

Инструкция к посуде из стеклокерамики

Хотя посуда из стеклокерамики существует с 50-х годов прошлого века, настоящее признание среди хозяек она приобрела только сейчас. Технология производства изделий из стеклокерамики близка к процессу изготовления посуды из стекла, однако благодаря дополнительным термическим обработкам, материал приобретает кристаллическую структуру и, соответственно, большую прочность.

Преимущества посуды:

- **Универсальна.** Её можно использовать не только для приготовления пищи, но и безопасного хранения любых готовых блюд.
- **Ударопрочна и травмобезопасна.** Термическое стекло – очень прочный материал, который не поддаётся механическим нагрузкам, не бьется, не колется и не трескается.
- **Термически устойчива.** Изделия из стеклокерамики выдерживают перепады температуры, не деформируются при нагреве и подходят для СВЧ-печей. В такой посуде можно варить, жарить, парить, тушить, запекать и замораживать любые продукты. За счет низкой теплопроводности стеклокерамика очень долго сохраняет тепло.
- **Экологична.** Посуда даже при сильном нагреве не выделяет вредных веществ, не впитывает запахи и не передает их. Из-за низкой пористости они не остаются на поверхности и не возвращаются в пищу во время приготовления пищи.
- **Удобна в уходе.** Моется обычной тёплой водой вручную или в посудомоечной машине, не формирует накипь и нагар.

Стеклокерамические поверхности посуды нечувствительны к воздействию моющих веществ.

- **Эстетически привлекательна.** Прозрачное, матовое и тонированное термическое стекло имеет лаконичный дизайн и изящные формы, оно легко впишется в любой интерьер кухни.

Рекомендации по уходу и эксплуатации посуды из стеклокерамики:

- **Не рекомендуется** очищать посуду из стеклокерамики **абразивными средствами и жёсткими металлическими губками.**

- Мыть изделия в посудомоечной машине желательно **без добавления агрессивных щелочных веществ**, которые негативно влияют на изображения на поверхности тарелок и других ёмкостей.

- **Нельзя** использовать изделие из стеклокерамики, если у него **появились сколы или трещины.** Повреждённая посуда может лопнуть в любой момент!

Особенности эксплуатации посуды для приготовления:

- В процессе приготовления необходимо использовать **деревянные или силиконовые лопатки!**

- В стеклокерамике, как правило, не готовят на сильном огне. Лучший вариант — слабый или средний огонь.

- За счёт низкой теплопроводности стеклокерамика очень долго остывает. Это означает, что приготовление пищи не закончится с выключением плиты или духовки. Поэтому можно и нужно сделать это чуть раньше.