



Инструкция по использованию предметов из жаропрочного стекла

Стекло — один из самых часто используемых для изготовления посуды материалов.

Посуда из стекла отличается стойкостью к окислению и запахам. Материал не влияет на вкус пищи, поэтому стеклянная посуда подходит для хранения блюд. На стекло легко наносится декор.

Стекло бывает обыкновенным и закалённым — ударопрочным, жаропрочным, огнеупорным. Эти виды стекла подверглись особой тепловой обработке и отличаются повышенной прочностью. Такая посуда может быть использована для приготовления пищи, выпечки, разогревания в микроволновых печах и духовых шкафах.

Меры предосторожности:

Не создавайте резких перепадов температур во избежание повреждений посуды. В горячую жаропрочную посуду нельзя добавлять холодную воду, так же, как и нельзя ставить в духовку посуду из холодильника и морозильной камеры.

Перед тем, как поставить ёмкость в холодильник, морозилку, убедитесь, что посуда остыла. Не ставьте горячую посуду на столешницу, металлическую поверхность или раковину. Дайте посуде остыть на специальной подставке.

Рекомендации для безопасного использования:

- Неправильное использование посуды может привести к повреждениям — поломке, сколам, трещинам или серьёзным царапинам.
- Не используйте посуду при обнаружении каких-либо повреждений.
- Не следует использовать или пытаться восстановить поврежденную посуду.
- Не роняйте и не ударяйте по посуде твёрдыми предметами.
- Не стучите с усилием по посуде кухонными аксессуарами.

Особенности ухода:

Для сохранения прозрачности стекла используйте мягкие губки и неабразивные моющие средства. Так вы сможете избежать появления микроцарапин, которые со временем негативно сказываются на виде изделия.

Если стекло покрыто цветной плёнкой, либо украшено деколью или рисунком, настоятельно рекомендуем мыть его вручную.