



 Swiss Diamond®

PREMIUM CLAD
Use & Care



Use & Care Instructions

If used in accordance with the guidelines below, Swiss Diamond guarantees that all products are safe and do not contain injurious materials or create harmful effects. Failure to follow these instructions will void the Limited Lifetime Warranty.

Heat Recommendations: Ensure that you match the base diameter of your cookware to the correct size burner or hot plate. High heat is never required – use low to medium heat for all cooking, including frying and searing. To prepare the pan for healthy cooking, warm the pan over medium heat and coat the cooking surface with a thin layer of vegetable oil. Allow the pan to cool and wipe any excess oil with a paper towel. The pan is now ready to sear and fry. Helpful hint: season food after searing, and flip when fully sealed to ensure easy release from the stainless surface. Use oven gloves or pot holders when handling hot pans.

Proper Utensils: Silicone, wooden and nylon utensils are recommended for Swiss Diamond cookware. Use metal utensils with care as they may scratch the cooking surface. Never chop or cut food in the pan. If using an immersion blender or electric beater, do not touch the sides or bottom of the pan. Avoid knocking utensils on the rims of the pans – to prevent spillage, wipe utensils with the back of a spoon and place on a spoon rest.

Oven Use: Premium Clad by Swiss Diamond is oven-safe up to 500°F (260°C). The handles will become extremely hot under these conditions, so always use pot holders when removing pans from the oven. Continue utilizing pot holders when handling the cookware as the handles will stay warm after oven use.

Cleaning: Premium Clad by Swiss Diamond is dishwasher safe, but hand-washing is recommended for a spotless shine. Never submerge a hot pan or lid in cold water – give the cookware several minutes to cool off prior to washing. To remove stubborn residue, fill cookware with soapy water and soak for 10 to 15 minutes. Use a non-abrasive sponge or soft bristle brush to release the residue, then rinse thoroughly and dry. Do not use bleach, abrasive detergents, oven cleaners, steel wool or scouring pads as they may damage the cookware surface. If need be, a certified stainless steel cleaner may be used to restore the shine, but always follow the instructions provided on the product label.

Storing: If the pans are nested, we recommend placing a paper towel or Swiss Diamond Felt Pot Protector (see image on page 2) between each pan to prevent scratches. Do not store food or liquids in cookware overnight as acidic food can cause discoloration and surface pitting.

Cooking Tip: Remove ingredients from the refrigerator five to ten minutes prior to cooking as ice-cold food is more likely to stick to a warm pan. If using a gas stove, ensure that the flame is centered beneath the pan - DO NOT allow the flame to extend up the sides of the pan. If using a glass cooktop, gently lift and move cookware from one burner to another. Do not drag or push the pans as this may scratch your cooking surface.

Before First Use: Open cookware and discard packaging. Wash in warm, soapy water, rinse thoroughly and dry.

Misuse or Overheating: High heat is never required for Premium Clad by Swiss Diamond. Overheating is a common occurrence and is easily recognizable as the stainless steel exterior and internal radius will change colors. This will result in a blue/orange/brown flaming affect which cannot be cleaned off. Initially, it will not affect the pan performance, but continual over heating may cause warping or damage to the encapsulated base. Never allow a pot or pan to reach boiling temperature without water. Do not leave a pan unattended during the cooking process.

Induction Stovetops: Ensure that you match the base diameter of your cookware to the correct size burner or hot plate. If the cooking surface is too large or small, insufficient contact will reduce the performance of the cookware. 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, however this is quite normal and will not affect the cooking performance.



LIMITED LIFETIME WARRANTY

Your Premium Clad by Swiss Diamond cookware is warranted to be free from defects in materials and workmanship for the lifetime of the product. This warranty does not cover glass lids or handles. If use and care instructions have not been followed, the warranty is void. This warranty excludes damage caused by misuse, abuse, commercial use, accident or overheating, and does not apply to stains, discoloration, scratches or dents, or normal wear and tear.

Swiss Diamond will repair or replace, at Swiss Diamond's discretion, any item found to be defective. If the defective item is discontinued or no longer available, an item of similar function and value will be substituted. This warranty is not a money-back guarantee. In the event the cookware needs to be returned for repair or replacement, it must be shipped prepaid. Premium Clad by Swiss Diamond® is a registered trademark.

Swiss Diamond's general warranty conditions are applicable only. Warranty cases are limited to the replacement of the product only and at the condition that defective material or faulty manufacturing is recognizable, analyzed and accepted by Swiss Diamond. This warranty does not cover consecutive damages caused by the product, neither for maltreatment, experimental exploitation or any other actions that do not adhere to Swiss Diamond's use and care instructions.

Please visit us online at www.SwissDiamond.com.

Email: warranty@swissdiamond.com

Instrucciones de uso y cuidado

Si Ud. utiliza este producto de acuerdo con las siguientes directrices, Swiss Diamond garantiza que todos sus productos son seguros y no contienen materiales perjudiciales ni ocasionan efectos dañinos. El incumplimiento de estas instrucciones anula la garantía limitada de por vida.

Sugerencias de temperatura:

Asegúrese de utilizar el fogón con el diámetro que más se ajuste a su olla o sartén. Altas temperaturas nunca son necesarias - utilice siempre fuego lento o medio, incluso para freír y dorar. Para cocinar de forma saludable, caliente la sartén a fuego medio y cubra la superficie con una fina capa de aceite vegetal. Deje que la sartén se enfríe y deseche el exceso de aceite con toalla de papel. La sartén estará entonces lista para freír y dorar. Consejo: sazone la comida después de dorarla, y déle la vuelta cuando se encuentre totalmente dorada para que no se quede pegada al fondo de acero. Utilice guantes de cocina o las asas cuando toque sartenes calientes.

Utensilios Apropriados: Se recomienda el uso de utensilios de silicona, nylon o madera para sus productos de cocina Premium Clad by Swiss Diamond. Utilice utensilios de metal con cuidado ya que pueden rayar la superficie de cocción. Nunca pique o corte alimentos en la sartén. Si usa una batidora, no toque los lados o el fondo de la sartén. Evite golpear los bordes de la sartén con utensilios - para evitar derrames, limpie los utensilios con una cuchara y póngala en un reposa cucharas.

Uso del horno: Los productos de Premium Clad by Swiss Diamond son aptos para horno hasta una temperatura de 500°F (260°C). Las asas se pondrán muy calientes bajo esas condiciones, así que siempre utilice guantes de cocina cuando saque la olla del horno. Siga utilizando los guantes cuando toque la olla o sartén, ya que las asas se mantendrán calientes después de salir del horno.

Limpieza: Premium Clad by Swiss Diamond es apto para lavavajillas, pero se recomienda lavar a mano para un brillo impecable. Nunca sumerja una sartén o tapa caliente en agua fría - deje que se enfríe durante varios minutos antes de fregar.

Para quitar restos pegados, llene con agua y jabón y deje en remojo durante 10-15 minutos. Use una esponja no abrasiva o un cepillo de pelo suave para despegar los restos, seguidamente enjuague bien y seque. Nunca utilice lejía, detergentes abrasivos, productos de limpieza para horno o estropajos metálicos, ya que estos pueden dañar la superficie del producto. Si es necesario, se puede utilizar un estropajo de acero inoxidable certificado para restablecer el brillo, pero siempre utilizar las instrucciones proporcionadas en la etiqueta del producto.

Almacenamiento: Si Ud. guarda las sartenes unas encima de otras, se recomienda poner toalla de papel o protector de fieltro Swiss Diamond (mire la imagen de abajo) entre cada sartén para prevenir arañazos. No guarde alimentos ni líquidos en las sartenes durante la noche, ya que los ácidos de éstos pueden provocar decoloración y corrosión de la superficie.

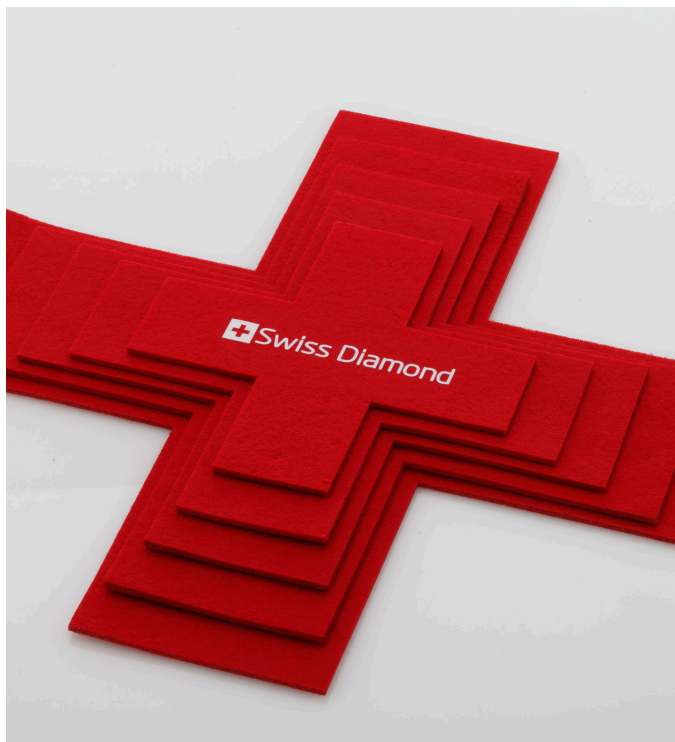
Consejo de Cocina: Saque los ingredientes del frigorífico 5-10 minutos antes de cocinar, que los alimentos fríos son más a pegarse a sartenes calientes. Si se usa un hornilla de gas, asegúrese de que el fuego incide en la parte central la olla o sartén - NO permita que el fuego sobresalga por los lados de la olla o sartén. Si se usa una cocina vitrocerámica, levante y mueva las sartenes de un fogón a otro. No arrastre ni empuje las sartenes, ya que pueden rayar la superficie de cocción.

Antes del Primer Uso: Abra los utensilios de cocina y deseche el embalaje. Friegue en agua caliente con jabón, enjuague bien y seque.

Mal Uso o Sobrecalentamiento: Nunca se requiere el uso de altas temperaturas con Premium Clad by Swiss Diamond. El sobrecalentamiento es algo común y fácilmente reconocible debido a que el acero inoxidable exterior y el radio interno cambian de color. En estas condiciones, el fuego provoca manchas azules/naranjas/marrones que no se podrán limpiar. Al principio, esto no afectará al rendimiento de la sartén; sin embargo, el sobrecalentamiento continuado puede dañar la base de la sartén. Nunca permita que una olla o sartén llegue a la temperatura de ebullición sin agua. No deje sartenes desatendidas mientras cocina.

Instrucciones de uso y cuidado

Vitrocerámicas de inducción: Asegúrese de utilizar el fogón con el diámetro que más se ajuste a la olla o sartén. Si la superficie de cocción es demasiado grande o pequeña, la falta de contacto reducirá el rendimiento del producto. La función "boost" no se debe utilizar para freír o dorar, ya que su propósito es hervir grandes cantidades de líquido. Es posible que detecte un sonido de baja frecuencia mientras cocina; es algo bastante normal y no afectará al rendimiento del producto.



Swiss Diamond[®]

GARANTÍA LIMITADA DE POR VIDA

Sus utensilios de cocina Premium Clad by Swiss Diamond vienen con garantía de defectos materiales y mano de obra durante todo el ciclo de vida del producto. Esta garantía no cubre ni las tapas de cristal ni las asas. Si Ud. no sigue las instrucciones de uso y cuidado del producto, la garantía pierde su efecto. Esta garantía excluye el daño causado por mal uso, abuso, uso comercial, accidente o sobrecalentamiento, y no se aplica a manchas, decoloración, arañazos, abolladuras o deterioro normal por el uso continuado.

Swiss Diamond reparará o reemplazará, a su propia discreción, cualquier elemento que se encuentre defectuoso. Si dicho elemento ha dejado de fabricarse o ya no está disponible, será sustituido por uno de función y valor similar. Esta garantía no devuelve el importe abonado. Si Ud. necesita devolver el producto para su reparación o cambio, el importe del envío corre de su cuenta. Premium Clad by Swiss Diamond es una marca registrada.

Las condiciones generales de garantía de Swiss Diamond son aplicables solamente. La garantía se limita al reemplazo del producto, sólo y exclusivamente cuando Swiss Diamond reconoce, analiza y acepta el material defectuoso o los defectos de fabricación. Esta garantía no cubre daños del producto causados por el mal uso, abuso experimental o cualquier otra acción que esté fuera de las instrucciones de uso y cuidado de Swiss Diamond.

Por favor, visite nuestra página web www.SwissDiamond.com.

Email: warranty@swissdiamond.com

Swiss Diamond®

PREMIUM CLAD

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

FRY PANS

SDCLAD3520i
20cm - 8"

SDCLAD3524i
24cm - 9.5"

SDCLAD3528i
28cm - 11"

SDCLAD3632i
32cm - 12.5"

SAUCE PANS

SDCLAD31016ic
16cm - 6.5" - 2L (2.1 Qt)

SDCLAD31118ic
18cm - 7" - 2.5 L (2.6 Qt)

SDCLAD31220ic
20cm - 8" - 3.5L (3.7 Qt)

Dutch Oven

SDCLAD31324ic
24cm - 9.5" - 6L (6.3 Qt)

Stock Pot

SDCLAD31724ic
24cm - 9.5" - 7.5 L (7.9 Qt)

Sauté Pans

SDCLAD3724ic
24cm - 9.5" - 3L (3.2 Qt)

SDCLAD3728ic
28cm - 11" - 4L (4.2Qt)

SDCLAD3732ic
32cm - 12.5"

Chef Pan

SDCLAD3732ic_chef
32cm - 12.5" - 5.5L (5.8 Qt)

Wok

SDCLAD31032ic
32cm - 12.5" - 7.5L (7.9 Qt)

10 Piece Set

SDCLAD10PCSet
8" Fry Pan, 11" Fry Pan, 6.5" Sauce Pan with lid, 8" Sauce Pan with lid, 9.5" Sauté Pan with lid, 9.5" Stock Pot with lid.