

recommendations:

- Cookware for frying should be clean and dry. Products for roasting should be well dried with napkins. Preheat the pots well before cooking. Don't overdo it!
- When using oil, spread it evenly over the surface of the pot and heat it.
- Pour egg and milk (scrambled eggs, omelets, pancakes) only in hot oil (fat).
- Cook the meat only in a well-heated frying pan. Lightly press the meat to the surface of the pan with a spatula and hold it for a while (the underside of the meat will stick at first, but after a couple of minutes it will separate and you can turn it over). Turn the meat over and repeat the procedure.
- Cook vegetables and stews with water when the lid is closed.

ATTENTION! Regardless of the type of product, do not move it on the surface of the pan until a crust is formed! Only then turn it over.

CARE RECOMMENDATIONS

- Do not use abrasive detergents to wash the cookware (including lids).
- Always wipe the cookware dry after washing, this will help to avoid water stains on the surface of the cookware.
- With proper maintenance the food in stainless steel cookware does not stick. If the food gets burnt due to improper handling, fill the pot with water and bring to a boil. Then rinse with detergent.
- Cookware with temperature sensors must not be washed in the dishwasher.
- The surface of stainless steel cookware, especially after the first use, may be place for iridescent spots forming. Those can be removed with a 4.5% solution of table vinegar or citric acid. With prolonged use, surface polishing may lose its original appearance. To restore the polishing of stainless steel cookware, you need to use a special polishing agent.
- Do not use products containing chlorine or acid for washing the cookware.
- As a result of regular washing in the dishwasher, the color of silicone and bakelite elements may change – this is a natural wear and tear of cookware and can not cause a return or replacement of the product.

The service life of the product is not less than 2 years if the operating conditions are met.



RELICE. Modern design. Approved technologies.

www.relince.pro

RELICE

Посуда RELICE из
нержавеющей стали



ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И УХОДУ

USE AND CARE INSTRUCTIONS

Уважаемый покупатель! Вы сделали прекрасный выбор!

Кухонная посуда RELICE доставит удовольствие от приготовления пищи и радость от полученных результатов. Посуда RELICE объединяет в себе новейшие технологии, современный дизайн, функциональность и имеет ряд преимуществ, которые значительно облегчают процесс приготовления, помогая Вам изо дня в день готовить здоровую и вкусную пищу!

Нержавеющая сталь – один из лучших материалов для изготовления кухонной посуды. Изделия из нержавеющей стали прочны, износоустойчивы, не подвержены коррозии, не влияют на вкус и цвет пищи, сохраняют безупречный вид даже после многолетнего использования.

Внимательно ознакомьтесь с информацией о характеристиках посуды RELICE в данном руководстве, на коробке, ярлыках и наклейках.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Удалите с посуды все наклейки и ярлыки. Промойте посуду в горячей мыльной воде, ополосните чистой водой и полностью высушите.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- нержавеющая сталь

- Выбирайте объем посуды в соответствии с количеством продуктов, которые Вы собираетесь приготовить. Не переполняйте посуду продуктами, оставляйте ¼ посуды свободной.
- Диаметр посуды должен соответствовать диаметру конфорки. Это позволит экономить электроэнергию.
- При использовании газовых плит следите за тем, чтобы пламя касалось только дна посуды и не попадало на ручки и стенки.
- Соль добавляйте только в горячую воду при помешивании. Если добавить соль в холодную воду, во время нагревания может произойти реакция, которая приведет к появлению на дне посуды маленьких темных пятнышек. Эти пятнышки на нержавеющей стали нельзя очистить, но они никак не сказываются на функциональных свойствах посуды.
- Посуду из нержавеющей стали можно использовать в духовом шкафу. Во избежание ожогов будьте аккуратны, доставая посуду из духовки.

ВНИМАНИЕ: если посуда из нержавеющей стали имеет фурнитуру из силикона, бакелита или термостойкого стекла – максимально допустимая температура определяется по материалу, наименее устойчивому к нагреву.

- Никогда не оставляйте пустую посуду на источнике тепла, это может привести к перегреву и, как следствие, появлению радужных пятен на поверхности посуды.

- термоаккумулирующее дно

Посуда RELICE из нержавеющей стали оснащена термоаккумулирующим дном с прослойкой металла, способной сохранять тепло. Такое дно обеспечивает быстрый равномерный нагрев посуды и позволяет значительно экономить электроэнергию. Для эффективного использования уникальных свойств дна посуды RELICE рекомендуется:

- Выключать конфорку за 5-10 минут до окончания процесса приготовления. Остаточное тепло дна позволит закончить приготовление.
- Если позволяет рецепт, необходимо использовать плотно прилегающие крышки, чтобы сохранить тепло внутри посуды.

- силикон

Некоторые модели посуды RELICE имеют силиконовые вставки на ручках.

- Ручки с силиконовым покрытием нагреваются незначительно даже при продолжительном процессе приготовления блюд, что обеспечивает удобство эксплуатации.

ВНИМАНИЕ: при длительном процессе нагрева посуды металлические части ручек могут нагреваться! Будьте аккуратны или воспользуйтесь прихватками или кухонными перчатками во избежание ожогов.

- Посуда с силиконовыми ручками не предназначена для интенсивного нагрева в духовом шкафу. Максимальная температура использования такой посуды – 210°C.
- Не допускайте контакта силиконовых вставок с источниками тепла.

- бакелит

Некоторые модели посуды RELICE имеют бакелитовые ручки, а в комплект наборов посуды могут входить бакелитовые подставки под горячее.

Бакелитовая фурнитура нагревается незначительно в процессе приготовления блюд, что обеспечивает удобство эксплуатации.

ВНИМАНИЕ: при длительном процессе нагрева посуды металлические части ручек могут нагреваться! Пользуйтесь прихватками или кухонными перчатками во избежание ожогов.

- Посуда с бакелитовыми элементами не предназначена для интенсивного нагрева в духовом шкафу. Максимальная температура нагрева – 150°C.
- Не допускайте контакта бакелитовых элементов с источниками тепла.

- термостойкое стекло

В комплектацию посуды RELICE могут входить крышки из термостойкого стекла, позволяющие следить за процессом приготовления.

- Будьте аккуратны при обращении с крышкой, берегите ее от ударов.
- Не ставьте крышку непосредственно на конфорку.

- Не используйте крышку с трещинами или глубокими царапинами.
- Не допускайте контакта горячей крышки с холодной водой!
- Максимальная температура нагрева крышек из стекла 210°C.

-термодатчики

Специальные термодатчики на крышках некоторых моделей посуды RELICE дают наглядное представление о температурном режиме готовящегося блюда и помогают поддерживать оптимальный режим приготовления.

- Крышки с термодатчиками ронять нежелательно.
- Помещая посуду в духовой шкаф, снимайте термодатчики с крышек.

-антипригарное покрытие

Посуда из нержавеющей стали с антипригарным покрытием позволяет готовить с минимальным количеством масла или без него. Антипригарное покрытие посуды RELICE может быть традиционным или керамическим. Вне зависимости от типа антипригарного покрытия:

- Используйте посуду при умеренных температурах – это продлит срок ее эксплуатации.
- Перед первым использованием смажьте посуду маслом.

ВНИМАНИЕ! Во время эксплуатации посуды избегайте перепадов температур: не погружайте горячую посуду в холодную воду и не наливайте холодную жидкость в горячую посуду.

- Не допускайте использование ножей и острых предметов при эксплуатации. Никогда не разрезайте продукты на антипригарном покрытии!

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Посуда RELICE из нержавеющей стали позволяет готовить с минимальным количеством масла и воды (или совсем без них), что позволяет сохранить максимум питательных веществ и витаминов. Во избежание прилипания продуктов к поверхности посуды следуйте следующим рекомендациям:

- Посуда для жарки должна быть чистой и сухой.
- Продукты для обжарки должны быть хорошо обсушены салфетками.
- Хорошо прогревайте посуду перед приготовлением. Не перекаливайте ее!
- При использовании масла равномерно распределите его по поверхности посуды и нагрейте.

ПРИМЕЧАНИЕ: Чтобы убедиться, что масло нагрелось, опустите черенок кухонной лопатки в масло. Если вокруг лопатки появились пузырьки – масло нагрелось достаточно.

- Блюда из яиц и молока (яичница, омлет, оладьи) выливайте только в раскаленное масло (жир).
- Мясо готовьте только на хорошо разогретой сковороде. Слегка придавите

мясо к поверхности сковороды поварской лопаткой и немного подержите (нижняя сторона мяса сначала прилипнет, но через пару минут отделится и его можно будет перевернуть). Переверните мясо и повторите процедуру.

ПРИМЕЧАНИЕ: Такая технология способствует быстрому образованию корочки на поверхности мяса и не дает вытечь всем сокам. Мясо получится более сочным и не пристанет к сковороде.

- Овощи и рагу готовьте с добавлением воды при закрытой крышке.

ВНИМАНИЕ! Независимо от вида продукта не двигайте его по поверхности сковороды до тех пор, пока не образуется корочка! Только после этого переворачивайте.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УХОДУ

- Не используйте абразивные моющие средства для мытья посуды (в том числе крышек), т.к. это может привести к пригоранию пищи.
- После мытья всегда вытирайте посуду насухо, это позволит избежать разводов от воды на поверхности посуды.
- При правильной эксплуатации пища в посуде из нержавеющей стали не пригорает. Если вследствие некорректного обращения пища все-таки пригорела, наполните посуду водой и доведите до кипения. Затем промойте с моющим средством.
- Посуду с термодатчиками нельзя мыть в посудомоечной машине.
- На поверхности посуды из нержавеющей стали, особенно после первого использования, могут образоваться радужные пятна, которые удаляются 4,5% раствором столового уксуса или лимонной кислоты. При длительной эксплуатации полировка поверхности может потерять свой первоначальный вид. Чтобы восстановить полировку посуды из нержавеющей стали, нужно воспользоваться специальным полирующим средством.
- Не используйте для мытья средства, содержащие хлор или кислоту.
- В результате регулярного мытья в посудомоечной машине может измениться цвет силиконовых и бакелитовых элементов – это естественный износ посуды и не может стать причиной возврата или замены товара.

Срок службы товара не менее 2-х лет при соблюдении условий эксплуатации.



RELICE. Modern design. Approved technologies.

www.relince.pro

Dear customer! You made a great choice!

RELICE cookware will give you the pleasure of cooking and the joy of the results achieved. RELICE cookware combines the latest technologies, modern exclusive design, functionality and has a number of advantages that greatly facilitate the cooking process, helping You to prepare healthy and delicious food every day! Stainless steel is one of the best materials for making cookware. Stainless steel products are durable, wear-resistant, do not corrode, do not affect the taste and color of food, and retain a perfect appearance even after many years of use. Carefully read the information about the characteristics of RELICE cookware in this manual, on the box, labels and stickers.

BEFORE FIRST USE

Remove all labels and labels from the cookware & Wash the cookware in hot soapy water, rinse with clean water and dry completely.

USE RECOMMENDATIONS*-stainless steel*

- Choose the cookware capacity according to the amount of products. Do not overfill the cookware with food, leave ¼ of the capacity free.
- Cookware diameter must match the diameter of the burner.
- Using gas stoves, make sure the flame only affects the bottom of the cookware and does not touch neither handles nor walls.
- Add salt only to hot water while stirring. If you add salt to cold water during heating, a reaction may occur that will lead to small dark spots on the bottom of the pot. These spots on stainless steel can not be cleaned, but they do not affect the functional properties of the cookware.
- Stainless steel cookware can be used in the oven. To avoid burns, be careful when taking cookware out of the oven.

ATTENTION: if stainless steel cookware has fittings made of silicone, bakelite or heat-resistant glass, the maximum temperature is determined by the material that is least resistant to heat.

- Never leave an empty pot on a heat source, this can lead to overheating and, as a result, the appearance of rainbow spots on the surface of cookware.

-thermo-accumulating bottom

RELICE stainless steel cookware is equipped with a thermo-accumulating bottom with a layer of metal that can retain heat. To make effective use of the unique properties of the bottom of RELICE cookware, WE recommend:

- Turn off the burner 5-10 minutes before the end of the cooking process.
- If the recipe allows, it is necessary to use tightly fitting lids to keep the heat inside the cookware.

-silicone

Some RELICE cookware models have silicone inserts on the handles.

- Silicone-coated Handles heat up slightly even during the long cooking process.
- ATTENTION: during the process of heating, the metal parts of the handles may get hot! Be careful or use potholders or kitchen mittens to avoid burns.**
- Cookware with silicone handles is not designed for intense heating in the oven. The maximum temperature of use is 210°C.
 - Do not allow the silicone inserts to come into contact with heat sources.

-bakelite

Some RELICE cookware models have bakelite handles, and the set of cookware sets may include bakelite coasters for hot food.

- Bakelite hardware heats up slightly even during a long cooking process.
- ATTENTION: during the long process of heating, the metal parts of the handles may get hot! Use potholders or kitchen mittens to avoid burns.**
- Cookware with bakelite elements is not intended for intensive heating in the oven. The maximum heating temperature is 150°C.
 - Do not allow bakelite elements to come into contact with heat sources.

-heat-resistant glass

Transparent glass lids that allow you to monitor the cooking process.

- Be careful when handling the cover, protect it from drops.
- Do not place the lid directly on the hotplate.
- Do not use the cover if it has cracks or deep scratches.
- Do not allow the hot lid to come into contact with cold water!
- Maximum heating temperature for glass lids is 210°C.

-non-stick coating

Stainless steel cookware with non-stick coating allows you to cook with a minimum amount of oil or without it at all. RELICE non-stick cookware coating can be traditional or ceramic. Regardless of the type of non-stick coating:

- Use the cookware at moderate temperatures – this will extend its service life. Before using it for the first time, brush the cookware with oil.
- ATTENTION! Avoid temperature changes when using the cookware: do not immerse hot cookware in cold water or pour cold liquid into hot cookware.**
- Avoid the use of knives and sharp objects during operation. Never cut food with a knife inside non-stick cookware!

COOKING RECOMMENDATIONS

RELICE stainless steel cookware allows you to cook with a minimum amount of oil and water (or without them at all), which allows you to save maximum nutrients and vitamins. To avoid sticking to the surface of the cookware, follow these