

Мамтваржа  
из нержавеющей стали 3в1

**Kukmara**<sup>®</sup>

Since 1950

СДЕЛАНО В РОССИИ

ГОСТ 27002-2020

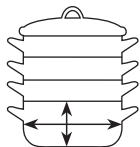


КАПСУЛИРОВАННОЕ  
ДНО

## Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за выбор продукции Kukmara.

Мы все живём в век скоростей, и порой нет другого выбора, кроме как перекусить на бегу или заказать еду на дом. Однако питание вне дома – не самый полезный и не самый финансово обоснованный вариант. Проведено множество исследований и доказано, что вкусная и полезная домашняя еда наполняет жизненной энергией, позитивом и дарит заряд бодрости. К тому же совместные творческие эксперименты на кухне укрепляют отношения, что компенсирует недостаток общения, который вы продолжите восполнять во время приёма пищи, наслаждаясь плодами общего творчества. Готовьте для себя, своих родных и друзей! Собирайтесь за семейным столом, чтобы насладиться общением и вкусной домашней едой. И будьте уверены – посуда Kukmara превратит процесс готовки в настоящее удовольствие, вдохновит на самые неожиданные эксперименты! Kukmara – 100% гарантия успеха ваших блюд!

Ассортимент *Мамин Варежки*  
из нержавеющей стали 316



МАНТОВАРКА 3в1 3 СЕКЦИИ, СО СТЕКЛЯННОЙ КРЫШКОЙ				
№	Артикул	Объем нижней кастрюли/сотейника, л	Диаметр, мм	Высота нижней кастрюли/сотейника, мм
1.	STM-602603G	6	260	125
2.	STM-702803G	7	280	130

**МАНТОВАРКА 3в1 KUKMARA** прослужит до 20 лет и более, если Вы будете следовать рекомендациям при использовании и придерживаться правил по уходу за ней, учитывая свойства посуды из нержавеющей стали.



# СВОЙСТВА

посуды Куктага из нержавеющей стали

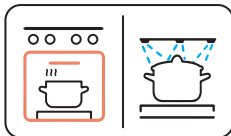
## МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ:

• на любых типах плит: электрических, газовых, стеклокерамических и индукционных;



• посуду без крышки можно использовать для приготовления пищи в духовом шкафу. Использование крышки возможно лишь при снятии пластиковой шайбы;

• в посудомоечной машине.



## КАПСУЛЬНОЕ ДНО:

• Теплопроводящее дно посуды, состоящее из 3 слоёв, быстро разогревается, равномерно распределяет тепло и сокращает время приготовления пищи. За счёт скорости готовки продукты не успевают потерять своих полезных свойств, витаминов и микроэлементов.



# ПРЕИМУЩЕСТВА

посуды Kukмага из нержавеющей стали

---

- **Термоаккумулирующий слой** позволяет экономить энергию. Если выключить плиту за несколько минут до окончания готовки, блюдо полностью «доходит» само за счёт ранее накопленного тепла. В закрытой посуде пища ещё долго остаётся горячей.



- Посуда из высококачественной нержавеющей стали обладает высокой устойчивостью к коррозии.

- Высококачественная, экологически чистая пищевая нержавеющая сталь не вступает в реакцию с холодными и горячими продуктами, что сохраняет вкусовые качества готового блюда. Это свойство позволяет не только готовить, но и хранить в данной посуде приготовленную пищу. Нейтральность металла исключает риск возникновения аллергии.



- Изделия Kukмага из нержавеющей стали обладают повышенной прочностью корпуса: не деформируются и сохраняют целостность при соблюдении рекомендаций по эксплуатации.



- На поверхности посуды не скапливаются бактерии и микробы благодаря безупречной полировке без трещин и царапин.



С помощью данного QR-кода  
Вы можете ознакомиться  
со всей продукцией Kukmara



# УХОД

за посудой Kukmara из нержавеющей стали



- Перед первым использованием тщательно вымойте посуду тёплой водой с помощью губки и с добавлением моющего средства, не содержащего хлор, аммиак и соляную кислоту, ополосните посуду и вытрите насухо. Не забудьте снять этикетки!

- При последующем мытье в посудомоечной машине или же мытье вручную сильно загрязненную посуду необходимо предварительно замочить в воде или слабом растворе моющего средства.

- Не используйте для мытья агрессивные абразивные средства, металлические мочалки и щётки.

- После мытья вытирайте посуду насухо мягким полотенцем – это придаст ей равномерный блеск. В результате естественного высыхания на поверхности могут появиться размытые мутноватые пятна от воды. Такие следы оставляют соли железа и кальция, содержащиеся в нефилтрованной воде.

- Известковый налёт, тёмные точки на посуде, возникающие вследствие использования водопроводной воды с повышенным содержанием солей, а также цветные, чаще синевато-фиолетовые, пятна (радужка) легко удаляются с помощью 4,5% раствора уксусной кислоты, лимонного сока или раствора лимонной кислоты.

- При возникновении трудноудаляемых известковых пятен и тёмных точек допускается чистка с применением специальных средств по уходу за посудой из нержавеющей стали, но без содержания хлора и соляной кислоты.

# РЕКОМЕНДАЦИИ

для использования посуды Kuktaga из нержавеющей стали

- Не нагревайте пустую посуду во избежание появления радужных разводов. Не перегревайте изделия из нержавеющей стали! Это приведёт к ухудшению внешнего вида, а также выходу посуды из строя.

- В процессе приготовления пищи на газовой плите пламя не должно выступать за пределы дна и касаться стенок посуды. При использовании электрической, индукционной или стеклокерамической плиты выбирайте диаметр конфорки, соответствующий диаметру дна посуды. Вследствие выбора несоответствующего диаметра конфорки пожелтевший по ободу металл очистить не удастся.

- При интенсивном, а также длительном использовании посуды ручки могут нагреваться. В целях безопасности пользуйтесь прихватками или рукавицами.

- Не подвергайте посуду и стеклянные крышки резким перепадам температур, позволяйте им остыть самостоятельно.

- Во избежание пригорания рекомендуется приготовление пищи на среднем огне. Пригорание продуктов может быть связано только с неправильным выбором режима нагрева и не служит поводом для претензий к качеству изделия.

- Всегда поднимайте посуду при перемещении на стеклокерамической варочной панели во избежание возникновения царапин.

**• Соль, специи и иные заправки добавляйте только в кипящую жидкость,**

это позволит им быстро раствориться и не осесть на дне. Приправы, добавленные в холодную жидкость, вызывают появление мелких белых или светлых точек. Данные внешние изменения не снижают функциональность и гигиеничность посуды и не могут служить поводом для претензий.



## НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ:

- Оберегайте посуду от ударов и грубого механического воздействия. На данные повреждения гарантия не распространяется.

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

- Не используйте стеклянную крышку при приготовлении пищи в духовом шкафу.



# ГАРАНТИЯ

посуды Kukmara из нержавеющей стали

Гарантийный срок эксплуатации – 24 месяца со дня продажи через розничную сеть при соблюдении условий настоящей инструкции по эксплуатации.

## ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ:

- На повреждения, возникшие из-за ударов, падений, перегрева и неправильного использования.
- На естественные изменения внешних свойств изделия, возникшие в процессе эксплуатации (естественное изменение цвета металла; тёмные пятна и точки от извести, возникающие в результате использования жёсткой воды, радужные разводы, белые точки и прочее).

По вопросам качества посуды обращаться: [brak@kukmara.com](mailto:brak@kukmara.com)





## ВОЗНИКАЮЩИЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

для всего ассортимента посуды Кукмага из нержавеющей стали

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ	ГАРАНТИЯ
После протирания посуды на салфетке остаётся серый налёт, присутствует запах металла, чувствуется вкус металла в готовом продукте	Остаточные продукты производства.	Перед первым использованием изделие необходимо тщательно вымыть вручную губкой с добавлением средства для мытья посуды с содержанием ПАВ от 15-30% и вытереть насухо.	Не распространяется.
Светлые точки на дне	Образуются в результате воздействия поваренной (йодированной, морской) соли, специй и заправок, осевших на дне посуды и не растворившихся в жидкости.	Возникшие точки удалить невозможно. Но можно предотвратить их появление. Добавляйте соль и специи только в кипящую жидкость, помешивая её до полного растворения соли и специй, не давая им осесть на дне посуды.	Не распространяется.
Появились радужные разводы	Посуда из нержавеющей стали покрыта очень тонким оксидным слоем. При нагревании посуды толщина этого слоя увеличивается, и он становится заметным в виде радужных разводов.	Устраните их соком лимона или 4,5% раствором уксусной кислоты, ополосните и вытрите насухо.	Не распространяется.
Светлые пятна на дне и стенках посуды	Пятна образуются находящимися в воде солями кальция, оседающими на дне и стенках изделия (накипь).	Прокипятите, засыпав в воду лимонную кислоту; протрите долькой лимона или лимонным соком.	Не распространяется.
Тёмные точки на дне и стенках посуды	Соли кремния, содержащиеся в воде, в результате кипячения оседают на дне и стенках изделия, цепляясь за микроскопические неровности поверхности.	Протрите тёмные точки 4,5% раствором уксусной кислоты. <b>Своевременно</b> избавляйтесь от мелких точек, удаляя жёсткой стороной губки. Используйте средства для чистки посуды из нержавеющей стали <b>без содержания хлора, аммиака и соляной кислоты!</b>	Не распространяется.

<b>ПРОБЛЕМА</b>	<b>ПРИЧИНА</b>	<b>СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ</b>	<b>ГАРАНТИЯ</b>
<b>Пожелтел внешний обод у основания</b>	Выбран неверный диаметр конфорки, пламя или нагревательные элементы коснулись стенок посуды.	Не устраняется. На качество готовки не влияет.	Не распространяется.
<b>Оторвалась ручка</b>	Производственный брак.	Гарантийный срок эксплуатации – 24 месяца со дня продажи через розничную сеть при соблюдении условий эксплуатации.	Гарантия распространяется.
<b>Вздурлось дно, образовался пузырь</b>	Скрытый производственный брак.	Гарантийный срок эксплуатации – 24 месяца со дня продажи через розничную сеть при соблюдении условий эксплуатации.	Гарантия распространяется.
<b>Вмятины на корпусе</b>	Возникают вследствие падения или удара при эксплуатации, а также при транспортировке посуды.	Не устраняются. На качество готовки не влияют.	Гарантия распространяется на новую посуду (не бывшую в употреблении) при продаже через розничную сеть.
<b>Мутные пятна на внешней стороне посуды</b>	В результате естественного высыхания на поверхности появляются мутноватые пятна от воды. Во избежание подобного после каждого мытья протирайте посуду насухо.	Смочите раствором лимонной кислоты или лимонным соком салфетку и протрите ею посуду. Тщательно промойте и вытрите насухо.	Не распространяется.
<b>Присохшие пятна жира (жирный нагар)</b>		Используйте средства для посуды из нержавеющей стали без содержания аммиака, хлора и соляной кислоты.	Не распространяется.
Используйте средства для чистки посуды из нержавеющей стали <b>БЕЗ СОДЕРЖАНИЯ ХЛОРА, АММИАКА И СОЛЯНОЙ КИСЛОТЫ!</b>			

С рекомендациями по использованию и уходу, а также свойствами посуды ознакомлен (а):



## ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД НА ПАРУ

с момента закипания воды

Продукт	Количество в одной секции	Время обработки паром, мин.
Манты свежеприготовленные	8-10 шт.	40-45
Манты замороженные	8-10 шт.	45-50
Буузы свежеприготовленные	6-8 шт.	25-30
Буузы замороженные	6-8 шт.	30-35
Вареники с творогом	10-15 шт.	15-20
Вареники с картошкой	10-15 шт.	15-20
Котлеты куриные	6-7 шт.	20-25
Котлеты из индейки	6-7 шт.	25-30
Котлеты говяжьи	6-7 шт.	25-30
Куриные голени	6 шт.	20-25
Кальмары замороженные	600 г	25
Креветки замороженные	500 г	20
Мидии в раковинах	1 кг	20-25
Минтай	500 г	15
Скумбрия	500 г	20
Форель	300 г	20-25
Тунец	400 г	25-30
Картофель (ломтики)	400 г	20
Бейби-картофель в мундире	500 г	30-35
Фасоль стручковая	500 г	25-35
Брюссельская капуста	500 г	20-25
Кочанная капуста (ломтики)	500 г	25-30
Цветная капуста (соцветия)	500 г	20-25
Кабачки (ломтики)	500 г	15-20
Морковь (ломтики)	500 г	20
Сладкая кукуруза (початки)	2-3 шт.	50-60
Спаржа	500 г	30-40

Расход воды: 0,9-1,0 литр в час при кипении на средних температурах.

Полезная высота каждой секции - 5,3 см.

# Kukmara®

Since 1950



ООО «Раслав»

422111, Россия, Республика Татарстан, г. Кукмор, ул. Ленина, 154

Телефон бесплатной линии: 8-800-333-93-45

Тел./факс: (84364) 2-77-55, 2-62-41

[www.kukmara.com](http://www.kukmara.com)