



Как готовить в керамической посуде из красной гончарной глины

- Категорически запрещается вымачивать её в воде.
- Проволочная мочалка или грубый ёршик, а также губки с абразивным покрытием могут поцарапать поверхность. Поэтому лучше использовать для очищения посуды мягкую губочку.
- Глиняные изделия не рекомендуется мыть в посудомоечной машине.
- Глиняная посуда не переносит резкого колебания температуры.
- Всегда ставьте глиняное изделие в холодную духовку, постепенно повышая температуру. В нагретой духовке посуда может треснуть.
- Если в горшочек класть горячие овощи, то уже через несколько минут его можно ставить в предварительно нагретую духовку.
- В процессе готовки доливайте только горячую жидкость, чтобы стенки не треснули.
- По этой же причине, вынимая горшочек из печи, микроволновки или духовки, не ставьте его на слишком холодную поверхность. Дайте изделию слегка остыть на деревянной подставке или разделочной доске.

Готовить в глиняной посуде **МОЖНО** только:

— в духовке;

— микроволновке;

— печи, но без открытого огня;

— тандыре, но лишь после того, как он набрал необходимую температуру и готов к использованию и приготовлению пищи.

Внимание! Использование посуды из красной гончарной глины для приготовления блюд в печах, тандырах, духовках с применением открытого пламени **категорически запрещено!**

Придерживайтесь правил приготовления, тогда керамическая посуда из красной гончарной глины прослужит вам долго, а блюда будут по-особенному вкусными, а самое главное — полезными!