Инструкция к посуде торговой марки «Лысьвенские эмали»

ПРАВИЛА УХОДА:

Посуду можно использовать для приготовления пищи на любых типах плит: газовых, электрических, керамических, индукционных.

1. Новую эмалированную кастрюлю нужно закалить. Налить в нее воды до краев, добавить 2 столовых ложки соли на литр, вскипятить, дать остыть. Только после этого слить воду.

2. Если образовались пятна от пригоревшей пищи, посыпьте дно солью и через пару часов удалите нагар губкой.

3. В подгоревшей кастрюле прокипятить содовый раствор (1 чайная ложка на литр воды).

4. Темный налет очистит сода или кожура кислых яблок, которые долго кипятят в кастрюле.

5. Для повседневной чистки такой посуды подойдут горчица, сода, мелкая соль, мыло. Но никогда не используйте для чистки наждачную бумагу, металлические щетки.

6. Посуда легко отмывается теплой водой и моющими средствами как при помощи губки, так и в посудомоечных машинах.

ВНИМАНИЕ:

Посуда ТМ "Лысьвенские эмали" изготавливается из холоднокатаного проката. Толщина металла составляет от 0,8 мм до 1 мм. Изделия покрываются эмалью в два слоя. Такое покрытие устойчиво к перепадам температуры и механическим воздействиям, а так же к воздействиям окружающей среды.

Не рекомендуется чистить посуду металлическими щетками и мочалками, а также использовать абразивные чистящие средства крупного помола.

Не рекомендуется использовать посуду с механическими повреждениями эмалевого покрытия для приготовления и хранения пищи!

Эмалированная посуда в отличие от многих высокотехнологичных модных новинок экологически безвредна, доступна по цене, а широкая

цветовая палитра эмали позволяет подобрать эмалированную посуду для любого интерьера современной кухни.

Посуду не следует подвергать температурным перепадам!

- НЕ нагревать без содержимого;
- НЕ замораживать продукты, содержащие воду;
- НЕ ставить на электрическую конфорку с меньшим диаметром, чем дно кастрюли. Эмалированная посуда долговечна при правильном ее использовании в быту.