

Инструкция к посуде из жаропрочного стекла

- Используйте закалённую стеклянную посуду только для приготовления пищи в духовке или в микроволновой печи. Жаропрочная стеклянная посуда предназначена исключительно для использования в духовом шкафу или в микроволновой печи. При неправильном использовании она может лопнуть, рассыпаться осколками и/или травмировать окружающих.
- Не используйте жаропрочную стеклянную посуду для жарки и приготовления пищи на варочной панели. Также не следует использовать такую посуду во время готовки на гриле, в печи-ростере или в печи-барбекю.
- Разогрейте духовку, прежде чем ставить в неё стеклянную посуду. Если вы собираетесь готовить в духовке, предварительно разогрейте её и только потом поставьте внутрь само блюдо. Так можно будет правильно засечь время его приготовления.
- Знайте, что некоторые виды жаропрочной стеклянной посуды не допускают нагрева выше 220°C.
- Не используйте стеклянную посуду для выпечки, если на ней есть сколы, трещины, царапины или иные повреждения. Если на жаропрочной стеклянной утвари есть явная царапина или скол, то это повреждение обязательно усугубится при нагревании. Просто выбросьте всю поврежденную посуду для выпечки. Также следует отказаться от использования той стеклянной посуды, которая падала или сильно ударялась другими кухонными принадлежностями. Такая посуда может быть ослаблена из-за ненадлежащего обращения, из-за чего возрастает риск её поломки.

- Если вы готовите овощи в жаропрочной стеклянной посуде, обязательно добавляйте к ним какую-нибудь жидкость, например, воду или овощной бульон, чтобы овощи не прилипали ко дну. Добавляйте жидкость в блюдо еще до нагрева. Если вы добавите жидкость позже, то можете подвергнуть посуду термическому шоку.
- Не подвергайте стеклянную посуду термическому шоку. Термический шок наступает тогда, когда стеклянная посуда подвергается существенному внезапному перепаду температур, из-за которого она может треснуть или расколоться.

Нельзя:

1. Заливать холодные жидкости в раскаленную посуду.
2. Погружать горячую посуду в заполненную водой раковину.
3. Ставить раскаленную посуду прямо на столешницу. Подложите под нее прихватку, подставку под горячее или полотенце.
4. Ставить посуду непосредственно из морозилки сразу в духовку.