



**+** Swiss Diamond®

**PRESTIGE CLAD**  
*Use & Care*

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

 Swiss Diamond®



# PRESTIGE CLAD

The Prestige Clad line has a solid foundation built from FIVE LAYERS of specially selected materials comprised of an 18/0 magnetic stainless steel base layer, pure and alloy aluminum, and closed with an 18/10 stainless steel layer. A layer of plasma coating is applied next to eliminate oxidation and to form an extremely strong bond with our XD nonstick coating. Swiss Diamond finishes each item with three layers of XD nonstick diamond coating, making this the most prestigious line in stainless steel cookware.

The Prestige Clad cookware line has been developed after many years of research and development. The nonstick technology that is incorporated results in brilliant cooking performance and our patented Swiss Diamond nonstick coating results in the perfect food release every time.

The bonded layers allow the heat to be evenly distributed and retained around the pan, removing the possibility of hot spots. In saucepans, casseroles and stock pots, the layers also allow for a constant and even temperature in the walls, thus reducing energy loss. This will also have a positive effect on your cooking times, reducing the amount of energy that you have use to produce your meals.

Prestige Clad nonstick cookware can be used on all cooktops including Induction and can easily be transferred to the oven, with our lids being oven safe up to 500°F (260°C). The handles are ergonomically designed to stay cool. Sauté pans, woks, and the 20cm saucepan have a helper handle for additional ease. Each product has a 2.8mm, 5ply body with a flare edge for a drippless pour.

Swiss Diamond brand is 100% Swiss Owned. Our Prestige Clad cookware is made and designed in Switzerland.

Our patented diamond nonstick XD coating was specifically developed for the Swiss Diamond Prestige Clad cookware line.

## *Use & Care Instructions*

**Use low to medium heat:** High heat is never required due to the excellent thermal conductivity of Swiss Diamond cookware. Start with low heat and adjust gently upward as needed. Always place your pan on the center of the heating surface. **CAUTION: Overheating will damage the cooking surface.**

**Preheating:** For optimal performance, place the pan on medium heat for 2 to 3 minutes before adding food.

To test if the pan is hot enough, sprinkle a few drops of water on the surface. If the water sizzles or beads, the pan is ready. Do not overheat the pan. If the water evaporates instantly, turn the heat down and test again in 3 minutes. There is no need to pre-heat an empty pan longer than 5 minutes.

**Cooking with oil:** Swiss Diamond is designed for cooking without oil. If you choose to use oil, always use it at the proper heat setting. For example, extra virgin olive oil and butter should only be used over low heat. **CAUTION: Never use nonstick sprays.**

**Proper Utensils:** Silicone and wooden tools are recommended. Any tool with a sharp point or edge should not be used. Do not chop or cut in the pan. Small scratches do not decrease pan's performance.

**Oven Use:** Swiss Diamond cookware is oven safe up to 500°F (260°C), including lids and ergonomic handles.

**Cleaning:** Hand wash recommended. Before using for the first time and after each use, wash thoroughly with hot, soapy water. Do not use abrasive detergents, oven cleaners or scouring pads. To maintain performance, clean thoroughly after each use. When cookware is not cleaned properly, a thin layer of food residue remains on the surface and may become carbonized when reheated. Carbonized layers will cause food to stick.

**Storing:** If the pans are nested one on top of the other, we recommend placing a Swiss Diamond felt pan protector between each pan to prevent scratches.



## ***LIFETIME WARRANTY***

SWISS DIAMOND warrants to the original owner of the cookware that it is free of defects in materials and workmanship for the lifetime of the product. This warranty does not cover glass lids or handles.

This warranty does not apply if the Use and Care instructions published in our literature have not been followed. This warranty does not cover damage or destruction caused by misuse, abuse, accident, overheating, alterations or commercial use. This warranty does not cover stains, discoloration, scratch marks or dents. Incidental or consequential damages are expressly excluded by this warranty.

SWISS DIAMOND will repair or replace, at SWISS DIAMOND's discretion, any item found to be defective. Should the defective item no longer be available, for any reason, an item of similar function and value will be substituted. This warranty is expressly not a money-back guarantee.

In the event the cookware needs to be returned for repair or replacement, it must be mailed back prepaid.

SWISS DIAMOND® is a registered trademark.

### DIAMOND CERTIFICATION

SWISS DIAMOND hereby certifies that the nonstick coating used on our products contains diamond crystals. Additionally, we certify that the diamonds used in our products are purchased from a non-conflict source through a reputable supplier, subject to all international regulations.

If your SWISS DIAMOND cookware is found to be defective in materials or workmanship,  
please visit [www.swissgourmetclub.com/warranty](http://www.swissgourmetclub.com/warranty)

## Use & Care Instructions

**Käytä liettä matalalla teholla tai keskiteholla:** Et tarvitse liedien täyttä tehoa, sillä SWISS DIAMOND – paistoastia johtaa lämpöä poikkeuksellisen hyvin. Aloita paistoastian lämmitys liedon keskiteholla ja säädä tarpeen mukaan. Aseta paistoastia aina lämmönlähteen keskelle. Varoitus: ylikuumentaminen voi vahingoittaa pinnoitetta.

**Esilämmitys:** kun resepti edellyttää paistoastian esilämmitystä, aseta paistoastia liedelle keskitehoa käyttäen 2-3 minuutiksi ennen paistettavien aineiden lisäämistä. Voit testata paistoastian lämmön pirkottamalla muutaman pisaran vettä paistoastialle. Jos vesi alkaa kiehua (kuplia), paistoastia on riittävän lämmin. Jos vesi haihtuu välittömästi, paistoastia on liian kuuma. Vähennä lämpötilaa välittömästi. Paistoastiaa ei tarvitse milloinkaan esilämmittää yli viittä minuuttia.

**Kypsentäminen öljyä käyttäen:** SWISS DIAMOND – paistoastiat mahdollistavat terveellisen ruoan valmistuksen vain pientä öljymäärää käyttäen tai jopa kokonaan ilman öljyä. Mikäli käytät öljyä, varmistu öljylle sopivasta lämpötilasta.

**Työvälineiden käyttö:** Suosittelemme silikoni - tai puuvälineitä. Metallivälineiden käyttö ei ole kiellettyä, mutta se lyhentää pinnoitteen elinikää. Älä käytä mitään teräviä työvälineitä. Älä paloittele, leikkaa tai käytä tehosekoitinta paistoastiassa.

**Käyttö uunissa:** SWISS DIAMOND – paistoastiat kestävät käytön uunissa aina 260°C saakka. Paistoastian kahvat kuumenevat tällöin voimakkaasti – käytä aina uunikintaita käsitellessäsi uunissa ollutta paistoastiaa.

**Puhdistus:** Pese paistoastia ennen ensimmäistä käyttöä ja välittömästi jokaisen käyttökerran jälkeen kuumalla vedellä ja tiskiaineella. Älä säilytä ruokaa paistoastiassa. Älä käytä naarmuttavia puhdistusvälineitä tai uunipuhdistusainetta, sillä ne vahingoittavat pinnoitetta. Vaikka pesu astianpesukoneessa ei ole kiellettyä, emme suosittele sitä, sillä se lyhentää paistoastian elinikää. Paistoastian huolellinen puhdistus sekä ulko- että sisäpuolelta on erittäin tärkeää paistoastian tehokkaan toiminnan varmistamiseksi. Mikäli paistoastiaa ei puhdisteta asianmukaisesti, paistoastian pintaan jää ohuita ruoka-ainekerroksia, jotka hiiltyvät ja pinttyvät paistoastian pintaan, kun paistoastia lämmitetään seuraavan kerran. Pinttyneet kerrokset tuhoavat paistoastian tarttumattomuuden ja heikentävät lämmönjohto-ominaisuuksia.

**Säilytys:** Mikäli paistoastioita säilytetään sisäkkäin, suosittelemme asettamaan paistoastioiden väliin pehmusteen naarmujen ehkäisemiseksi. Mikäli paistoastian kahva on ruuvikiinnitteinen, voidaan kahva tarvittaessa kiristää ristipäisellä ruuvimeisselillä.





## **RAJOITETTU ELINIKÄINEN TAKUU**

SWISS DIAMOND –paistoastioiden rajoitetun elinikäisen takuun on tarkoitus varmistaa, että saat käyttöösi tuotteen, joka on tehtaalta lähtiessään virheetön eikä siinä esiinny materiaali - tai valmistusvirheitä. Eliniällä viitataan keskimääräiseen yleiseen paistoastioiden elinikään.

Rajoitettu elinikäinen takuu ei kata ylikuumentamisesta tai ohjeiden vastaisesta käytöstä aiheutuneita vahinkoja, lasikansia tai kahvoja. Takuu ei kata kaupallista ammattikäyttöä eikä tahroja, osien värjäytymistä, naarmuja tai lommoja eli tuotteen normaalia kulumista. Takuu ei kata muulle omaisuudelle aiheutuneita välillisiä vahinkoja.

SWISS DIAMOND varaa oikeuden joko korjata tai vaihtaa tuotteen oman harkintansa mukaisesti, mikäli tuotteen todetaan olevan viallinen takuuehtojen tarkoittamalla tavalla. Mikäli vahingoittuneen mallin valmistus on lopetettu tai sitä ei muusta syystä ole saatavilla, korvataan tuote saman hintaluokan ja samaan käyttöön tarkoitettulla tuotteella. Tämä takuu ei oikeuta "rahat takaisin" - vaatimusta.

Mikäli havaitset SWISS DIAMOND – tuotteessasi materiaali - tai valmistusvirheen, pyydämme ottamaan yhteyttä osoitteeseen [service@swissdiamond.com](mailto:service@swissdiamond.com). Kaikki Suomesta lähetetyt yhteydenotot ohjataan Suomen maahantuojalle, joten voit kirjoittaa viestisi suomeksi tai ruotsiksi. Viestin mukana toimitettu valokuva tuotteesta nopeuttaa tiedustelusi käsittelyä olennaisesti, mutta ei ole pakollinen.

SWISS DIAMOND® on rekisteröity tuotemerkki

### **TIMANTTIEN AITOUSTODISTUS**

SWISS DIAMOND vakuuttaa, että tuotteissamme käytetty pinnoite sisältää aitoja timanttikiteitä. Vakuutamme lisäksi, että tuotteissamme käytetyt timantit tulevat luotettavilta konfliktien ulkopuolella olevilta toimittajilta, jotka noudattavat kansainvälisiä lakeja ja säännöksiä.



## Use & Care Instructions

**Använd låg till medelvärme:** Hög värme behövs inte på grund av den högtermiska ledningsförmåga som SWISS DIAMONDS använder. Börja med medelvärme och justera därefter. Placera alltid stekpannan i mitten av värmeplattan. Varning: Överhettning kan skada stekpannan.

**Uppvärmning:** När receptet rekommenderar uppvärmning, placera stekpannan på medelvärme i 2-3 minuter innan du lägger i maten. För att testa om stekpannan är tillräckligt varm, droppa några droppar vatten på stekpannan. Om vattnet fräser och bildar pärlor är stekpannan klar att användas. Om vattnet avdunstar direkt, sänk värmen och testa igen om 3 minuter. Det är inte nödvändigt att värma upp en tom stekpanna längre än 5 minuter.

**Matlagning med olja:** Designad för hälsosam matlagning, tillåter SWISS DIAMOND matlagning med lite eller ingen olja. Om du väljer att använda olja, använd det alltid vid rätt temperatur. Varning: Använd aldrig non-stick spray.

**Rätt köksredskap:** Silikon - och träredskap rekommenderas - metallredskap kan användas med varsamhet. Redskap med vassa kanter skall inte användas. Hacka eller skär inte direkt i stekpannan. Använd inte heller en elvisp direkt i stekpannan.

**Användning i ugn:** SWISS DIAMONDS produkter kan användas i ugn upp till 260°C (500°F). Handtagen kommer att bli varma under dessa förutsättningar - använd alltid grytlappar när du tar ut stekpannan ur ugnen.

**Rengöring:** Innan du använder produkten första gången och efter varje användning, diska ordentligt med hett diskvatten. Använd aldrig slipande rengöringsmedel, ugnrensning eller skursvampar, vilket kan påverka kvaliteten på non-stick beläggningen.

Stekpannan kan diskas i diskmaskin, men vi rekommenderar starkt handdisk. För att bibehålla effektiviteten på matlagningen är det viktigt att din produkt alltid blir ordentligt rengjort efter varje användning. Om din produkt inte är ordentligt rengjord kan lager av matpartiklar samlas på stekpannan och kan då bränna fast när det hettas upp på nytt. Brända ytor får maten att fastna.

**Förvaring:** Om stekpannorna placeras ovanpå varandra rekommenderar vi stt kökshanddukar placerar mellan stekpannorna för att förhindra repor. Om det behövs kan handtagen skruvas åt med en skruvmejsel.





## ***BEGRÄNSAD LIVSTIDS GARANTI***

SWISS DIAMOND garanterar till den första ägsren av detta köksredskap att det är fritt från defekter i material och utförande för livstiden av denna produkt. Denna garanti täcker inte glaslock eller handtag.

Denna garanti gäller inte om användarinstruktionerna i detta häfte inte har följts. Denna garanti täcker inte skada eller förstörelse orsakad av felanvändning, missbruk, olyckor, överhettning, förändringar eller kommersiell användning. Denna garanti täcker inte fläckar, missfärgning, skrapmärken eller bucklor. Oförutsedda skador eller följskador är uttryckligen inte en "pengarna tillbaka" garanti.

Om din SWISS DIAMOND produkt är defekt, kontakta [service@swissdiamond.com](mailto:service@swissdiamond.com).

SWISS DIAMOND® är ett registrerat varumärke.

### DIAMOND CERTIFICATION

SWISS DIAMOND intygar härmed att non-stick beläggningen som används på våra produkter innehåller äkta diamantkristaller. Vi intygar även att diamanterna som används i våra produkter är av industriqualität, köpta från ett non-conflict ursprung genom en ansedd leverantör och omfattas av alla internationella regleringar.

# Swiss Diamond®

## PRESTIGE CLAD

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

### FRY PANS

SDP3520i  
20cm - 8"



SDP3524i  
24cm - 9.5"



SDP3528i  
28cm - 11"



SDP3632i  
32cm - 12.5"



### SAUCE PANS

SDP31016ic  
16cm - 6.5"  
2L (2.1 Qt)



SDP31118ic  
18cm - 7"  
2.5L (2.6 Qt)



SDP31220ic  
20cm - 8"  
3.5L (3.7 Qt)



### DUTCH OVEN

SDP31324ic  
24cm - 9.5"  
6L (6.3 Qt)



### STOCK POT

SDP31724ic  
24cm - 9.5"  
7.5L (7.9 Qt)



### SAUTÉ PANS

SDP3724ic  
24cm - 9.5"  
3L (3.2 Qt)



SDP3728ic  
28cm - 11"  
4L (4.2Qt)



### CHEF PAN

SDP3732ic\_chef  
32cm - 12.5"  
5.5L (5.8 Qt)



### WOK

SDP31032ic  
32cm - 12.5"  
7.5L (7.9 Qt)



### STEAMER

SDPsteamer01



**SETS** (not shown) 2 Piece Set - ES011, 3 Piece Set - ES012, 7 Piece Set - ES013, 10 Piece Set - ES014