



Инструкция по уходу и эксплуатации посуды NADOVA ČERVENÁ

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

- Удалите с посуды все этикетки, наклейки и ярлыки, тщательно вымойте ее в горячей воде с использованием моющего средства, хорошо ополосните и вытрите насухо.
- После мытья нового изделия смажьте его внутреннее покрытие сливочным или растительным маслом.

УХОД:

- Не используйте металлические мочалки и щетки, абразивные и агрессивные моющие средства для чистки всех поверхностей посуды, кроме её наружного дна.
- Допускается мытье посуды в посудомоечной машине (при наличии маркировки на упаковке), но желательно не использовать концентрированные моющие средства.
- Для удаления сильных загрязнений и нагара предварительно замочите посуду в воде или в слабом растворе моющего средства.
- Мелкие шероховатости и незначительные отметины на поверхности антипригарного покрытия не являются браком, не снижают антипригарных свойств или гигиеничность посуды.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ:

- Правильно выбирайте диаметр конфорки, он должен быть или равен, или меньше диаметра дна посуды. При приготовлении на газовых плитах следите за тем, чтобы пламя не касалось стенок посуды.
- Старайтесь использовать максимальную мощность плиты только в начале приготовления пищи, а затем лишь среднюю или низкую.
- Не используйте максимальную мощность плиты при приготовлении небольшого количества продуктов. Не нагревайте масло или жир до его почернения.
- Никогда перегревайте пустую посуду.
- Не наполняйте посуду до верхнего края, это позволит избежать переливания жидкостей через край. Старайтесь не готовить повторно в грязной посуде. В противном случае на её стенках может образовываться нагар.
- В процессе приготовления ручки посуды могут сильно нагреться — используйте кухонные прихватки и рукавицы. Остерегайтесь пара, выходящего из нагретой посуды.



www.sima-land.ru

Оптово-розничный интернет-магазин

Соблюдайте осторожность при переноске посуды с горячими продуктами. Не касайтесь нагретых частей посуды незащищенными частями тела. Не допускайте игр детей вблизи с местом приготовления.

- Не заполняйте нагретую посуду холодной водой и не погружайте ее в холодную воду.
- При приготовлении продуктов в масле накрывайте посуду крышкой или специальным сетчатым экраном, это предотвратит разбрызгивание нагретого масла.
- Всегда применяйте только рекомендуемые источники тепла. Посуда из алюминия не предназначена для микроволновых печей.
- Допускается использование неострых металлических кухонных инструментов. Не режьте продукты на внутреннем покрытии посуды.