

Инструкция к посуде из кованого алюминия с антипригарным покрытием

Модели из кованого алюминия сделаны под специальным прессом. Они отличаются особой прочностью и плотностью дна. Кованые сковороды делают методом прессовки под высоким давлением на специальных ковочных машинах. В ходе этого процесса происходит измельчение и вытягивание частиц алюминия в нужном направлении, что впоследствии приводит к волокнистой, плотной структуре металла. Благодаря ковке изделия по качеству становятся более прочными, не подвержены никакой деформации, чем при других технологиях производства. Такие изделия долговечны и устойчивы к воздействию довольно высоких температур. Ковка позволяет изготовить посуду с толстым дном и более тонкими, легкими стенками. Соответственно Вы получаете возможность купить достаточно легкую, качественную сковороду с отличными эксплуатационными свойствами по вполне доступной цене.

Кованая сковорода с антипригарным покрытием – сложное в производстве изделие. Помимо алюминиевой основы оно имеет от трех до пяти защитных слоев. Они выполняются по особой технологии. Чаще всего **методом напыления каменной или керамической крошки** на корпус. Предварительно его обрабатывают абразивом – для лучшей сцепки защитных компонентов. В результате вы получаете современную посуду, на которой **можно жарить без масла** или с небольшим его количеством. Это находка для тех, кто придерживается принципов здорового питания. Даже корочка на блюдах, приготовленных на таких сковородках, не темная, а золотистая.

Как ухаживать за кованой посудой:

- Перед первым использованием тщательно промойте изделие водой с растворённым моющим средством и насухо вытрите мягкой тряпкой или ветошью.
- Для переворачивания и помешивания отдавайте предпочтение силиконовым или деревянным лопаткам.
- Во избежание появления царапин и микротрещин на корпусе и антипригарном покрытии, после готовки дайте сковородке полностью остыть и лишь потом мойте.
- Мойте вручную или в посудомоечной машине.
- Храните сухой.