminen vahingoittaa pinnoitetta. Astian ylikuumentuminen voi havaita rosteriastian ulkopinnan siniseen, ruskeaan tai oranssiin vivahtavista värimuutoksista, joita ei voi pestä pois. Takuu ei korvaa ylikuumentamisesta johtuvia vaurioita.

• **Esilämmitys:** Kun resepti edellyttää paistoastian esilämmitystä, aseta paistoastia liedelle ensin matalaa ja sitten keskitehoa käyttäen 3 minuutiksi ennen paistettavien aineiden lisäämistä. Lisää sitten paistettavat ainekset ja tarvittaessa vähennä lieden tehoa. Huomioi, että paistoastia on rakennettu johtamaan lämpöä tehokkaasti kaikkialle paistoastiaan, myös reunoille, joten lieden kovimpia tehoja ei tarvitse käyttää lainkaan.

NONSTICK CLAD



• **Sopivien työvälineiden käyttö:** Suosittelemme silikon- tai puuvälineitä. Älä käytä mitään teräviä työvälineitä. Älä paloittele, leikkaa tai käytä tehosekoitinta paistoastiassa. Ajan oloon pinnoitteeseen mahdollisesti ilmestyvät pienet naarmut eivät vähennä paistoastian toimivuutta eivätkä ne kuulu takuun piiriin. Älä jätä työvälineitä tarpeettomasti keitto- tai paistoastioihin kypsennyksen ajaksi.

• **Kypsentäminen paistorasvaa käyttäen:** Prestige-paistoastiat mahdollistavat terveellisen ruoan valmistuksen vain pientä rasvamäärää käyttäen tai jopa kokonaan ilman rasvaa. Mikäli käytät rasvaa, varmistu käyttämällesi rasvalle sopivasta lämpötilasta. Jos kuumennat rasvaa sen savuamispisteen yli tai jopa lämpötilaan, jossa rasva palaa, paistoastian pinnalle muodostuu ohut rasvakalvo, joka ajan oloon saattaa hiiltä (=muuttuu ruskeaksi). Hiiltynyttä rasvakerrosta voi olla hyvin vaikea puhdistaa ja se heikentää pinnoitteen tarttumattomuusominaisuutta huomattavasti. Tarkista seuraavasta taulukosta erilaisten rasvojen sivuamispisteet. Lue myös tämän käyttöohjeen kohta **Paistoastian tehopuhdistus**.

Rasva	Savuamispiste
Avokadoöljy (Neitsyt)	190-205°C
Voi	175°C
Voi (Kirkastettu)	230°C
Rypsiöljy	205°C
Kookosöljy	175°C
Maissiöljy	230°C
Rypälesiemenöljy	195°C
Laardi	185°C

NONSTICK CLAD

 Swiss Diamond®

Rasva	Savuamispiste
Oliiviöljy (ekstraneitsyt)	165-190°C
Oliiviöljy	240°C
Maapähkinäöljy	230°C
Saffloriöljy	265°C
Seesamiöljy	175-210°C
Soijaöljy	230°C
Auringonkukkaöljy	225°C
Kasviöljy	205-230°C
Kasvimargariini	180°C

• **Käytä paistoastioita turvallisesti.** Älä koskaan jätä paistoastioita vahtimatta kuumalla liedellä. Älä ylikuumenna tyhjänä. Onnettomuuksien välttämiseksi käännä esim. haudutettaessa paistoastioiden kahvat niin, että ne eivät ylety liedn reunojen yli. Suojaa kädet uunikintailla aina, kun käsittelet kuumia keitto- tai paistoastioita.

• **Älä koskaan säilytä ruokaa pinnoitetussa keitto- tai paistoastiassa.**

NONSTICK CLAD

Swiss Diamond®

Puhdistus:

- **Ennen ensimmäistä käyttökertaa:** Pese astia hyvin käsitiskiainetta ja tiskiharjaa tai pesusientä käyttäen.



Huom: Vaikka Swiss Diamond -paistoastiat kestävät pesun astianpesukoneessa, suosittelemme ehdottomasti paistoastioiden puhdistusta käsin pesemällä. Konetiskiaineen ph-taso ja väkevät kemikaalit saattavat vahingoittaa pinnoitetta.

- Puhdista paistoastia aina hyvin sekä sisä- että ulkopuolelta heti käytön jälkeen. Puutteellinen puhdistus johtaa ohuen rasva- tai ruoka-ainekerroksen muodostumiseen astian pintaan, joka ajan oloon hiiltyy (=muuttuu ruskeaksi) ja heikentää pinnoitteen tarttumattomuusominaisuutta huomattavasti.
- Älä käytä metallisia tai hankaavia puhdistusvälineitä.
- Kuivaa paistoastia pesun jälkeen puhtaalla keittiöpyyhkeellä täysin kuivaksi ennen säilytyskaappiin tai -laatikkoon laittamista.

NONSTICK CLAD

Swiss Diamond®

Paistoastian tehopuhdistus

Ajan kuluessa paistoastian pintaan saattaa muodostua ruskea hiiltynyt kerros, joka heikentää pinnoitteen tarttumattomuusominaisuutta. Hiiltynyt kerros johtuu paistorasvan kuumentamisesta toistuvasti yli savuamispisteen tai paistoastian puutteellisesta puhdistuksesta. Paistoastia ei tästä varsinaisesti vahingoitu, mutta hiiltynyttä kerrosta voi olla hyvin vaikea puhdistaa pannun pinnalta. Suosittelemme kokeilemaan seuraavaa "tehopuhdistusmenetelmää" ruokasoodaa käyttäen:

1. Sekoita ruokasoodasta ja vedestä tahna, jonka koostumus muistuttaa hammastahnaa.
2. Hiero soodatahnaa pannun sisäpinnalle paikkoihin, jossa ruskeaa kerrostumaa on näkyvissä. Voit halutessasi antaa tahnan vaikuttaa paistoastian pinnalla puhdistustehon parantamiseksi.
3. Hankaa pintaa rivakasti tiskiharjalla tai tiskisienellä.
4. Huuhtelee tahna pois pannun pinnalta. Pese käsin ja kuivaa huolella.
5. Älä koskaan käytä uuninpuhdistusaineita tai muita väkeviä kemikaaleja, sillä ne vahingoittavat paistoastian non-stick -pinnoitetta.

Paistoastian rosterisen ulkopinnan tehopuhdistus

Keitto- ja paistoastioiden teräksisen ulkopinnan voi tehopuhdistaa kotitekoisella puhdistusaineella:

- Sekoita 1 litra vettä ja 3 ruokalusikallista (45 ml) luontaisesti hapanta ainetta, kuten sitruunamehua tai etikkaa.

NONSTICK CLAD



- Kuumenna seos kiehumispisteeseen ja hankaa sillä paistoastian ulkopintaa tiskiharjaa tai varrellista tiskisientä käyttäen. Huuhtelee pinta, pese sitten käsin, huuhtelee vielä hyvin ja kuivaa huolella.

Hoito ja säilytys

- **Käytön jälkeen:** poista ruoka paistoastiasta ja valuta astian pohjalle muutama sentti kylmää vettä. Aseta astia lämpöä kestäväälle pinnalle. Paistoastian viilennyttyä kaada vesi pois ja pese käsin lämpimässä vedessä käsitiskiaineen ja tiskiharjan tai -sienen kera.
- Älä käytä metallisia tai hankaavia puhdistusvälineitä, tai väkeviä kemikaaleja.
- Kuivaa paistoastia pesun jälkeen puhtaalla keittiöpyyhkeellä täysin kuivaksi ennen säilytyskaappiin tai -laatikkoon laittamista.
- Mikäli paistoastioita säilytetään sisäkkäin, suosittelemme asettamaan paistoastioiden väliin pehmusteen naarmujen ehkäisemiseksi.

NONSTICK CLAD



Rajoitettu elinikäinen takuu

SWISS DIAMOND –paistoastioiden rajoitetun elinikäisen takuun on tarkoitus varmistaa, että saat käyttöösi tuotteen, joka on tehtaalta lähtiessään virheetön eikä siinä esiinny materiaali- tai valmistusvirheitä. Eliniällä viitataan keskimääräiseen yleiseen paistoastioiden elinikään.

Rajoitettu elinikäinen takuu ei kata ylikuumentamisesta tai ohjeiden vastaisesta käytöstä aiheutuneita vahinkoja, lasikansia tai kahvoja. Takuu ei kata kaupallista ammattikäyttöä eikä tahroja, osien värjäytymistä, naarmuja tai lommoja eli tuotteen normaalia kulumista. Takuu ei kata muulle omaisuudelle aiheutuneita välillisiä vahinkoja.

SWISS DIAMOND varaa oikeuden joko korjata tai vaihtaa tuotteen oman harkintansa mukaisesti, mikäli tuotteen todetaan olevan viallinen takuuehtojen tarkoittamalla tavalla. Mikäli vahingoittuneen mallin valmistus on lopetettu tai sitä ei muusta syystä ole saatavilla, korvataan tuote saman hintaluokan ja samaan käyttöön tarkoitetulla tuotteella. Tämä takuu ei oikeuta "rahat takaisin" - vaatimusta.

Mikäli havaitset SWISS DIAMOND –tuotteessasi materiaali- tai valmistusvirheen, pyydämme ottamaan yhteyttä osoitteeseen service@swissdiamond.com. Kaikki Suomesta lähetetyt yhteydenotot ohjataan Suomen maahantuojalle, joten voit kirjoittaa viestisi suomeksi tai ruotsiksi. Viestin mukana toimitettu valokuva tuotteesta nopeuttaa tiedustelusi käsittelyä olennaisesti, mutta ei ole pakollinen.

SWISS DIAMOND® on rekisteröity tuotemerkki

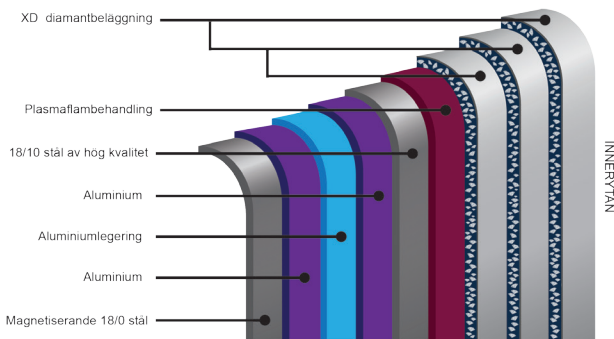
TIMANTTIEN AITOUSTODISTUS

SWISS DIAMOND vakuttaa, että tuotteissamme käytetty pinnoite sisältää aitoja timanttikiteitä. Vakuutamme lisäksi, että tuotteissamme käytetyt timantit tulevat luotettavilta konfliktien ulkopuolella olevilta toimittajilta, jotka noudattavat kansainvälisiä lakeja ja säännöksiä.

NONSTICK CLAD

 Swiss Diamond®

SWE: Prestige-stekkärlen har en 5-skiktsskonstruktion, som uppvärms effektivt och jämnt. Den består av olika stålqualiteter, aluminiumlegering samt rent aluminium. Det 18/0 -stål som används i kärlets ytteryta är i sig själv ett magnetiserande material, varför man inte har behövt bygga in någon särskild induktionskonstruktion i kärlets botten. Kärlets innersida är av 18/10 stål. Mellan stålskikten finns det rent aluminium samt en aluminiumlegering, som vid tester har visat sig fungera på samma sätt som koppar. Tack vare plasmaflambehandlingen av stekkärlets stomme före sprutningen av beläggningen fäster beläggningen bättre på kärlet och den hindrar att det underliggande stålskiktet oxideras. På innersidan av stekkärlet har det i tre skikt sprutats non-stick -diamantbeläggning, som med sina diamanrkristaller effektivt leder värmen från kärlets metallstomme till den mat man lagar, men samtidigt erbjuder fördelarna med non-stick beläggning (bl.a.fettsnål matlagning).



Prestige-stekkärlet fungerar med alla värmekällor och de tål också värme i ugn upp till 260°C. Såväl de tempererade glaslocken som själva stekkärlet har ergonomiskt utformade ihåliga handtag, som inte blir heta vid användning på håll. Men vid användning i ugn ska man nog skydda händerna – där blir kärlets handtag heta. Alla kärl har en 2,8 mm tjock stomme, och stekkärlets kanter är utformade så att det går lätt att hålla exempelvis sås från dem i ett serveringskärl med så litet stänk eller matfläckar som möjligt.

NONSTICK CLAD



Varumärket Swiss Diamond är till 100 % i schweizisk ägo och Prestige-stekkärnen planeras och tillverkas i Schweiz. Den patenterade XD-diamantbeläggningen är planerad speciellt för Prestige-stekkärnsserien.

BRUKSANVISNING

Allmänt:

• Använd stekjärn som passar till din spis.

- Kontrollera att storleken på stekjärnets botten är nära storleken på den kokplatta du använder.
- Om du använder gasspis, se till att lågan befinner sig mitt under stekjärnet. Låt inte lågan sträcka sig upp på stekjärnets kanter.
- Om du använder gasspis, se till att lågan befinner sig mitt under stekjärnet. Låt inte lågan sträcka sig upp på stekjärnets kanter.
- Om du använder elspis, se till att både stekjärnets botten och hällen är rena, annars kan du repa hällen. Om du använder en glas- eller keramikhäll, flytta stekjärnet från ett ställe till ett annat genom att lyfta – släpa inte stekjärnet längs hällens yta. Det kan repa eller skada hällens yta att dra kärn på den.
- Om du använder induktionsspis, se till att både stekjärnets botten och hällen är rena, annars kan du repa hällen. Flytta stekjärnet från ett ställe till ett annat genom att lyfta – släpa inte stekjärnet längs hällens yta. Det kan repa eller skada hällens yta att dra kärn på den.

NONSTICK CLAD



- Om du använder induktionsspis, kontrollera att storleken på stekkärlets botten svarar mot den kokzon som du använder. Det försämrar kärelets bruksegenskaper eller kan till och med hindra kärlen att hettas upp om man använder en alltför liten eller stor kokzon.

- Använd "boost"-funktionen bara när du hettar upp en stor mängd vätska i en kastrull – aldrig för att steka eller bryna. När du använder kärlen på en induktionsspis kan du eventuellt höra ett svagt vibrerande ljud – detta är normalt och påverkar inte stekkärlets funktion.

• **Använd låg- till medelvärme:** Du behöver inte full effekt på spisen, för ett Prestige-stekkärl leder värmen exceptionellt väl. Börja med medelvärme och justera därefter. Placera alltid stekpannan i mitten av värmeplattan. Varning: Överhettning kan skada stekpannan. Man kan lägga märke till att ett kärl har blivit överhettat av blå-, brun- eller orangeskiftande färgändringar som inte kan tvättas bort i ytterytan på rostfria kärl. Garantin täcker inte skador som härrör av överhettning.

• **Uppvärmning:** När ett recept förutsätter föruppvärmning av stekkärlet, ställ stekkärlet på spisen först på låg och sedan på medeleffekt under 3 minuter innan du tillsätter de råvaror som ska stekas. Tillsätt sedan de råvaror som ska stekas och minska vid behov spisens effekt. Observera att stekkärlet har konstruerats för att leda värme effektivt överallt i stekkärlet, också till kanterna, så man behöver inte alls använda de högsta effekterna på spisen.

• **Rätt köksredskap:** Silikon- och träredskap rekommenderas. Redskap med vassa kanter skall inte användas. Hacka eller skär inte direkt i stekpannan. Använd inte heller en elvisp direkt i stekpannan. Små skråmor som med tiden eventuellt uppenbarar sig på beläggningen gör inte att stekkärlet fungerar sämre och de omfattas inte av garantin. Lämna inte i onödan kvar arbetsredskap i kok- eller stekkärnen under matlagningen.

NONSTICK CLAD



• **Matlagning med stekfett:** Prestige-stekkärnen gör det möjligt att laga hälsosam mat med användning av bara litet fett eller helt utan fett. Om du använder fett, ta reda på vilken temperatur som är lämplig för det fett du använder. Om du hettar upp fett över dess rykpunkt eller till och med till den temperatur, där fettet brinner, bildas det på stekkärnets yta en tunn fettfilm, som med tiden kan förkolnas (=blir brun). Ett förkolnat fettskikt kan vara mycket svårt att rengöra och det försämrar avsevärt beläggningens non-stick -egenskap. Kontrollera i följande tabell rykpunkterna för olika fetter. Läs också punkten **Intensivrengöring av stekkärnet** i den här bruksanvisningen.

Fett	Rykpunkt
Avokadoolja (jungfruolja)	190-205°C
Smör	175°C
Smör (skirat)	230°C
Rypsolja	205°C
Kokosolja	175°C
Majsolja	230°C
Druvkärneolja	195°C
Lard	185°C
Olivolja (extra jungfruolja)	165-190°C
Olivolja	240°C
Jordnötsolja	230°C
Safflorolja	265°C
Sesamolja	175-210°C
Sojaolja	230°C
Solrosolja	225°C

NONSTICK CLAD

 Swiss Diamond®

Fett	Rykpunkt
Vegetabilisk olja	205-230°C
Vegetabiliskt margarin	180°C

• **Använd stekjärnen på ett säkert sätt.** Lämna aldrig stekjärn utan övervakning på en het spis. Överhetta inte ett tomt kärn. Vänd för att undvika olyckor stekjärnens handtag så att de inte sträcker sig över spisens kanter exempelvis när du låter maten sjuda. Skydda alltid händerna med grytvantar när du hanterar heta kok- eller stekjärn.

• **Förvara aldrig mat i ytbelagda kok- eller stekjärn.**

Rengöring:

• **Innan du använder produkten första gången,** diska ordentligt med handdiskmedel och diskborste eller disksvamp.



Obs: Fastän Swiss Diamond -stekjärnen tål disk i diskmaskin, rekommenderar vi absolut att du rengör stekjärnen genom att diska dem för hand. Maskindiskmedlens pH-värden och starka kemikalier kan skada beläggningen.

NONSTICK CLAD



- Rengör alltid stekkarlet väl på såväl in- som utsidan. Bristfällig rengöring kan leda till att det bildas ett tunt skikt fett eller livsmedel på kärlets yta, som med tiden förkolnas (=blir brunt) och försämrar beläggningens non-stick -egenskap ansenligt.

- Använd inte slipande rengöringsredskap eller metallredskap.

- Torka efter disken stekkarlet helt torrt med en ren kökshandduk innan du ställer in det i det skåp eller den låda där du förvarar det.

Intensivrengöring av stekkarlet

Med tiden kan det på stekkarlets yta uppstå ett brunt förkolnat skikt, som försvagar beläggningens non-stick -egenskap. Det förkolnade skiktet beror på att man upprepade gånger hettat upp stekfett över rykpunkten eller på att stekkarlet rengjorts bristfälligt. Stekkarlet tar egentligen inte skada av detta, men det kan vara mycket svårt att rengöra pannans yta från det förkolnade skiktet. Vi rekommenderar dig att använda följande "intensivrengöringsmetod" med matsoda:

1. Blanda en kräm av matsoda och vatten, vars konsistens påminner om tandpasta.

2. Gnid sodapasta på insidan av pannan på de ställen, där man kan se en brun avlagring. Om du så önskar, kan du låta pastan verka på stekkarlets yta för att förbättra rengöringseffekten.

3. Gnugga ytan snabbt med en diskborste eller diskvamp.

4. Skölj bort pastan från pannans yta. Tvätta för hand och torka omsorgsfullt.

5. Använd aldrig ugnsurengöringsmedel eller andra starka kemikalier, för de skadar stekkarlets non-stick -beläggning.

NONSTICK CLAD



Intensivrengöring av stekkärlets rostfria ytteryta

Kok- och stekkärlets ytteryta i stål kan intensivrengöras med hemgjort rengöringsmedel:

1. Blanda samman 1 liter vatten och 3 matskedar (45 ml) naturligt surt ämne såsom citronsaft eller ättika.
2. Värm upp blandningen till kokpunkten och gnid stekkärlets ytteryta med det med en diskborste eller disksvamp med skaft. Skölj ytan, tvätta sedan för hand, skölj ännu ordentligt och torka omsorgsfullt.

Skötsel och förvaring

- Efter användning: ta bort maten från stekkärlet och tappa några centimeter kallt vatten på kärlets botten. Ställ kärlet på en yta som tål värme. Håll bort vattnet när stekkärlet har svalnat och tvätta det för hand i varmt vatten med diskmedel och diskborste eller -svamp.
- Använd inte rengöringsredskap av metall, slipande redskap eller starka kemikalier.
- Torka stekkärlet helt torrt med en ren kökshanddduk efter disken innan du ställer in det i det skåp eller den låda där du förvarar det.
- Om stekkärnen förvaras innanför varandra, rekommenderar vi att du lägger in en vadderings mellan stekkärnen för att hindra skråmor.

NONSTICK CLAD



Begränsad livstidsgaranti

Syftet med SWISS DIAMOND -stekkärlets begränsade livstidsgaranti är att säkra att du får en produkt som är felfri när den lämnar fabriken och att inte är behäftat med material- eller tillverkningsfel. Med livstiden hänvisas till den genomsnittliga sedvanliga livslängden för stekkärl.

Den begränsade livstidsgarantin täcker inte skador som orsakats av överhettning eller användning i strid med bruksanvisningen, glaslock eller handtag. Garantin täcker inte kommersiellt yrkesmässigt bruk eller fläckar, missfärgning av delar, skråmor eller bucklor, dvs. normalt slitage på produkten. Garantin täcker inte indirekta skador som orsakats annan egendom.

SWISS DIAMOND förbehåller sig rätt att antingen reparera eller byta ut produkten enligt eget gottfinnande, om det konstateras att en produkt är defekt på det sätt som avses i garantivillkoren. Om tillverkningen av den skadade modellen har avslutats eller om den av någon annan orsak inte finns att tillgå, ersätts produkten med en produkt i samma prisklass, som är avsedd för samma bruk. Denna garanti berättigar inte till ett "pengarna tillbaka" -krav.

Om du upptäcker ett material- eller tillverkningsfel i din SWISS DIAMOND -produkt, ber vi dig kontakta service@swissdiamond.com. Alla kontakter som tagits från Finland styrs till den finländska importören, så du kan skriva ditt meddelande på finska eller svenska. Ett foto av produkten som sänds tillsammans med meddelandet påskyndar anseende behandlingen av din förfrågan, men fotot är inte obligatoriskt.

SWISS DIAMOND® är ett registrerat varumärke.

DIAMOND CERTIFICATION

SWISS DIAMOND intygar härmed att non-stick -beläggningen som används på våra produkter innehåller äkta diamanrkristaller. Vi intygar även att de diamanter som används i våra produkter härstammar från tillförlitliga leverantörer, som står utanför konflikter och följer internationella lagar och stadganden.



NONSTICK CLAD

 Swiss Diamond®



Swiss Diamond® NONSTICK CLAD

Thank you for your purchase! Our Nonstick Clad line includes all of the products listed below. If you are interested in purchasing additional pieces, visit your local Swiss Diamond retailer or order on-line at www.swissdiamond.com.

FRY PANS

SDP3520i
20cm - 8"



SDP3524i
24cm - 9.5"



SDP3528i
28cm - 11"



SDP3632i
32cm - 12.5"



SAUCE PANS

SDP31016ic
16cm - 6.5"
2L (2.1 Qt)



SDP31118ic
18cm - 7"
2.5L (2.6 Qt)



SDP31220ic
20cm - 8"
3.5L (3.7 Qt)



DUTCH OVEN

SDP31324ic
24cm - 9.5"
6L (6.3 Qt)



STOCK POT

SDP31724ic
24cm - 9.5"
7.5L (7.9 Qt)



SAUTÉ PANS

SDP3724ic
24cm - 9.5"
3L (3.2 Qt)



SDP3728ic
28cm - 11"
4L (4.2Qt)



SDP3732ic
32cm - 12.5"
5.5L (5.8 Qt)



CHEF PAN

SDP3732ic_chef
32cm - 12.5"
5.5L (5.8 Qt)



WOK

SDP31032ic
32cm - 12.5"
7.5L (7.9 Qt)



STEAMER

SDPsteamer01



SETS (not shown) 2 Pc.-ES011, 3 Pc. -ES012, 7 Pc.-ES013, 10 Pc.-ES014