



## Инструкция по эксплуатации

1. Перед первым использованием удалите этикетку. Смажьте внутреннюю поверхность посуды растительным маслом, затем промойте в теплой воде, используя губку и жидкое моющее средство.
2. **НЕ** мойте посуду с использованием металлических мочалок и абразивных чистящих средств.
3. Допускается мытье в посудомоечной машине. Рекомендуется использовать мягкощелочные моющие вещества, не вызывающие коррозию алюминия. После мытья посуду вытирайте насухо и убирайте на хранение в шкаф. Хранение посуды в посудомоечной машине запрещено.
4. Избегайте резких перепадов температур. После приготовления пищи не охлаждайте посуду в холодной воде. Не ставьте посуду с пищей после хранения в холодильнике, сразу на плиту.
5. Готовьте пищу на малых и средних режимах плиты (до 230°C). Оптимальная температура приготовления 150-180°C. Не нагревайте посуду без содержимого.
6. **НЕ** используйте посуду с пластмассовой и деревянной фурнитурой для приготовления пищи в духовке.
7. Используйте посуду, диаметр дна которой совпадает с диаметром нагревательного элемента плиты. Не допускайте контакта пластмассовых ручек посуды с пламенем газовой горелки.
8. **ВАЖНО!** Перед использованием посуды на стеклокерамической плите внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации плиты. Не передвигайте посуду по поверхности плиты, а



переставляйте, приподнимая ее над поверхностью, во избежание глубоких, протяженных царапин на варочной панели.

9. Используйте для перемешивания силиконовые или деревянные кухонные принадлежности. Для посуды линеек **"ELITE STONE"** и **"Granit ultra"** допускается использование металлических ложек.
10. **НЕ** используйте посуду с антипригарным покрытием в качестве емкости для измельчения или смешивания продуктов с помощью блендера или миксера.
11. Появившиеся в процессе эксплуатации мелкие царапины и небольшие потертости на поверхности изделия **НЕ** влияют на антипригарные свойства покрытия, посуда остается абсолютно безопасной для здоровья.