

Преимущества посуды из литого алюминия:

- Быстрый и равномерный прогрев – алюминий превосходно проводит тепло, а литой алюминий не имеет тех дефектов, который получает металл при ковке или штамповке.
- Такая посуда обеспечивает самый быстрый и самый равномерный прогрев.
- Коррозийная стойкость – алюминий на воздухе мгновенно покрывается оксидной пленкой – оксидируется. В результате алюминиевые изделия совершенно не подвергаются ржавчине.
- Литой алюминий прочный и за счет толщины стенок и дна, и благодаря структуре металла. Соответственно, материал не боится механических повреждений.
- Такая посуда долго удерживает блюдо в теплом состоянии без повторного разогрева;
- Металл не имеет пор, так что мыть такую посуду можно и вручную, и в посудомоечной машине.

Правила ухода за литым алюминием:

1. Всегда мойте алюминиевую посуду сразу же после использования. Если ее оставить в мойке, загрязнения затем будет удалить в разы сложнее.
2. Перед самым первым использованием обязательно прокалите алюминиевую посуду. Это нейтрализует возможное вредное воздействие алюминия.
3. Алюминиевую посуду вполне можно мыть и в посудомоечной машине. Никаких особых ограничений по этому поводу нет.
4. Храните алюминиевую посуду в прохладном, сухом месте.

5. Всегда хорошо просушивайте алюминиевую посуду после мытья.
6. Не стоит использовать абразивные моющие средства, в том числе народные – например, соду.

Посуда из литого алюминия прослужит Вам много лет, к тому же не потеряет свой внешний вид!