

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ ПОСУДЫ

С ЭМАЛИРОВАННЫМ ПОКРЫТИЕМ

Корпус посуды выполнен из нержавеющей стали, покрытой стекловидной эмалью. Благодаря этому изделие отлично подходит для приготовления и хранения пищи. Также оно требует бережного обращения и внимательного ухода.

Для приготовления каких блюд эмалированная посуда подходит лучше всего?

Различные супы, рагу, компоты, рассыпчатые крупы, овощи, морепродукты, макаронные изделия.

Какие блюда лучше готовить в другой посуде?

Густые каши и супы, блюда на молочной основе. Из-за высокой теплопроводности эмали такая пища может пригорать к стенкам. Если вы всё же решили готовить такое блюдо в эмалированной посуде, предварительно обдайте внутреннюю поверхность кипятком и непрерывно помешивайте блюдо во время готовки.

Основные правила при эксплуатации эмалированной посуды:

1. Перед первым использованием наполните посуду водой и прокипятите со слабым соляным раствором.
2. При готовке на газовой плите не допускайте того, чтобы языки пламени достигали бортиков посуды.
3. Не используйте металлические лопатки, венчики, ложки. Замените их на силиконовые или деревянные аналоги.
4. Мойте внутреннюю и внешнюю поверхность мягкими, а не металлическими губками.

5. Используйте жидкие, а не порошковые моющие средства.
6. Не допускайте падений и резких перепадов температур. Так, эмалированную кастрюлю нельзя ставить с плиты под кран с холодной водой.

На какие плиты можно использовать эмалированную посуду?

Подходит для газовых, электрических, стеклокерамических, галогеновых и индукционных плит.

Как отмывать посуду от пригоревшей пищи?

Помогут растворы из соды, соли, а также мыльные растворы.

Как вернуть белизну и убрать подтёки на эмали?

Прокипятите посуду в баке с раствором уксуса.