

## Инструкция к посуде из жаропрочного и боросиликатного стекла

Изделия из жаропрочного стекла появились на рынке не так давно, но уже успели войти в обиход и полюбились многим хозяйкам.

### *Преимущества материала:*

- Отсутствие склонности к образованию накипи и впитыванию запахов.
- Устойчивость к химическим и механическим воздействиям.
- Неподверженность деформации (в отличие от изделий из металла).
- Экологичность и безопасность для окружающей среды и здоровья человека, сохранение полезных свойств пищи.
- Прозрачность стенок, позволяющая контролировать процесс приготовления пищи.
- Привлекательный внешний вид, благодаря которому стеклянную посуду можно использовать для сервировки стола.

Посуда для приготовления из жаропрочного и боросиликатного стекла прослужит долго в том случае, если её правильно использовать и за ней ухаживать.

### *Рекомендации по уходу и эксплуатации изделий из жаропрочного стекла:*

- Готовить в посуде следует на медленном огне. Заполнять кастрюли и лотки из жаропрочного стекла можно максимум на 60-70%.

- Важно не допускать резких перепадов температур! Термический шок может привести к трещинам и расколу посуды.
- Обратите внимание, некоторые изделия не рассчитаны на длительную термическую обработку и совместимы не со всеми видами плит. Жаропрочная стеклянная посуда предназначена для использования в духовом шкафу или в микроволновой печи.
- Чтобы избежать повреждения внутренней поверхности ёмкостей, не стоит использовать металлические лопатки — только пластиковые или деревянные.
- Нельзя оставлять посуду из жаропрочного стекла на огне пустой. Пока она не остынет, её не следует помещать на мокрую или холодную поверхность.
- Перед использованием необходимо смазывать стенки и дно ёмкости маслом. В процессе приготовления овощей рекомендуется добавлять в посуду небольшое количество жидкости (например, воду или бульон), чтобы продукты не прилипали. При этом наружная поверхность изделия всегда должна оставаться сухой!
- Не используйте стеклянную посуду, если на ней есть сколы, трещины, царапины или иные повреждения. Если на жаропрочной стеклянной утвари есть явная царапина или скол, то это повреждение вероятно усугубится при нагревании.
- Обращайте внимание на пиктограммы, нанесённые на корпус изделия и его упаковку.

*Рекомендации по уходу и эксплуатации изделий из боросиликатного стекла:*

- В отличие от жаропрочного стекла, боросиликатную посуду нельзя использовать в духовых шкафах! Посуда из огнеупорного стекла пригодна для использования на стеклокерамических, электрических и газовых плитах. При эксплуатации на газовых конфорках, рекомендуют использовать рассекатель пламени для равномерного распределения огня.
- Посуду из огнеупорного стекла рекомендуется использовать на небольшом огне.