

Инструкция по использованию форм для выпечки из литого алюминия с антипригарным покрытием

Способ применения:

- Перед использованием посуды помойте её с помощью неабразивной губки и мягкого геля, а после протрите сухой салфеткой;
- Во время мытья избегайте перепада температур. Не нужно ставить посуду под струю кипятка, достаточно использовать тёплую воду;
- Натрите антипригарное покрытие чем-нибудь жирным – маслом, салом или жиром, это необходимо для того, чтобы микропоры антипригарного покрытия закрылись жиром – это увеличит срок службы антипригарного покрытия. Не забудьте про несовместимость масла и воды. Перед каждым приготовлением пищи протирайте форму насухо. (Далее этого делать не надо, это нужно сделать только один раз, на новой сковороде. Еще раз вымойте. Лучше всего с мылом.)
- Не оставляйте еду в антипригарной посуде, так как низкие температуры вредят покрытию. Всегда перекладывайте блюда в контейнеры для хранения.
- После выпечки форму помыть в тёплой воде без моющего средства. Остатки хлеба удалить со стенок мягкой тряпочкой, чтобы не нарушать образовавшийся антипригарный слой.