

Инструкция по уходу и эксплуатации контейнера для отделения масла и бульона

Инструкция по применению:

1. Откройте крышку разделителя и аккуратно слейте оставшееся после жарки масло со сковороды (не обязательно дожидаться полного остывания масла);
2. Очистите ситечко от лишнего;
3. Закройте крышку. Масло можно вновь наливать на сковороду. Удобный носик позволит комфортно налить жидкость в необходимом количестве.

Варианты использования:

Контейнер изготовлен из углеродистой стали с антипригарным покрытием, помимо своего прямого назначения: отделения масла и бульона от посторонних продуктов, ёмкость может использоваться для подогрева жидкостей **на слабом огне**, приготовления домашних компотов и морсов, варки джема без косточек.

Преимущества контейнера из углеродистой стали:

- Материал — углеродистая сталь — отличается особой прочностью и долговечностью;
- Эффективное теплораспределение ускоряет процесс подогрева жидкостей;
- Поверхность не впитывает запахов и не вступает в реакции с продуктами питания;
- Ёмкость легко отмывается.

Рекомендации по уходу:

- **Не допускайте резких перепадов температур.** Не наливайте в холодную ёмкость раскалённое масло или кипящую жидкость. Термический шок может привести к потере антипригарного свойства, вздутию покрытия;
- **Не используйте ёмкость для хранения продуктов в холодильнике,** так как низкие температуры могут нанести вред покрытию;
- Для перемешивания пищи в контейнере применяйте изделия из пластика, дерева или силикона. Не применяйте для этой цели металлические лопатки и столовые приборы;
- При ручной мойке избегайте использования высокоабразивных чистящих средств и металлических губок. Изделие можно мыть в посудомоечной машине на щадящем режиме.