



Инструкция по использованию посуды из стекла

Стекло — один из самых часто используемых для изготовления посуды материалов. Из него производят:

- посуду для подачи блюд и напитков (тарелки, блюда, кружки, бокалы);
- посуду для приготовления (формы для запекания, кастрюли, чайники);
- аксессуары для сервировки и хранения (салфетницы, наборы для специй, банки);
- приспособления для готовки (разделочные доски).

Посуда из стекла отличается стойкостью к окислению и запахам. Материал не влияет на вкус пищи, поэтому стеклянная посуда подходит для хранения блюд. На стекло легко наносится декор.

Стекло бывает обыкновенным и закалённым — ударопрочным, жаропрочным, огнеупорным. Эти виды стекла подверглись особой тепловой обработке и отличаются повышенной прочностью.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Стекло очень чувствительно к перепадам температуры. Поэтому избегайте резкого нагрева материала (например, кипятком), и его чрезмерного охлаждения (в морозильной камере).

По этой же причине не рекомендуется ставить стеклянную посуду в СВЧ-печи. Особенно это касается предметов из тонкого стекла толщиной в 2-3 мм. Исключением являются разновидности закалённого стекла.

Рекомендуется избегать ударов и падений предметов из любого вида стекла. Изделие может разбиться, а его осколки — нанести вред здоровью.

ОСОБЕННОСТИ УХОДА

Для сохранения прозрачности стекла используйте мягкие губки и неабразивные моющие средства. Так вы сможете избежать появления микроцарапин, которые со временем негативно сказываются на виде изделия.

Если стекло покрыто цветной плёнкой, либо украшено деколью или рисунком, настоятельно рекомендуем мыть его вручную.