

Инструкция к посуде из углеродистой стали

Подготовка к использованию:

1. При помощи сухой тряпки протрите посуду для удаления технического масла;
2. Промойте изделие горячей водой;
3. Насыпьте в посуду соль и прокалите в течение 40-60 минут в духовке, нагретой до 175-200 (при отсутствии пластиковых деталей), на открытом огне, либо на плите.
4. Для создания защитного слоя обильно смажьте посуду растительным маслом и снова прокалите в течение 25-30 минут.

Правила использования:

1. Нельзя использовать для хранения пищи;
2. Мыть изделия нужно вручную без использования абразивных моющих средств;
3. После мытья просушите изделие. Поставьте его на огонь до полного высыхания или в сухое продуваемое место;
4. Храните стальную посуду в сухом, хорошо вентилируемом месте.

При использовании изделий из стали помните, что материал подвержен коррозии.

Если вы обнаружили на стальной посуде ржавчину:

Удалите ржавчину при помощи губки из металлической шерсти или наждачной бумаги, вымойте изделие, смажьте маслом и прокаливайте в течение 25-30 минут.