

COOK IT Model CK-2401 23 PIECES SET

تهانينا على شرائك منتجات كوك ايت ومرحبًا بك في عالم أدوات الطهي من Cookit! تم تصميم أدوات الطهي من Cookit بعد سنوات عديدة من الاستمتاع بالطهي والأداء المتفوق بشرط اتباع نصائح الاستخدام والعناية الخاصة بنا:

قبل اول استخدام:

- قم بإزالة جميع مواد التغليف والملصقات والعلامات والعلامات.
- ملاحظة: يتم شحن بعض أواني الطهي مع قطعة بلاستيكية واقية، وخاصة تلك الموجودة في قاعدة المقبض. يرجى التخلص منها قبل الاستخدام، حيث أن عدم إزالة هذه القطعة قد يؤدي إلى خطر نشوب حريق.
- اغسل أواني الطهي بالخل الأبيض ثم اشطفها وجففها جيدًا باستخدام قطعة قماش ناعمة أو منشفة ورقية.
- بالنسبة لأواني الطهي ذات الجزء الداخلي غير اللاصق، سخني كل مقلاة على نار خفيفة لمدة 30 ثانية، ثم ارفعها عن النار ووزعي ملعقة صغيرة من زيت الطهي على السطح الداخلي بالكامل باستخدام قطعة قماش نظيفة أو منشفة ورقية. امسح أي فائض.

نصائح عامة للطبخ:

- لا يمكن استخدام أدوات الطهي من Cookit في الميكروويف.
- استخدم فقط حرارة منخفضة إلى متوسطة مع أدوات الطهي الخاصة بك في جميع الأوقات (بما في ذلك الماء المغلي). توفر الحرارة المنخفضة إلى المتوسطة أفضل أداء للطهي. قد تتسبب الحرارة العالية في إتلاف أدوات الطهي الخاصة بك ولا يغطي الضمان هذا النوع من التلف.
- لا تترك أدوات الطهي تغلي أبدًا أو تترك قطعة فارغة من أدوات الطهي على حلقة ساخنة أو لهب غاز.
- حدد حجم حلقة الموقد أو لهب الغاز المناسب بحيث تلمس الحرارة أو لهب الغاز فقط الجزء السفلي من أدوات الطهي ولا تتساقط جوانب المقلاة.
- لا تستخدم المقالي المطلية بطبقة غير لاصقة للطهي.
- اترك المقالي تبرد قبل التنظيف لمنع الانحناء الناتج عن الصدمات الحرارية الشديدة. تجنب أي تغيرات شديدة في درجات الحرارة.
- لا تنزلق أو تسحب أدوات الطهي عبر سطح الموقد لأن هذا قد يتسبب في تلف كل من أدوات الطهي وسطح الموقد.
- عند غلي الماء، أضف الملح إلى الماء فقط بعد أن يغلي حتى لا تتسبب حبيبات الملح في إتلاف المكونات الفولاذية لأواني الطهي.
- لا تسخن الدهون أو الزيوت أبدًا إلى الحد الذي يتسبب في دخانها أو احتراقها أو تحولها إلى اللون الأسود.
- يحترق الحليب بسهولة. سخنه على نار متوسطة إلى منخفضة حتى تتكون فقاعات حول الحواف.
- لتجنب الانسكاب، لا تملأ المقالي بأكثر من ثلثيها.
- تجنب استخدام المقالي لتخزين الأطعمة الحمضية أو المالحة أو الدهنية قبل أو بعد الطهي.
- ما لم يُذكر خلاف ذلك، استخدم مقالي تيفال على الموقد فقط وليس في الفرن - راجع أيضًا الأقسام المتعلقة بالمقابض والمقابض والأغطية.

ملاءمة واستخدام الموقد

- تأكد من ملاءمة المقلاة لموقدك من خلال الرجوع إلى الرموز المعروضة على الغلاف أو العبوة أو الكتالوج.
- قد يؤدي ارتفاع درجة حرارة المقلاة إلى إتلاف خصائصها غير اللاصقة أو تشويه القاعدة. تجنب ارتفاع درجة حرارة أواني الطهي خاصة بدون طعام. كن حذرًا عند استخدام وضع التسخين الأقصى أو وظيفة التعزيز.
- جفف دائمًا قاعدة أواني الطهي قبل الطهي، خاصة إذا كنت تستخدمها على موقد سيراميك أو هالوجين أو حث، وإلا فقد تلتصق المقلاة بالموقد.
- اعتمادًا على نوع الموقد الخاص بك، قد تصبح قاعدة المقلاة ملطخة أو مخدوشة. هذا أمر طبيعي.

- اختر شعلة غاز أو حلقة بحجم مناسب لقاعدة المقلاة وركز المقلاة فوق مصدر الحرارة.
- كن حذرًا عند وضع المقالي على مواقد الغاز حيث يختلف عدد أرجل الدعم وقد تحتاج المقالي الصغيرة بشكل خاص إلى حامل ثلاثي الأرجل، والذي توفره معظم شركات تصنيع مواقد الغاز مع مواقدها أو يمكن شراؤها منها بشكل منفصل.
- على الموقد الخزفي، احرص على أن يكون الموقد وقاعدة المقلاة/القدر نظيفين تمامًا لتجنب انحشار أي شيء بين المقلاة والموقد، وبالتالي خدش الموقد.
- لا تسحب المقالي أبدًا على السطح - ارفع المقلاة/القدر دائمًا.
- لا "تحرك" أبدًا المقالي أو المقالي الصينية أو المقالي المقلية على الموقد أثناء الطهي. لتحريك الطعام في المقلاة، استخدم أداة مناسبة.

استخدامها على موقد الحث الحراري

- الحث الحراري هو طريقة تسخين أسرع وأقوى بكثير من مصادر الحرارة الأخرى. لضمان أداء أواني الطهي الخاصة بك:
- لا تقم أبدًا بتسخين الأواني والمقالي عندما تكون فارغة
- عند تسخين المقلاة مسبقًا، نوصي بضبط الموقد (مستوى الإخراج) على إعداد درجة حرارة متوسطة المدى (يجب عليك الرجوع إلى تعليمات التشغيل الخاصة بموقد الحث الخاص بك).
- إذا كنت تستخدم مقلاة مطلية بطبقة غير لاصقة، فاستخدم تقنية Thermo-Signal™ حتى تتمكن من معرفة متى وصلت المقلاة إلى درجة حرارة الطهي المثالية، ثم أضف طعامك وخفض الحرارة للحفاظ على درجة الحرارة (لمنع ارتفاع درجة حرارة المقلاة).
- ملاحظة: قد تتأثر كفاءة المقلاة بقطر وقوة الموقد. قد لا تعمل أواني الطهي ذات قطر القاعدة الأصغر مقارنة بحجم الموقد الحثي على تشغيل تقنية التسخين الحثي.

نصائح مفيدة حول استخدام الغطاء

- استخدم دائمًا قفازات الفرن عند إزالة الغطاء أثناء الطهي، واحرص على إمالته لتوجيه البخار بعيدًا عنك واحرص على إبعاد يديك ووجهك عن فتحات التهوية.
- لا تستخدم أغطية زجاجية بها شقوق أو خدوش ولا تحاول إصلاح أواني الطهي التالفة. تجنب استخدام أغطية أواني الطهي التالفة. لأسباب تتعلق بالسلامة، إذا تحطم الزجاج، فإنه مصمم ليتفتت إلى قطع صغيرة وينكسر للأسفل وليس للخارج.
- لا تضع أغطية زجاجية ساخنة في أو تحت الماء البارد أو مباشرة على سطح عمل بارد لأن التغيير الشديد في درجة الحرارة يمكن أن يكسر الزجاج. هذا غير مشمول بالضمان.
- أغطية الزجاج المقسى آمنة للاستخدام في الفرن حتى أقصى درجة حرارة 350 درجة فهرنهايت/175 درجة مئوية/علامة الغاز 4. يجب إزالة الأغطية الزجاجية من الأواني قبل وضع الأواني في فرن أعلى من هذه الدرجة.
- إذا كانت أغطية الزجاج الخاصة بك تحتوي على مقابض مصنوعة من الباكليت النقي (أي بدون زخارف مضافة)، فهي آمنة للاستخدام في الفرن حتى 175 درجة مئوية (350 درجة فهرنهايت، علامة الغاز 4) لمدة ساعة واحدة كحد أقصى. لا ينبغي وضع المقابض المصنوعة من الباكليت مع الزخارف في الفرن على الإطلاق.
- أي غطاء يحتوي على مقبض مزود بفتحة تهوية بالبخار ليس آمنًا للاستخدام في الفرن ولا ينبغي وضعه في الفرن.
- عند ترك مقلاة مغطاة على الموقد بعد خفض الحرارة، تأكد من ترك فجوة هوائية بين الغطاء والمقلاة أو فتحة تهوية البخار مفتوحة، وإلا فقد يحدث سد مفرغ من الهواء. إذا لاحظت وجود سد مفرغ من الهواء، فلا تحاول إزالة الغطاء من المقلاة، اتصل بخط المساعدة للمستهلك.

المقابض ومؤشر الحرارة

- يمكن أن تسخن المقابض والأزرار في ظل ظروف معينة. احرص دائمًا على توفير قفازات الفرن للاستخدام. عند الطهي، تأكد من عدم وضع المقابض فوق حلقات ساخنة أخرى أو لهب غاز. لا تسمح للمقابض بالتلامس مع الحرارة المباشرة أو اللهب، ولا تضعها مباشرة تحت الشواية الساخنة.
- يتم تثبيت بعض المقابض والأزرار ببراعي قد ترتخي بمرور الوقت بسبب التسخين والتبريد المستمر للتثبيت. إذا حدث ذلك، فيجب إعادة ربطها بعناية. لا تفرط في الربط، حيث قد يؤدي هذا إلى تلف الغطاء أو المقبض. إذا تعذر ربط البرغي أو كانت المقابض مثبتة بمسامير برشامية أو ملحومة، فاتصل بخط المساعدة للمستهلك.
- إذا كانت المقابض والمقابض مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ، فهي آمنة للاستخدام في الفرن حتى 482 درجة فهرنهايت/250 درجة مئوية/الغاز
- إذا كانت المقابض والمقابض مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ مع بعض الحشوة أو الغلاف السيليكوني، فهي آمنة للاستخدام في الفرن حتى 400 درجة فهرنهايت/210 درجة مئوية/الغاز لمدة أقصاها ساعة واحدة في كل مرة.

- المقابض والمقابض المصنوعة من الباكليت النقي (أي بدون زخارف مضافة) آمنة للاستخدام في الفرن حتى 175 درجة مئوية (350 درجة فهرنهايت/علامة الغاز 4) لمدة أقصاها ساعة واحدة.
- لا ينبغي وضع المقابض والمقابض المصنوعة من البلاستيك في الفرن على الإطلاق.
- أي مقبض مزود بتهوية بخارية ليس آمناً للاستخدام في الفرن ولا ينبغي وضعه في الفرن.

مؤشر الحرارة من COOKIT:

أواني الطبخ ذات الطلاء غير اللاصق (الطبخ):

- بفضل طلائها غير اللاصق، لا تحتاج أواني الطهي الخاصة بك إلى دهون إضافية، مما يعزز الطهي الصحي.
- لا تسخن الدهون أو الزيوت أبداً إلى الحد الذي يحترق ويتحول إلى اللون الأسود.

أواني الطبخ ذات الطلاء غير اللاصق والسيراميك (العناية والتنظيف)

- مع الاستخدام قد يحدث بعض تغير اللون الطفيف للطلاء غير اللاصق. هذا أمر طبيعي تماماً ولن يؤثر على خصائص عدم الالتصاق لأواني الطهي الخاصة بك.
- العلامات السطحية الطفيفة أو التآكل أمر طبيعي ولن يؤثر على أداء السطح غير اللاصق. لن يتم تغطية هذه العلامات بالضمان.
- لا ينصح باستخدام بخاخات الطهي غير اللاصقة مع أواني الطهي غير اللاصقة. قد يؤدي استخدام مثل هذه البخاخات إلى تراكم غير مرئي على سطح المقلاة مما يؤثر على خصائص عدم الالتصاق في المقلاة.
- إذا أحرقت الطعام عن طريق الخطأ في المقالي، فاملاها بالماء الدافئ وسائل غسيل الأطباق واتركها منقوعة لمدة ساعة تقريباً. بعد ذلك اغسلها كالمعتاد واستخدم إسفنجة غير كاشطة (إسفنجة تنظيف غير لاصقة) حسب الضرورة.
- إذا بدأ الطعام في "الالتصاق" بالمقلاة، فهذه عادة علامة على ضعف خصائص عدم الالتصاق بسبب ارتفاع درجة حرارة المقلاة؛ احترق الطعام في المقلاة أو تراكمت بقايا الطعام في المقلاة. لا يغطي ضمان الشركة المصنعة هذا الأمر (انظر قسم "الضمان")
- تم تصميم الطلاء غير اللاصق بحيث لا يتشقق أو يتقشر عند الاستخدام المنزلي العادي. إذا تم تناول جزيئات من الطلاء عن طريق الخطأ، فلا يوجد خطر. هذه الجزيئات غير سامة وخاملة تماماً، وإذا تم تناولها فهي غير ضارة تماماً في الجسم. إذا كانت لديك أي مخاوف، يرجى الاتصال بخط المساعدة للمستهلك.
- تعزز أواني الطهي الخزفية الطهي الصحي من خلال استهلاك كمية أقل من الدهون المشبعة والزيوت أثناء الطهي.

استخدام الأكسسورات مع الأواني

- نوصي باستخدام أدوات المائدة البلاستيكية أو المصنوعة من السيليكون أو الخشبية للحصول على أفضل النتائج على المدى الطويل. يمكن استخدام معظم الأدوات المعدنية باستثناء السكاكين والمخفقات. لا تقطع مباشرة في المقلاة. ومع ذلك، يجب توخي الحذر عند استخدام أي أداة معدنية. تجنب استخدام الأدوات ذات الحواف الحادة ولا تقطع مباشرة في المقلاة. لا تطعن أو تخدش السطح غير اللاصق. وبالتالي، لا يمكن تغطية الخدوش بالضمان
- العلامات السطحية الطفيفة أمر طبيعي ولن تقلل من أداء أواني الطهي الخاصة بك

استخدام الفرن والشواية

باستثناء طنجرة الجريل التي لا تحتو على مقابض بلاستيكية، ممنوع استخدام الاواني ف الفرن او الجريل.

طنجرة (حلة) الجريل:

- أواني الطهي آمنة للاستخدام في الفرن حتى 482 درجة فهرنهايت/250 درجة مئوية/علامة الغاز 9 إذا كانت المقابض مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ بدون أي مادة الباكليت أو السيليكون أو الغلاف. راجع قسم "المقبض والمقبض" للتحقق من درجة الحرارة الآمنة لأواني الطهي الخاصة بك.
- استخدم دائماً قفازات الفرن عند نقل أواني الطهي إلى الفرن أو خارجه.
- يمكن وضع أواني الطهي ذات المقابض المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ والتي لا تحتوي على أي سيليكون أو حشوة من الباكليت مع بطانة داخلية غير لاصقة أسفل الشواية ولكن يجب أن تكون على مسافة لا تقل عن 5 سم من سخانات الشواية.

تنظيف أواني الطبخ

- لإطالة عمر أواني الطهي، نوصي بغسلها يدويًا؛
- بعد كل استخدام، اغسل الطلاء الداخلي والخارجي للمقلاة بالماء الساخن ومنظف سائل وإسفنج. اشطفها وجففها جيدًا.
- لا تستخدم وسادات التنظيف المعدنية أو الصوف السلبي الكاشط أو مسحوق التنظيف القوي.
- لا تضع الماء البارد أبدًا في مقلاة ساخنة أو تغمر أواني الطهي الساخنة في الماء البارد. قد تتسبب التغيرات المفاجئة في درجات الحرارة في انحناء المعدن، مما يؤدي إلى قاعدة غير مستوية.
- لا تتفكك الجزء الخارجي من المقالي لفترة طويلة بسبب بعض المثبتات المصنوعة من الألومنيوم (مثل المسامير). جفف أواني الطهي جيدًا دائمًا.
- للعناية المنتظمة، نظفي المقالي بالماء الساخن ومنظف سائل وإسفنج (لا ينصح باستخدام مسحوق التنظيف ومنصات التنظيف).
-
- لإزالة البقع العنيدة أو إذا احترق الطعام عن طريق الخطأ داخل المقلاة، انقعها في الماء الساخن. استخدم مسحوق تنظيف متخصص للفولاذ المقاوم للصدأ مع الماء لتكوين عجينة. ضعي العجينة باستخدام قطعة قماش ناعمة. مرريها بحركة دائرية من المنتصف إلى الخارج. اغسليها بالماء الساخن والصابون، وجففيها على الفور لمنع التشويه.
- لا تستخدم المبيضات أو منظفات الفرن أو المنتجات التي تحتوي على الكلور على المقالي لأنها شديدة التآكل للفولاذ المقاوم للصدأ، حتى عند تخفيفها. ستؤدي إلى ظهور حفر صغيرة على سطح الفولاذ والتي قد تكون قبيحة وستؤثر على أداء الطهي.
- لا تستخدم صوف الفولاذ أو منصات التنظيف الفولاذية أو المنظفات القاسية.
- من الآمن استخدام منصات التنظيف المصنوعة من النايلون.
- يرجى العلم بأن التشطيبات الخارجية والتثبيتات المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ قد تصبح باهتة بسبب الطبيعة الكاشطة لبعض منظفات غسالة الأطباق. لا يغطي الضمان هذه التأثيرات.
- حتى إذا كان منتجك آمنًا للاستخدام في غسالة الأطباق، يوصى بغسله يدويًا وتجفيفه جيدًا فور غسله لمنع التشويه.
- لا تترك أواني الطهي في غسالة الأطباق بعد انتهاء الدورة.
- مع أواني الطهي المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ، قد يظهر تغير في اللون الأزرق أو الأصفر بمرور الوقت. هذا أمر طبيعي قد ينتج عن ارتفاع درجة الحرارة ولا يشير إلى أي مشكلة في أواني الطهي.
- قد يحدث ما يلي أيضًا بسبب التنظيف غير الكافي أو تركها لتجف في الغليان: بقع بيضاء (على سبيل المثال من غلي البطاطس)، قشور بيضاء دقيقة، تأثير قوس قزح / بريق قزحي، حلقات تجفيف بنية (علامات مائية).
- إذا كان المنتج مصنوعًا من الفولاذ المقاوم للصدأ، فقد يظهر تغير في اللون على السطح الخارجي. يمكن إزالة تغير اللون باستخدام منظف خاص لأواني الطهي المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ، أو عن طريق غلي عصير الليمون أو الخل الأبيض برفق في المقلاة (تأكد من أن المطبخ جيد التهوية) وفركه برفق باستخدام إسفنج غير كاشط.

غسالة الأطباق

- ليست كل أواني الطهي من COOKIT آمنة للغسل في غسالة الأطباق. يرجى التحقق من الملصقات الموجودة على العبوة. يرجى أيضًا الرجوع إلى قسم "المقابض والأزرار والأغطية".
- إذا كانت أواني الطهي آمنة للغسل في غسالة الأطباق، فلا يزال من المستحسن غسلها يدويًا. إذا كنت تغسل الأطباق، فاستخدم منظفات غسيل الأطباق الأقل تآكلًا مثل السائل النقي أو الجل أو المسحوق بدلاً من الأقراص المركبة لأنها يمكن أن تكون شديدة التآكل.
- إذا وضعت في غسالة الأطباق، فقد يصبح الطلاء الخارجي وأي مثبتات من الألومنيوم باهتة ومتغيرة اللون بسبب عمل بعض المنظفات. لا يغطي ضماننا هذا النوع من التآكل، ومع ذلك لن يتأثر أداء المقلاة.
- لا تترك أواني الطهي في غسالة الأطباق بعد انتهاء الدورة.

إعادة التدوير

تحتوي معدّاتك على مواد قيمة يمكن استعادتها أو إعادة تدويرها. اتركه في نقطة تجميع النفايات المدنية المحلية.