

Силиконовая посуда и уход за ней

Силиконовая посуда — отличное решение для приготовления и хранения пищи. Пластичный материал, обладающий антипригарными свойствами — лучший друг кондитеров.

1. ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- В связи с особенностями складского хранения и условиями транспортировки, форма может иметь помятости. Для того, чтобы вернуть форме из силикона первоначальный вид и устранить вмятость, рекомендуем оставить форму в горячей воде на несколько минут, чтобы она расправилась, после чего можно приступать к её использованию.
- Применяя впервые изделие из силикона, его необходимо вымыть в тёплой воде и помазать растительным маслом.

2. ХРАНЕНИЕ

- Силиконовую кухонную утварь не храните вместе с металлическими приборами или посудой, которые могут испортить ее поверхность.
- Желательно не хранить посуду под открытыми солнечными лучами, чтобы она как можно дольше сохраняла свой цвет.

3. ОЧИСТКА

- Не используйте чистящие средства с абразивными частицами. Мойте ее негорячей водой, применяя органические моющие вещества, затем чистую посуду протрите насухо или оставьте высыхать на посудной сушилке.
- Никогда не пользуйтесь металлическими ершиками и губками при мытье посуды из силикона - это испортит ее поверхность.
- Посуду можно мыть под проточной водой или в посудомоечной машине на верхней полке. Советуем делать это сразу после приема пищи, потому что некоторые овощи и фрукты (особенно пюре из моркови, тыквы) могут достаточно сильно окрасить силикон.

4. ДУХОВАЯ ПЕЧЬ

- При выпекании теста в силиконовой посуде, не располагайте её возле нагревательной части духового шкафа. Помните, что температура в нем не должна быть выше 230С.

5. СВЧ

- При применении силикона в микроволновке нужно класть её строго в центр вращающейся тарелки.
- Всегда размешивайте пищу после нагревания, что бы обеспечить равномерное распределение тепла и проверить температуру перед подачей.
- Длительное использование микроволновой печи может послужить причиной преждевременного старения.

6. МОРОЗИЛЬНАЯ КАМЕРА

- Посуду из силикона можно использовать и для заморозки продуктов, предварительно накрыв ее фольгой или пищевой плёнкой.
- Если силиконовую посуду с тестом необходимо поставить в морозильную камеру, рекомендуем её накрыть и расположить на дно ровно.
- Высокая термостойкость до -40°C .

7. ОСТОРОЖНО

- Не ставьте силиконовую посуду на нагревательный элемент, конфорку, сковороду или под гриль.
- Не рекомендуется вытаскивать из силиконовой формы выпечку, применяя стальной нож или вилку. Лучше для этого воспользоваться силиконовыми лопатками.
- Если посуда впитала запах. Достаточно залить посуду раствором из воды и пищевой соды на ночь. Если запах не уйдет - повторите процедуру несколько раз.

Соблюдение данных рекомендаций поможет Вам избежать неприятных ситуаций при использовании.