

COLORS USED



————— Cutting Line

- - - - - Folding Line

- · - · - Perforation Line



PAPER SPECIFICATION

Woodfree	<input checked="" type="checkbox"/>	80g				
Art Matt	<input type="checkbox"/>	128g	<input type="checkbox"/>	250g	<input type="checkbox"/>	300g
CCNB (C1S)	<input type="checkbox"/>	250g	<input type="checkbox"/>	300g		
	<input type="checkbox"/>	350g	<input type="checkbox"/>	450g		
White Sticker	<input type="checkbox"/>	80g				
3-Hook Sleeve (F-fluted)	<input type="checkbox"/>	300g				
6-Hook Box (E-fluted)	<input type="checkbox"/>	350g				
Giftbox	<input type="checkbox"/>	B-fluted	<input type="checkbox"/>	E-fluted	<input type="checkbox"/>	350g EE-fluted
Set Box (BE-fluted)	<input type="checkbox"/>	350g				
Half Open Box	<input type="checkbox"/>	250g F-fluted	<input type="checkbox"/>	350g EE-fluted		
Remailer Box	<input type="checkbox"/>					

COATING Matt PP Lamination Matt Varnish
 Gloss Varnish Spot UV

OTHERS

.....

.....

BLUE
DIAMOND™
ALL RANGES

BLUE DIAMOND

ENGLISH

CARE AND USE _____	03
WARRANTY _____	07

ESPAÑOL

INSTRUCCIONES DE USO Y CUIDADO _____	09
GARANTÍA _____	14

FRANÇAIS

ENTRETIEN ET UTILISATION _____	16
GARANTIE _____	21

Blue Diamond™ Care and Use Instructions

1. ⚠ SAFETY WARNINGS

Please read all safety information carefully and thoroughly before using this product.

- Never leave cookware unattended while in use and do not allow children near the stove while cooking.
- Use caution when handling hot cookware. Make sure the handles do not extend over the edge of the stove and do not allow handles to extend over an in-use burner or **they may become hot resulting in a burn hazard.**
- If the handle of your cookware becomes loose, stop using immediately and tighten the screw or other fixation device. **Using cookware with a loose handle can result in a burn injury.** If you are unable to tighten the handle, contact customer service.
- The handles of your cookware are constructed to minimize heat transfer. However, lids and handles may become hot during prolonged cooking. Use caution when removing lids or lifting with the handles. Use oven mitts if necessary.
- Where Bakelite handles or stainless steel handles with silicone are fitted, always check the packaging for specific temperature guidelines.
- Do not use in a microwave.
- Do not plunge a hot lid into water, as the thermal shock can cause the lid to shatter.

Construction	Oven Safety
Wooden Handles	Not Oven Safe
Printed Design Handles	320°F (160°C)*
Bakelite Handles	350°F (180°C)
Silicone Handles	392°F (200°C)
Glass Lids	425°F (218°C)**
Stainless Steel Handles	600°F (315°C)***

*Some handle discoloration may occur at temperatures above 280°F (138°C).
 **Please default to handle oven safety when your lid is not fitted with stainless steel handle.
 ***Stainless steel begins to tarnish at 390°F (200°C). This is natural and doesn't affect the performance of the pan.



2. USAGE GUIDE

Before First Use:

- Remove all packaging materials and labels. Please recycle waste properly.
- Wash in warm soapy water; rinse and dry thoroughly with a soft cloth.

Cooking:

Recommendations to prevent the warping of your Blue Diamond™ product:

- Never leave an empty pan on a hot burner. Doing so can permanently damage your pan & stovetop.
- Do not allow the pan to boil dry.
- Do not put hot cookware under cold water. Allow the cookware to cool completely.

Recommendations for best cooking and frying results:

- Cook on a burner that is similar in base diameter to the pan you have selected.
- When cooking on gas, adjust the flame so it does not flare up the sides of the pan.
- Heat settings are very important. Low to medium heat settings are recommended for most cooking. Lower heat settings prevent the pan from becoming too hot, minimizing carbonization of food and oils. Blue Diamond™ nonstick coating distributes heat more effectively, and may cause some foods to cook more quickly.

Recommendations for best food release:

- Always start with a clean pan. Wash carefully with a soft cloth or sponge and be sure that you have removed all traces of cooking oil and food before you store your pan.
- Remove food from the refrigerator 10 minutes before you intend to cook and fry.
- Do not drop the pan on the floor and be careful not to warp or bend the pan as this may deform the ceramic nonstick coating, resulting in reduction of nonstick properties.
- If food slightly sticks to the pan during cooking, add a small amount of water. Adding moisture will create a burst of steam that will release any remaining food.



- **Note: after a while, there is a natural reduction of the nonstick properties. This process is accelerated by prolonged exposure of the nonstick surface to the high heat, which causes the carbonization of food and oil.**
- Blue Diamond™ nonstick can withstand accidental over-heating up to 850 °F for short periods, which is a safety feature. In addition, the coating itself will not blister or peel. **Please note this temperature only refers to the coating. Refer to packaging for specific temperature guidelines.**
- If your Blue Diamond™ set includes bakeware, these products are oven-safe up to 428 °F.
- For lids and handles, please refer to your packaging for temperature recommendations.

Cooking oils and fats:

- We recommend using a small amount of oil or butter when cooking with your Blue Diamond™.
- Use oils with a high smoke point, such as refined olive oil, peanut oil, corn oil or clarified butter.
- Do not use extra virgin olive oil or oil sprays, including aerosol, mist and pump sprays. These will carbonize on your nonstick surface.
- Because of the excellent heat conductivity of your pan and the nonstick layer, food and oil can carbonize very rapidly.
- Always cook on low to medium heat, using high heat only when searing and browning.
- Always distribute oil evenly onto the surface of the pan.

Utensils:

- While your cookware is metal utensil safe, we recommend using plastic, silicone or wooden utensils to prolong the life of you pan.
- Do not use sharp objects to cut food in your pan.
- Avoid using force to strike the rim or surface of your cookware with utensils.

Induction Stovetop Troubleshooting:

If a pan is not recognized by an induction stovetop, try the following:

- Use an appropriately sized burner. For induction cookware to work, the bottom of the pot or pan must come into connect with the outer edge of the burner. If the burner used is larger than the Cookware, it may not be heat properly.



- Try a smaller burner. If a burner matching the base of the cookware is not available, select a smaller burner.
- Go to the edge. Try aligning the Cookware on the outermost points of the burner to promote contact between the base and the induction coil.
- Consult the instructions and maintenance manual for your induction stovetop. Check which diameter pot or pan is suitable for which burner.

3. CARE AND CLEANING

- Allow the pan to cool and then clean it thoroughly after each use.
- While Blue Diamond™ products are dishwasher safe, we recommend hand washing in warm, soapy water to prolong the life of your pan.
- Slight surface marks and discolorations are normal.
- Do not use steel wool or nylon scrubbing pads. For best result, clean with a soft cloth or sponge.
- Do not use oven cleaner or other abrasive cleaners
- Do not use cleaners that contain chlorine bleach.
- When using high heat in combination with cooking fats and oil, brown deposits can form on the nonstick coating. This can create carbonized oil and fat films that weaken the nonstick performance. If this happens, remove food debris, boil water in the pan and then let cool. Wash with warm water.
- For more severe burns, wash with a melamine sponge. Pour a shallow pool of warm water into the pan and rub in a circular motion.
- Always ensure the pan is clean before you store it.
- Slight surface marks and discolorations developed over time are normal and will not affect the performance of the coating.

Storing Pans Properly:

- Do not store metal utensils inside of your pans. Always nest your pans carefully, placing pan spacers in between to protect your nonstick coating.



Cutlery:

Cleaning: Sharp Stone knives are easy to wipe clean and they're dishwasher safe

Sharpening: Our thick stainless steel blades are extra durable, but you may notice some dulling after extensive use. Our knives are designed to be sharpened and deliver years of ultra-thin slicing

Finish: Over time, the finish will wear off, but this will not affect the performance of your knives.

Cutting Surfaces: We recommend cutting boards that are smooth, easy to clean, and have a bit of give. Wooden cutting boards and high-quality polyethylene boards are best.

Tips:

- Clean your blades after use. Leaving acidic foods (tomato, lemon, etc) on the blade may cause tarnishing. To polish a tarnished blade, use a non-abrasive metal polish.
- Don't use Sharp Stone knives to cut through bone or to poke, pry, separate, or cut semi-frozen or frozen foods.
- Using these knives for tasks outside of their intended purpose (e.g. as screwdrivers or can openers) may result in bending or breaking the blade.

Storage: Proper care starts with proper storage. Here's how to keep your knives ready to go.

Drawer: It's best to use knife sheaths when storing knives in the drawer. That way, you don't cut your hands and your knives are protected against dings from other utensils.

90 Day Guarantee and Limited Warranty

Blue Diamond Cookware is covered by a 90-day, money-back guarantee and a limited lifetime warranty against defects in materials and workmanship. The guarantee begins on the date of purchase and lasts for 90 days thereafter. The warranty begins after the first 90 days from the date of purchase and lasts until the end of the purchaser's lifetime. If you are unsatisfied with your Blue Diamond Cookware product, you may return it within the first 90 days after the date of purchase and The Cookware Company (USA), LLC will either provide a refund of the purchase price or replace the product. If your Blue Diamond Cookware product has a defect during the warranty period, The Cookware Company (USA), LLC will either repair or replace the product.

Further information on the warranty claim process, exclusions from warranty coverage, and other terms can be found in the complete limited lifetime warranty for this product, available online at www.bluediamondshopping.com/warranty.



Terms of Sale; Arbitration

The terms on which The Cookware Company (USA), LLC sells Blue Diamond Cookware are available online at www.bluediamondshopping.com/sale-terms (the "Terms"). The Terms contain very important information regarding your rights and obligations, as well as conditions, limitations, and exclusions that may apply to you. Please read them carefully.

In particular, the Terms provide that, by your purchase of this product, you and The Cookware Company (USA), LLC are agreeing to give up any rights to litigate in a court or before a jury, or to participate in a class action or representative action with respect to a claim. Other rights that you would have if you went to court may also be unavailable or limited in arbitration.

Any claim, dispute, or controversy between you and The Cookware Company (USA), LLC arising from or relating in any way to your purchase of products or services will be resolved exclusively and finally by binding arbitration.

The arbitration will be administered by the American Arbitration Association ("AAA") in accordance with the Consumer Arbitration Rules (the "AAA Rules") then in effect, except as modified hereby. (The AAA Rules are available at adr.org or by calling the AAA at 1-800-778-7879.) The Federal Arbitration Act will govern the interpretation and enforcement of this arbitration and waiver provision. The Cookware Company (USA), LLC will be responsible for the AAA filing fee of any such proceeding.

Other than your right to pursue a claim in small claims court, as described in the Terms, the arbitrator will have exclusive authority to resolve any dispute relating to arbitrability and/or enforceability of this arbitration provision, including any unconscionability challenge or any other challenge that the arbitration provision or these Terms are void, voidable or otherwise invalid. The arbitrator will be empowered to grant whatever relief would be available in court under law or in equity. Any award of the arbitrator(s) will be final and binding on each of the parties and may be entered as a judgment in any court of competent jurisdiction. Attorney fee shifting in this case is governed by the Terms.

You agree to an arbitration on an individual basis. In any dispute, **NEITHER YOU NOR THE COOKWARE COMPANY (USA), LLC WILL BE ENTITLED TO JOIN OR CONSOLIDATE CLAIMS BY OR AGAINST OTHER CUSTOMERS IN COURT OR IN ARBITRATION OR OTHERWISE PARTICIPATE IN ANY CLAIM AS A CLASS REPRESENTATIVE, CLASS MEMBER OR IN A PRIVATE ATTORNEY GENERAL CAPACITY.** The arbitral tribunal may not consolidate more than one person's claims, and may not otherwise preside over any form of a representative or class proceeding. The arbitral tribunal has no power to consider the enforceability of this class arbitration waiver and any challenge to the class arbitration waiver may only be raised in a court of competent jurisdiction.

If any provision of the arbitration agreement described herein and in the Terms is found unenforceable, the unenforceable provision will be severed and the remaining arbitration terms will be enforced.



Blue Diamond™ Cuidado y Uso Instrucciones

1. ⚠️ ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Por favor lea toda la información de seguridad con atención y en su totalidad antes de utilizar este producto.

- Nunca deje utensilios de cocina sin vigilancia mientras están en uso y no permita que los niños se acerquen a la hornilla mientras está cocinando.
- Tenga cuidado al manipular los utensilios de cocina calientes. Asegúrese de que los mangos no se extiendan más allá del borde de la estufa y no permita que los mangos se extiendan sobre un quemador en uso, **ya que podrían calentarse y provocar un riesgo de quemaduras.**
- Si el mango de su utensilio de cocina se afloja, deje de usarlo inmediatamente y apriete el tornillo u otro medio de fijación. **El uso de un utensilio de cocina con el mango suelto puede provocar una quemadura.** Si no puede apretar el mango, comuníquese con el área de servicio al cliente.

Construcción	Seguridad del horno
Mangos de madera	No apto para el horno
Mangos con diseño estampado	320°F (160°C)*
Mangos de baquelita	350°F (180°C)
Mangos de silicona	392°F (200°C)
Tapas de vidrio	425°F (218°C)**
Mangos de acero inoxidable	600°F (315°C)***

*Los mangos podrían decolorarse levemente a temperaturas superiores a los 280°F (138°C).
 **Si su tapa no cuenta con un mango de acero inoxidable, por favor, consulte la información sobre seguridad respecto a la resistencia de temperatura.
 ***El acero inoxidable comienza a mancharse a una temperatura de 390°F (200°C). Esto es normal y no afecta del desempeño de la olla.



- En los casos en los que estén insertados los mangos Bakelite o los mangos de acero inoxidable con silicona, siempre revise el envase para lineamientos de temperatura específica.
- No lo use en el microondas.
- No sumerja la tapa caliente en el agua ya que el choque térmico puede causar que la tapa se rompa.

2. GUÍA DE USO

Antes del Primer Uso:

- Quite todos los materiales del envoltorio y las etiquetas. Por favor recicle los residuos de manera adecuada.
- Lave en agua con jabón tibia; enjuague y seque por completo con un paño suave.

Cocinar:

Recomendaciones para prevenir la deformación de su producto Blue Diamond™ :

- Nunca deje la sartén vacía sobre un quemador encendido. Hacerlo puede dañar definitivamente la sartén y la estufa.
- No permita que la sartén hierva en seco.
- No coloque utensilios de cocina calientes en agua fría. Permita que los utensilios se enfríen por completo.

Recomendaciones para obtener mejores resultados al cocinar y freír:

- Cocinar sobre una hornilla que sea similar en base diámetro a la olla seleccionada.
- Cuando cocine con gas, ajuste la llama para que no reavive a los costados de la olla.
- Los ajustes de temperatura son muy importantes. Los ajustes de temperatura de bajo a medio se recomiendan para la mayoría de las cocciones. Los ajustes de temperatura más bajos previenen que la olla se caliente demasiado y minimizan la carbonización de alimentos y aceites. El revestimiento Blue Diamond™ distribuye el calor de una forma más eficaz y puede causar que algunos alimentos se cocinen más rápido.



Recomendaciones para obtener el mejor producto alimenticio:

- Siempre comience con una olla limpia. Lave con cuidado con un paño suave o esponja y asegúrese de haber quitado los rastros de aceite de cocina y alimentos antes de guardar la olla.
- Elimine los alimentos del refrigerador 10 minutos antes de cocinar y freír.
- No deje caer la olla en el piso y tenga cuidado de no deformar o doblar la olla dado que puede deformar la cerámica de revestimiento antiadherente, produciendo la reducción de las propiedades antiadherentes.
- Si la comida se adhiere un poco a la olla durante la cocción, agregue un poco de agua. Agregar humedad producirá un estallido de vapor que liberará cualquier alimento restante.
- **Nota: después de un tiempo existe una reducción natural en las propiedades antiadherentes. Este proceso se acelera con la exposición prolongada de la superficie antiadherente a las temperaturas altas, que puede causar la carbonización del alimento y el aceite.**
- Antiadherente Blue Diamond™ puede aguantar sobrecalentamiento accidental de hasta 850°F durante periodos cortos, esto es una medida de seguridad. Además, el revestimiento no se ampollará o pelará. **Por favor note que esta temperatura sólo hace referencia al revestimiento. Consulte el envase para ver los lineamientos de temperaturas específicos.**
- Para las tapas y mangos, por favor haga referencia al envase para ver las recomendaciones de temperatura.
- Si su juego Blue Diamond™ incluye utensilios para hornear, estos productos son aptos para meterlos al horno a una temperatura máxima de 428°F.

Aceites y grasas para cocinar:

- Recomendamos usar una pequeña cantidad de aceite o mantequilla al momento de cocinar con su Blue Diamond™.
- Utilice aceites con punto de humo alto, tal como aceite de oliva refinado, aceite de maní, aceite de maíz o mantequilla clarificada.
- No utilice aceite de oliva extra virgen o aceite en spray, incluyendo spray en aerosol, rocío y atomizadores. Estos se carbonizaran en la superficie antiadherente.



- Debido a la excelente conductividad del calor de la olla y la capa antiadherente, los alimentos y el aceite se pueden carbonizar con rapidez. Siempre cocine sobre una temperatura baja a media, usando temperaturas altas sólo para soasar y saltear.
- Siempre distribuya el aceite de manera equitativa en la superficie de la olla.

Utensilios de cocina:

- Si bien el utensilio de cocina esta preparado para utilizar utensilios de metal, recomendamos utilizar utensilios de plástico, silicona o madera para prolongar la vida de la olla.
- No utilice objetos filosos para cortar alimentos en la olla.
- Evite utilizar fuerza con los utensilios para no romper el borde o la superficie del utensilio de cocina.

Resolución de problemas en estufas de inducción:

Si la estufa de inducción no reconoce la sartén, pruebe lo siguiente:

- Utilice un quemador de tamaño adecuado. Para que los utensilios de cocina de inducción funcionen, el fondo de la olla o de la sartén debe entrar en contacto con la orilla exterior del quemador. Si el quemador utilizado es más grande que el utensilio de cocina, es posible que no se caliente correctamente.
- Pruebe con un quemador más pequeño. Si no dispone de un quemador adecuado para la base del utensilio de cocina, seleccione un quemador más pequeño.
- Alinéelo a la orilla. Pruebe alinear el utensilio de cocina a los puntos más a la orilla del quemador para que la base entre en contacto con la bobina de inducción.
- Consulte las instrucciones y el manual de mantenimiento de su estufa de inducción. Revise qué diámetro de olla o sartén se adecua a los quemadores.

3. CUIDADO Y LIMPIEZA

- Deje que la olla se enfrie antes de limpiarla por completo luego de cada uso.
- Si bien los productos Blue Diamond™ son aptos para lavavajillas, recomendamos lavarlos a mano con agua tibia y jabón para prolongar la vida de la olla.



- Las marcas y la pérdida de color leves son normales.
- No utilice virulana o esponjas de aluminio. Para obtener resultados óptimos, limpie con un paño suave o esponja.
- No utilice limpiadores de horno u otros limpiadores abrasivos.
- No utilice limpiadores que contengan lavandina.
- Al utilizar temperaturas altas en combinación con grasas y aceites de cocina, se pueden formar depósitos marrones sobre la capa antiadherente. Esto puede producir capas de aceite y grasa carbonizadas que debilitan el rendimiento antiadherente. Si esto sucede, quite los residuos alimenticios, hierva agua en la olla y dejela enfriar. Lave con agua tibia.
- Para quemaduras más graves, lave con una esponja de melamina. Vierta un poco de agua en la olla para cubrir la superficie y friegue en movimientos circulares.
- Siempre asegúrese que la olla este limpia antes de guardarla.
- Las marcas y decoloraciones leves que se desarrollan con el tiempo son normales y no van a afectar el rendimiento de la cobertura.

Almacenar Ollas de Manera Adecuada:

- No almacenar utensilios de metal dentro de las ollas. Siempre guarde las ollas con cuidado, colocando separadores de olla en el medio para proteger el revestimiento antiadherente.

Cuchillos:

Limpieza: Los cuchillos Sharp Stone son fáciles de limpiar y son aptos para el lavavajillas.

Afilado: Nuestras gruesas cuchillas de acero inoxidable son muy duraderas, pero es posible que pierdan algo de filo con el uso prolongado. Nuestros cuchillos están diseñados para afilarse y para cortar rebanadas ultrafinas durante años.

Acabado: Con el tiempo, el acabado se desgastará, pero esto no afectará al rendimiento de sus cuchillos.

Superficies para Cortar: Recomendamos utilizar tablas para cortar que sean lisas, fáciles de limpiar y que sean un poco flexibles. Lo mejor son las tablas para cortar de madera y las de polietileno de alta calidad.



Consejos:

- Limpie las cuchillas después de utilizarlas. Los restos de alimentos ácidos (tomate, limón, etc.) en la cuchilla pueden marcharla. Para pulir una cuchilla manchada, utilice un pulidor de metales no abrasivo.
- No utilice los cuchillos Sharp Stone para cortar huesos o para pinchar, hacer palanca, separar o cortar alimentos semicongelados o congelados.
- El uso de estos cuchillos para tareas ajenas a la finalidad para la que fueron diseñados (por ejemplo, como destornilladores o abrelatas) puede hacer que las cuchillas se doblen o se rompan.

Almacenamiento: El buen cuidado comienza con un almacenamiento adecuado. A continuación le explicamos cómo mantener los cuchillos listos para utilizarlos..

Cajón: Lo mejor es utilizar fundas para cuchillos al guardarlos en un cajón. De esta manera, evitará cortarse las manos y los cuchillos estarán protegidos contra las abolladuras de otros utensilios

Garantía limitada y garantía por 90 días

Los utensilios de cocina Green Diamond están cubiertos por una garantía de devolución de dinero de 90 días y una garantía limitada de por vida contra defectos en los materiales y en la mano de obra. La garantía comienza en la fecha de compra y dura 90 días a partir de entonces. La garantía comienza después de los primeros 90 días a partir de la fecha de compra y dura hasta el final de la vida del comprador. Si no está satisfecho con su utensilio de cocina Green Diamond, puede devolverlo dentro de los primeros 90 días después de la fecha de compra y The Cookware Company (USA), LLC le reembolsará el precio de compra o reemplazará el producto. Si nota algún defecto en su utensilio de cocina Green Diamond durante el periodo de garantía, The Cookware Company (USA), LLC reparará o reemplazará el producto.

Puede encontrar más información sobre el proceso de reclamación de la garantía, exclusiones de la cobertura de la garantía y otros términos en la garantía limitada de por vida completa para este producto, disponible en línea en www.bluediamondshopping.com/warranty.

Términos de venta; Arbitraje

Los términos bajo los cuales The Cookware Company (USA), LLC vende los utensilios de cocina Green Diamond están disponibles en línea en www.bluediamondshopping.com/sale-terms (los "Términos"). Estos Términos contienen información muy importante sobre sus derechos y obligaciones, así como las condiciones, limitaciones y exclusiones que pueden aplicarse en su caso. Léalos atentamente.



En particular, los Términos establecen que, al comprar este producto, usted y The Cookware Company (USA), LLC están de acuerdo en renunciar a cualquier derecho de litigar en un tribunal o ante un jurado, o de participar en una demanda colectiva o acción representativa con respecto a una reclamación. Otros derechos que tendría si fuera al tribunal también podrían no estar disponibles o podrían limitarse en el arbitraje.

Cualquier reclamación, disputa o controversia entre usted y The Cookware Company (USA), LLC que surja o se relacione de cualquier modo con su compra de productos o servicios, se resolverá de manera exclusiva y definitiva mediante un arbitraje vinculante.

El arbitraje será administrado por la Asociación Estadounidense de Arbitraje (la "AAA") de acuerdo con las Reglas de Arbitraje del Consumidor (las "Reglas de la AAA") vigentes en ese momento, excepto según lo que se modifique por el presente documento. (Las Reglas de la AAA están disponibles en adr.org o llamando a la AAA al 1-800-778-7879). La Ley Federal de Arbitraje regirá la interpretación y aplicación de esta disposición sobre el arbitraje y las renunciaciones. The Cookware Company (USA), LLC será responsable de pagar la cuota de la AAA correspondiente a dicho procedimiento.

Además de su derecho a presentar una reclamación en un tribunal de reclamaciones menores, según se describe en los Términos, el árbitro tendrá autoridad exclusiva para resolver cualquier disputa relacionada con la arbitrabilidad y/o la aplicabilidad de esta disposición de arbitraje, incluida cualquier impugnación por arbitrariedad o cualquier otra impugnación de que la estipulación de arbitraje o estos Términos sean nulos, anulables o inválidos de otro modo. El árbitro estará facultado para otorgar cualquier compensación que esté disponible en un tribunal de acuerdo con la ley o en equidad. Cualquier laudo del árbitro o árbitros será definitivo y vinculante para cada una de las partes y podrá presentarse como resolución definitiva en cualquier tribunal de jurisdicción competente. El traslado de los honorarios de los abogados en este caso se rige por los Términos.

Usted acepta un arbitraje individual. En cualquier disputa, **NI USTED NI THE COOKWARE COMPANY (USA), LLC TENDRÁN DERECHO A UNIR O CONSOLIDAR RECLAMACIONES POR O EN CONTRA DE OTROS CLIENTES EN EL TRIBUNAL O EN ARBITRAJE, O A PARTICIPAR DE OTRO MODO EN CUALQUIER RECLAMACIÓN COMO REPRESENTANTE DEL GRUPO, MIEMBRO DEL GRUPO O COMO ABOGADO GENERAL PRIVADO.** El tribunal arbitral no podrá consolidar las reclamaciones de más de una persona y no podrá presidir de ningún otro modo ningún procedimiento representativo o colectivo. El tribunal arbitral no tiene poder para considerar la aplicabilidad de esta renuncia al arbitraje colectivo y cualquier impugnación de la renuncia al arbitraje colectivo solo podrá plantearse en un tribunal de jurisdicción competente.

Si alguna disposición del acuerdo de arbitraje descrito en el presente documento y en los Términos se considera inaplicable, la disposición inaplicable se eliminará y se aplicarán los términos de arbitraje restantes.

1. DIRECTIVES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Veillez lire attentivement tous les renseignements de sécurité avant d'utiliser ce produit.

- Ne laissez pas les enfants près de la casserole pendant la cuisson.
- Pour éviter les blessures, faites toujours attention lorsque vous manipulez une batterie de cuisson chaude.
- Pour des raisons de sécurité, ne laissez jamais d'ustensile de cuisson sans surveillance pendant l'utilisation et assurez-vous que les poignées ne dépassent pas par-dessus le rebord de la casserole.
- Ne laissez pas les poignées dépasser par-dessus un brûleur chaud; sinon, elles peuvent devenir chaudes.
- Les poignées de votre batterie de cuisine sont conçues pour minimiser le transfert de chaleur. Cependant, les couvercles et les poignées peuvent devenir chauds pendant une cuisson prolongée. Faites toujours preuve de prudence lorsque vous retirez ou soulevez les couvercles avec les poignées. Utilisez des gants pour le four, si nécessaire
- Lorsque des poignées Bakelite ou en acier inoxydable avec du silicone sont assemblées, vérifiez toujours l'emballage pour connaître les directives spécifiques sur la température.
- Ne va pas au micro-ondes.
- Ne plongez pas un couvercle chaud dans l'eau, car le choc thermique peut provoquer la rupture du couvercle.

2. GUIDE D'UTILISATION

Avant d'utiliser pour la première fois:

- Retirez tous les matériaux d'emballage et toutes les étiquettes. Veuillez recycler correctement les déchets.
- Lavez à l'eau chaude savonneuse; rincez bien à l'aide d'un linge doux.



Construction	Peut aller au four
Poignées en bois	Ne convient pas pour le four
Poignées à motifs imprimés	320°F (160°C)*
Poignées en bakélite	350°F (180°C)
Poignées en silicium	392°F (200°C)
Couvercles en verre	425°F (218°C)**
Poignées en acier inoxydable	600°F (315°C)***

*Les poignées peuvent présenter une légère décoloration si elles sont exposées à des températures supérieures à 280 °F (138 °C).

**Lorsque votre couvercle ne comporte pas de poignée en acier inoxydable, veuillez vous référer à la résistance de la poignée en matière de température.

***L'acier inoxydable commence à se ternir à une température de 390 °F (200 °C). Ce phénomène est naturel et ne modifie en rien les performances de la casserole.

Cuisson:

Recommandations pour prévenir la déformation de votre produit BlueDiamond^{MC}:

- Ne laissez jamais une poêle vide sur un rond chaud. Cela pourrait causer des dommages permanents à votre poêle et à votre cuisinière.
- Ne laissez pas le contenu d'une poêle s'évaporer complètement.
- N'immergez pas un article culinaire chaud dans l'eau froide. Laissez-le d'abord refroidir complètement.

Recommandations pour les meilleurs résultats de cuisson et de friture:

- Cuire sur un brûleur similaire en diamètre de base à la casserole que vous avez sélectionnée.
- Lors de la cuisson au gaz, ajustez la flamme de façon à ne pas évaser les côtés de la casserole.
- Le réglage de la chaleur est très important. Un réglage de la chaleur faible à moyenne est recommandé pour la plupart des cuissons. Un réglage de chaleur plus faible empêche la casserole de devenir trop chaude, ce qui réduit la carbonisation des aliments et des huiles. Le revêtement antiadhésif Blue Diamond^{MC} distribue la chaleur de manière plus efficace et peut provoquer une cuisson plus rapide des aliments.



Recommandations pour une meilleure libération des aliments:

- Utilisez toujours une casserole propre. Lavez-la soigneusement avec un chiffon doux ou une éponge, et assurez-vous d'avoir éliminé toutes les traces d'huile et de nourriture avant de ranger votre casserole.
- Sortez les aliments du réfrigérateur 10 minutes avant de les cuire et de les faire frire.
- Ne laissez pas la casserole sur le sol et veillez à ne pas déformer ou à plier la casserole, ce qui peut déformer le revêtement antiadhésif en céramique, entraînant une réduction des propriétés antiadhésives.
- Si des aliments s'accrochent légèrement à la casserole pendant la cuisson, ajoutez une petite quantité d'eau. L'ajout d'humidité créera un éclat de vapeur qui relâchera tout aliment restant.
- **Remarque: après un certain temps, les propriétés antiadhésives diminuent. Ce processus est accéléré par une exposition prolongée de la surface antiadhésive à la chaleur élevée, ce qui provoque la carbonisation des aliments et de l'huile.**
- Le revêtement antiadhésif Blue Diamond^{MC} peut résister à une surchauffe accidentelle allant jusqu'à 850 °F pendant de courtes périodes, qui est une caractéristique de sécurité. En outre, le revêtement lui-même ne cloque ou ne s'épluche pas. **Veillez noter que cette température ne fait référence qu'au revêtement. Reportez-vous à l'emballage pour connaître les directives spécifiques sur la température.**
- Pour les couvercles et les poignées, veuillez vous référer à votre emballage pour connaître les recommandations de température.

Graisses et huiles de cuisson:

- Nous recommandons d'utiliser une petite quantité d'huile ou de beurre lors de la cuisson avec votre Blue Diamond^{MC}.
- Utilisez des huiles avec un point de fumée élevé, comme l'huile d'olive raffinée, l'huile d'arachide, l'huile de maïs ou le beurre clarifié.
- N'utilisez pas d'huile d'olive vierge extra ou ne pas vaporiser d'huile, y compris les vaporisateurs en aérosol, la brume et en pompe. Ceux-ci carboniseront sur votre surface antiadhésive.

- En raison de l'excellente conductivité thermique de votre casserole et de la couche antiadhésive, les aliments et l'huile peuvent carboniser très rapidement. Toujours cuire à feu moyen et faible, en utilisant de la chaleur élevée uniquement lorsque vous suez et brunissez.
- Toujours distribuer l'huile uniformément sur la surface de la casserole.

Ustensiles:

- Bien que votre batterie de cuisine soit en acier inoxydable, nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles en plastique, en silicone ou en bois pour prolonger la vie de votre casserole.
- N'utilisez pas d'objet tranchant pour couper les aliments dans votre casserole.
- Évitez de forcer pour frapper le rebord ou la surface de votre batterie de cuisine avec des ustensiles.

Dépannage de la cuisinière à induction :

Si une cuisinière à induction ne détecte pas une poêle, essayez ce qui suit :

- Utilisez un rond de taille appropriée. Pour que les articles culinaires à induction fonctionnent, le fond de la casserole ou de la poêle doit être en contact avec le bord extérieur du rond. Si le rond utilisé est plus grand que l'article culinaire, celui-ci risque de ne pas être chauffé correctement.
- Essayez un rond plus petit. Si aucun rond ne correspond à la base de l'article culinaire, choisissez un rond plus petit.
- Alignez l'article culinaire sur le bord extérieur. Essayez d'aligner l'article culinaire sur les points situés le plus à l'extérieur du rond pour favoriser le contact entre la base et la bobine d'induction.
- Consultez les instructions et le guide d'entretien de votre cuisinière à induction. Vérifiez quel diamètre de casserole ou de poêle convient aux différents ronds.

3. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Laissez refroidir la casserole, puis nettoyez-la soigneusement après chaque utilisation.
- Bien que les produits Blue Diamond^{MC} vont au laver lave-vaisselle, nous recommandons de les laver à la main à l'eau chaude et savonneuse pour prolonger la vie de votre casserole.
- Les légères marques de surface et les décolorations sont normales.



- N'utilisez pas de laine d'acier ou de nylon. Pour obtenir un meilleur résultat, nettoyez avec un chiffon doux ou une éponge.
- N'utilisez pas de nettoyeur pour four ou autre nettoyeur abrasif
- N'utilisez pas de nettoyeur contenant du javellisant.
- Lors de l'utilisation de chaleur élevée combinée à des graisses et de l'huile, des dépôts marron peuvent se former sur le revêtement antiadhésif. Cela peut créer des films à base d'huile carbonisée et de graisse qui affaiblissent la performance antiadhésive. Si cela se produit, retirez les débris alimentaires, faites bouillir l'eau dans la casserole et laissez-la refroidir. Lavez à l'eau chaude.
- Pour les brûlures plus importantes, lavez avec une éponge à mélamine. Versez un bassin peu profond d'eau chaude dans la casserole et frottez dans un mouvement circulaire.
- Assurez-vous toujours que la casserole est propre avant de la ranger.
- Les légères marques de surface et les décolorations développées au fil du temps sont normales et n'affecteront pas la performance du revêtement.

Rangement adéquat des casseroles:

- Ne rangez pas d'ustensiles en métal à l'intérieur de vos casseroles. Rangez toujours vos casseroles avec soin, en plaçant des espaceurs pour protéger votre revêtement antiadhésif.

Couteaux

Nettoyage: Les couteaux Sharp Stone sont faciles à nettoyer et vont au lave-vaisselle.

Affûtage: Nos lames épaisses en acier inoxydable sont extrêmement durables, mais vous remarquerez peut-être qu'elles sont émoussées après une utilisation intensive. Nos couteaux sont conçus pour être affûtés et permettre de couper de fines tranches pendant des années.

Fini: Avec le temps, le fini s'usera, ce qui n'aura aucune incidence sur la performance de vos couteaux.

Surfaces de Coupe: Nous recommandons d'utiliser des planches à découper qui sont lisses, faciles à nettoyer et légèrement flexibles. Les planches à découper en bois et les planches en polyéthylène de haute qualité sont les meilleures.



Conseils:

- Nettoyez les lames après utilisation. Laisser des aliments acides (tomate, citron, etc.) sur la lame peut la ternir. Pour polir une lame ternie, utilisez un produit de polissage non abrasif.
- N'utilisez pas les couteaux Blue Diamond Sharp Stone pour couper les os ou pour piquer, soulever, séparer ou couper des aliments semi-congelés ou congelés.
- L'utilisation de ces couteaux pour des tâches en dehors de leur usage prévu (p. ex., comme tournevis ou ouvre-boîtes) peut faire plier la lame ou la casser.

Rangement: Des soins appropriés commencent par un rangement approprié. Voici comment garder vos couteaux prêts à l'emploi.

Tiroir: Il est préférable d'utiliser des étuis à couteaux pour ranger les couteaux dans un tiroir. De cette façon, vous évitez de vous couper les mains, et vos couteaux sont protégés des coups causés par d'autres ustensiles.

Garantie de 90 jours et garantie limitée

Les articles culinaires Blue Diamond bénéficient d'une garantie de remboursement de 90 jours et d'une garantie limitée contre les vices de matériaux et de fabrication. La garantie de 90 jours entre en vigueur à compter de la date d'achat et dure pendant les 90 jours qui suivent. La garantie limitée entre en vigueur après ces 90 jours et dure jusqu'à la fin de la vie de l'acheteur. Si vous n'êtes pas satisfait de votre article culinaire Blue Diamond, vous pouvez le retourner dans les 90 premiers jours suivant la date d'achat, et The Cookware Company (USA), LLC vous en remboursera le prix d'achat ou remplacera le produit. Si votre article culinaire Blue Diamond présente un vice pendant la période de garantie limitée, The Cookware Company (USA), LLC le réparera ou le remplacera.

Vous trouverez de plus amples renseignements sur le processus de réclamation au titre de la garantie, les exclusions de la garantie et sur d'autres conditions dans la garantie à vie limitée complète de ce produit, qui est accessible en ligne sur le site www.bluediamondshopping.com/warranty.



Conditions de vente et arbitrage

Les conditions selon lesquelles The Cookware Company (USA), LLC vend les articles culinaires Blue Diamond sont accessibles en ligne sur le site www.bluediamondshopping.com/sale-terms (les « conditions de vente »). Les conditions de vente contiennent des renseignements très importants concernant vos droits et obligations, ainsi que les modalités, limitations et exclusions qui peuvent s'appliquer à vous. Veuillez les lire attentivement.

En particulier, les conditions de vente prévoient qu'en achetant ce produit, vous et The Cookware Company (USA), LLC acceptez de renoncer à tout droit de plaider devant un tribunal ou un jury, ou de participer à une action collective ou à une action dérivée à l'égard d'une réclamation. D'autres droits que vous auriez si vous vous présentiez devant un tribunal pourraient également être non disponibles ou limités en arbitrage.

Toute réclamation, tout différend ou toute controverse entre vous et The Cookware Company (USA), LLC découlant de votre achat de produits ou services ou lié de quelque manière que ce soit à cet achat seront résolus exclusivement et de manière définitive par arbitrage exécutoire.

L'arbitrage sera administré par l'American Arbitration Association (« AAA »), conformément aux règles d'arbitrage des consommateurs (Consumer Arbitration Rules) (les « règles de l'AAA ») alors en vigueur, sauf telles qu'elles sont modifiées aux présentes. (Les règles de l'AAA sont disponibles sur le site adr.org ou en téléphonant à l'AAA au 1 800 778-7879.) La loi fédérale sur l'arbitrage (Federal Arbitration Act) régira l'interprétation et l'application de cette disposition d'arbitrage et de renonciation. The Cookware Company (USA), LLC sera responsable des droits de dépôt de l'AAA pour une telle procédure.

Outre votre droit de soumettre une réclamation devant la Cour des petites créances, comme décrit dans les conditions de vente, l'arbitre aura le pouvoir exclusif de résoudre tout différend relatif à l'arbitrabilité et(ou) à l'applicabilité de cette disposition d'arbitrage, y compris toute contestation d'iniquité ou toute autre contestation selon laquelle la disposition d'arbitrage ou les présentes conditions de vente sont nulles, résiliables ou autrement invalides. L'arbitre sera habilité à accorder toute réparation qui serait disponible devant un tribunal en vertu de la loi ou en équité. Toute décision de l'arbitre ou des arbitres sera définitive et exécutoire pour chacune des parties et aura valeur de jugement devant tout tribunal compétent. Le transfert des honoraires d'avocat dans ce cas est régi par les conditions de vente.

Vous acceptez l'arbitrage sur une base individuelle. Dans tout différend, NI VOUS NI THE COOKWARE COMPANY (USA), LLC NE SEREZ AUTORISÉS À REGROUPER OU À CONSOLIDER LES RÉCLAMATIONS PAR OU CONTRE D'AUTRES CLIENTS DEVANT LES TRIBUNAUX OU EN ARBITRAGE OU À PARTICIPER AUTREMENT À TOUTE RÉCLAMATION À TITRE DE REPRÉSENTANT OU MEMBRE D'UNE PROCÉDURE COLLECTIVE OU EN TANT QU'AVOCAT GÉNÉRAL PRIVÉ. Le tribunal d'arbitrage ne peut pas consolider les réclamations de plus d'une personne et il ne peut présider aucune forme de procédure collective ou dérivée. Le tribunal d'arbitrage n'a pas le pouvoir d'examiner le caractère exécutoire de cette renonciation de la procédure d'arbitrage collective, et toute contestation de la renonciation de la procédure d'arbitrage collective ne peut être soulevée que devant un tribunal compétent.

Si une disposition de la convention d'arbitrage décrite aux présentes et dans les conditions de vente est jugée inapplicable, la disposition inapplicable sera retranchée et les conditions d'arbitrage restantes seront appliquées.



The logo for Blue Diamond, featuring the word "BLUE" in a large, bold, sans-serif font with a vertical gradient from light to dark blue. Below it, the word "DIAMOND" is written in a smaller, solid dark blue, sans-serif font. The logo is centered within a light gray rounded square that has a drop shadow and is positioned in the top right corner of the page.

BLUE
DIAMOND

www.BlueDiamondShopping.com

1400022818