



[www.sima-land.ru](http://www.sima-land.ru)

## Инструкция к посуде из нержавеющей стали

Посуда изготовлена из высококачественной, устойчивой к коррозии стали, что делает её незаменимой на вашей кухне.

Нержавеющая сталь является идеальным материалом для посуды:

- не изменяет вкус продуктов, не образует соединений с пищей;
- соответствует всем санитарно – гигиеническим нормам, безопасна и надежна в использовании;
- длительный срок службы: не подвержена коррозии, прочная, не деформируется со временем.

### **Рекомендации по использованию и уходу:**

После покупки тщательно промойте посуду в горячей воде, используя мягкую губку и жидкое моющее средство. Не используйте при этом металлические щетки и кислотосодержащие, абразивные чистящие средства.

Во время приготовления пищи пользуйтесь специальными прихватками или варежками для горячего. Беритесь строго за крышку или ручки посуды.

При использовании газовых плит, проверьте диаметр конфорки: пламя не должно выходить за пределы посуды или доходить до стенок. При использовании электрической или керамической плиты выбирайте диск с диаметром соответствующим дну посуды. Это позволит Вам гораздо дольше сохранить внешнюю привлекательность посуды от несмываемых пятен окалины и экономит газ или электроэнергию.

Не грейте пустую посуду. Избегайте резких перепадов температур.

После использования, обязательно вымойте посуду либо вручную, либо поместив её в посудомоечную машинку.



**Внимание:**

Вследствие неправильного использования посуды, ее внешний вид может меняться:

| <b>Изменение внешнего вида:</b>                                  | <b>Причина изменений:</b>                               | <b>Способы устранения проблемы:</b>  |
|--|---|--|
| Золотисто-коричневый оттенок или радужные разводы на поверхности | Резкий перепад температур, чрезмерное нагревание посуды | Протрите стенки слабым раствором столового уксуса или лимонной кислотой                                    |
| Темные пятна на стенках  | Химическая реакция                                      | Добавляйте соль, перец и другие специи только в горячую кипящую воду, сыпьте соль на еду, не на дно посуды |
| Серо-белые пятна изнутри и снаружи                               | Воздействие жесткой воды                                | Легко удаляются моющим средством, насухо вытирайте посуду после мытья                                      |

Изменение внешнего вида посуды не является браком, никак не влияет на качество и функциональные свойства посуды. Не может служить предметом рекламации.

Литраж посуды, указанный в описании и на упаковке, соответствует реальной общей вместимости посуды. Однако посуду нельзя наполнять до верха, во избежание перелива содержимого посуды через край не наполняйте посуду более чем на 2/3 от общего объема.

Если изделие изготовлено методом точечной контактной сварки (не все модели) – видимые места точечной сварки указывают на качественное исполнение производителем технологического процесса и также не могут быть причиной рекламации.

**Важно:**

Используйте посуду только по прямому назначению! Нержавеющая сталь не предназначена для использования в духовом шкафу или микроволновой печи. При соблюдении всех рекомендаций по использованию и уходу посуда прослужит Вам долго.