

# KÖHERSEN®

Naczynia kuchenne Kohersen® Black Cube z powłoką Diamond

---



Instrukcja obsługi



# Naczynia kuchenne Kohersen® Black Cube z powłoką Diamond

Linia Kohersen® Black Cube to naczynia niezbędne do gotowania w każdej nowoczesnej kuchni. Dzięki nim możliwe będzie tworzenie potraw, które za każdym razem będą zachwycać swoim smakiem zarówno domowników, jak i gości.

Kohersen® Black Cube to naczynia precyzyjnie zaprojektowane przy użyciu najwyższej jakości stali nierdzewnej. Każdy element został uważnie i ergonomicznie zaprojektowany w sposób zapewniający doskonałą wydajność i trwałość.

Prosimy o uważne przeczytanie i przestrzeganie zaleceń zawartych w poniższej instrukcji obsługi. W ciągu pierwszych kilku tygodni użytkowania będzie można zauważyć, że gotowanie przy użyciu naczyń Kohersen® będzie stawać się coraz efektywniejsze i wydajniejsze, dzięki samohartującej się powierzchni BLACK CUBE z powłoką Diamond.

## Cechy naczyń Kohersen® BLACK CUBE

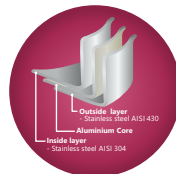
### Innowacyjna powierzchnia BLACK CUBE z powłoką DIAMOND

Dwustronna powierzchnia o strukturze plastra miodu gwarantuje trwałość oraz najwyższą jakość wykonania. Jest odporna na zarysowania, tym samym umożliwiając używanie metalowych łopatek czy sztućców bez ryzyka jej uszkodzenia. Nie absorbuje zapachów i jest odporna na działanie kwasów spożywczych.



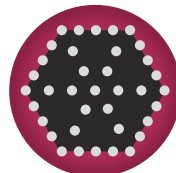
### Trzywarstwowa konstrukcja TRI-PLY

Korpus naczynia składa się z trzech warstw: stal nierdzewna – aluminium – stal nierdzewna. Taka konstrukcja pozwala na idealną dystrybucję ciepła w obrębie całego korpusu oraz zapewnia szybkie i równomierne nagrzewanie się naczynia. Wzmocnione i grube dno pozwala magazynować temperaturę w naczyniu, co sprawia, że gotujemy szybciej i efektywniej.



### Zdrowe i efektywne gotowanie

Powierzchnia BLACK CUBE o strukturze plastra miodu oraz powłoka DIAMOND umożliwiają smażenie i gotowanie na minimalnej ilości tłuszczu, co pozwala na prowadzenie zdrowego stylu życia. Dodatkowo naczynia Kohersen® są wolne od PFOA\* oraz PFOS\*, dzięki czemu zapewniają zdrowe gotowanie i doskonały smak każdej potrawy.



### Informacje eksploatacyjne

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie umyć naczynie oraz pokrywkę ciepłą wodą z płynem do naczyń, aby usunąć warstwę środków zabezpieczających naczynia w trakcie produkcji i w transporcie.

Przed pierwszym użyciem należy również „przepalić” zakupione naczynie. W tym celu należy podgrzać naczynie na średnim ogniu z łyżeczką tłuszczu (najlepiej roślinnego). Po ok. dwóch minutach zdjęć naczynie z ognia i umyć. Ta procedura pozwoli na zahartowanie powierzchni naczynia i uodporni ją na zarysowania.

\* PFOA, PFOS – kwasy perfluorooktanowe; szkodliwe substancje stosowane do produkcji np. teflonu.

Związki te przyczyniają się do problemów z tarczycą, bezpłodności, a nawet do powstawania nowotworów.

Dzięki powierzchni Black Cube powierzchnia czynna naczyń zwiększa się kilkukrotnie, przez co przewodnictwo ciepłe jest zdecydowanie bardziej efektywne niż w przypadku tradycyjnych naczyń bez powierzchni plastra miodu. W związku z tym naczynia Kohersen® Black Cube będą nagrzewały się zdecydowanie szybciej, a ciepło będzie rozkładane równomiernie po całej powierzchni naczynia.

Naczynia kuchenne Kohersen® Black Cube z powłoką Diamond mogą być używane do zapiekania w piekarniku do maksymalnej temperatury 260°C oraz można je bezpiecznie myć w zmywarce.

Naczynia kuchenne Kohersen są kompatybilne z większością rodzajów kuchenek dostępnych na rynku: gazową, indukcyjną, elektryczną, ceramiczną oraz halogenową.



PIEKARNIK



ZMYWARKA



KUCHENKA  
GAZOWA



KUCHENKA  
INDUKCYJNA



KUCHENKA  
ELEKTRYCZNA



KUCHENKA  
CERAMICZNA



KUCHENKA  
HALOGENOWA

## Przyrządzanie posiłków

Przed gotowaniem i smażeniem w naczyniach Kohersen® Black Cube należy uprzednio je nagrzać do średniej temperatury. Temperaturę sprawdzamy wlewając kilka kropli wody do naczynia. Jeśli zaczną się rozpryskiwać i toczyć po dnie, oznacza to, że naczynie jest wystarczająco gorące, aby rozpocząć gotowanie lub smażenie. Jeśli wlana woda po zetknięciu z nagrzaną powierzchnią wyparuje, należy obniżyć temperaturę.

Mięso umieszczone w naczynku początkowo może przywrzeć, jednak po chwili smażenia z łatwością będzie można je oddzielić od dna i obrócić na drugą stronę. Należy przykryć naczynie pokrywką i zmniejszyć ogień tak, aby para nie uciekała spod pokrywy.

Jajka i niektóre ryby (szczególnie te chude) zawierają mało naturalnego tłuszczu, dlatego w przypadku ich przyrządzania należy lekko posmarować dno maśłem lub olejem. Tłuszcz należy podgrzewać przez około 2-3 minuty na średniej temperaturze.

Podczas gotowania nie należy podnosić pokrywy, gdyż umożliwi to wydostanie się pary wodnej na zewnątrz, co może wydłużyć czas gotowania i doprowadzić do przypalenia potrawy. Jeśli koniecznie jest uniesienie pokrywy, to należy to zrobić szybko, w razie potrzeby dodając nieco wody, aby wytworzyć nową porcję pary w celu uzupełnienia tej, która uciekła. Można również na chwilę podnieść delikatnie temperaturę w celu ponownego ustabilizowania procesu gotowania. Temperaturę należy zmniejszyć, gdy tylko para zacznie uciekać spod pokrywy.

## Utrzymanie w czystości

Właściwe użytkowanie i troska o naczynia Kohersen® BLACK CUBE zapewni im długoletnią żywotność, a użytkownikom przyjemność z gotowania i dumę z ich niecodziennego wyglądu. W celu usunięcia przypalonych resztek jedzenia należy napełnić naczynie wodą i zagotować. Gotować należy na wolnym ogniu dopóki przypalone resztki nie odejdują od naczynia. Naczynia Kohersen® Black Cube, dzięki powłoce DIAMOND, można myć zarówno twardą drucianą szczotką oraz szorstką stroną gąbki. W trakcie gotowania lub smażenia można używać ostrych sztućców bez obaw o porysowanie czy uszkodzenie powierzchni.

## Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa użytkowania:

1. Nie pozostawiać naczyń w trakcie użytkowania bez nadzoru.
2. Nie pozostawiać dzieci samych w pobliżu naczyń, kiedy jest ono używane lub gorące.
3. Gorące naczynia odstawiać na powierzchnie odporne na ciepło.
4. UWAGA: Niebezpieczeństwo oparzenia się.

# Karta gwarancyjna

Szanowni Państwo,

Niniejszym udziela się gwarancji na Produkt Naczynia kuchenne Kohersen® Black Cube z powłoką Diamond na poniższych zasadach:

1. Gwarancja uprawnia do skorzystania z serwisu gwarancyjnego świadczonego przez autoryzowany serwis Gwaranta na terenie Rzeczypospolitej Polskiej polegającego na bezpłatnej naprawie Produktu poprzez usunięcie wad fizycznych powstałych z przyczyn tkwiących w Produkcie.
2. Produkt Naczynia kuchenne Kohersen® Black Cube objęty jest 24 miesięczną gwarancją obowiązującą od dnia zakupu Produktu objętego gwarancją przez klienta detalicznego.
3. Warunkiem skorzystania z uprawnień gwarancyjnych jest przedstawienie przez nabywcę:
  - a) Karty Gwarancyjnej,
  - b) Dowodu Zakupu (faktura VAT, paragon fiskalny lub inny dokument poświadczający rzeczywistą datę zakupu), chyba że data zakupu Produktu wynika z Karty Gwarancyjnej.
4. W przypadku stwierdzenia wady objętej gwarancją uprawniony z gwarancji może zgłosić odpowiednie żądanie do Gwaranta za pośrednictwem jednego z dostępnych kanałów - listownie, telefonicznie, elektronicznie lub osobiście.
5. Rekomendujemy, by wysyłając Produkt do autoryzowanego serwisu zadbał Państwo o prawidłowe jego zabezpieczenie - w tym celu radzimy wykorzystać oryginalne opakowanie wraz z wypełnieniem zapewniającym bezpieczny transport. Gdy wybiorą Państwo zastosowanie opakowania zastępczego radzimy by gwarantowało ono odpowiednią ochronę Produktu przed uszkodzeniem podczas transportu. Zalecamy oklejenie opakowania odpowiednimi nalepkami wskazującymi na wrażliwość Produktu na wstrząsy np. „uwaga szkło”.
6. Koszty związane z dostarczeniem Produktu do autoryzowanego serwisu i odbiorem tego Produktu z autoryzowanego serwisu i dostarczeniem go do osoby uprawnionej z tytułu niniejszej gwarancji obciążają Gwaranta.
7. Zgłoszenie wady objętej gwarancją zostanie rozpatrzone niezwłocznie, nie później niż w terminie 14 dni, licząc od dnia dostarczenia rzeczy przez uprawnionego z gwarancji.
8. Gwarancja nie obejmuje wykonywania czynności konserwacyjnych i podobnych przewidzianych w Instrukcji obsługi, do wykonania których użytkownik zobowiązany jest we własnym zakresie.
9. Gwarancja nie obejmuje:
  - a) uszkodzeń mechanicznych powstałych z winy użytkownika i wad Produktu spowodowanych tymi uszkodzeniami,
  - b) uszkodzeń spowodowanych niezgodnym z Instrukcją obsługi sposobem użytkowania Produktu.
10. Uprawnienia z tytułu gwarancji wygasają w przypadku:
  - a) podjęcia czynności prowadzących do usunięcia wady fizycznej Produktu poza autoryzowanym serwisem.
11. Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wobec sprzedawcy, wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.
12. Zobowiązania Gwaranta wynikające z niniejszej gwarancji obowiązują w granicach Rzeczypospolitej Polskiej.

## Producent:

**DLF Sp. z o.o.**

ul. Sportowa 8c

81-300 Gdynia

tel.: +48 58 781 43 63

fax: +48 58 781 43 65

www.dlf.pl, www.kohersen.pl

## AUTORYZOWANY SERWIS CENTRALNY:

**DLF Sp. z o.o.**

ul. Hutnicza 53D, 81-061 Gdynia

tel.: +48 58 781 43 63,

fax: +48 58 781 43 65

www.kohersen.pl

**PRODUCENT**



**DLF Sp. z o.o.**  
ul. Sportowa 8c  
81-300 Gdynia  
e-mail: sekretariat@dlf.pl  
www.dlf.pl

W przypadku pytań  
zapraszamy do kontaktu  
z Biurem Obsługi Klienta  
tel.: +48 58 781 43 63  
fax: +48 58 781 43 65  
e-mail: kontakt@kohersen.pl  
www.kohersen.pl