

## **Уважаемый покупатель! Вы сделали прекрасный выбор!**

Кухонная посуда ViTESSE доставит удовольствие от приготовления пищи и радость от полученных результатов. Посуда ViTESSE объединяет в себе новейшие технологии, современный дизайн, функциональность и имеет ряд преимуществ, которые значительно облегчают процесс приготовления, помогая Вам изодня в день без труда готовить здоровую и вкусную пищу! Нержавеющая сталь – один из лучших материалов для кухонной посуды. Изделия из нержавеющей стали прочны, износостойчивы, не подвержены коррозии, не меняют вкус и цвет пищи, сохраняют безупречный вид даже после многолетнего использования.

Внимательно ознакомьтесь с информацией о характеристиках посуды ViTESSE в данном руководстве, на коробке, ярлыках и наклейках.

### **ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**

1. Удалите с посуды все наклейки и ярлыки.
2. Промойте посуду в горячей мыльной воде, ополосните чистой водой и полностью высушите.

### **РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

#### **-нержавеющая сталь**

1. Выбирайте объем посуды в соответствии с количеством продуктов для приготовления. Не переполняйте посуду, оставляйте  $\frac{1}{4}$  посуды свободной.
  2. Диаметр посуды должен соответствовать диаметру конфорки. Это позволит экономить электроэнергию.
  3. При использовании газовых плит следите за тем, чтобы пламя касалось только дна посуды и не попадало на ручки и стенки.
  4. Соль добавляйте только в горячую воду при помешивании. Если добавить соль в холодную воду во время нагревания может произойти реакция, которая приведет к появлению на дне посуды маленьких темных пятнышек. Эти пятнышки на нержавеющей стали нельзя очистить, но они никак не сказываются на функциональных свойствах посуды.
  5. Посуду из нержавеющей стали можно использовать в духовом шкафу. Во избежание ожогов будьте аккуратны, доставая посуду из духового шкафа.
- ВНИМАНИЕ! Если посуда имеет фурнитуру из силикона, бакелита или термостойкого стекла, максимально допустимая температура определяется по материалу, наименее устойчивому к нагреву.**
6. Никогда не оставляйте пустую посуду на источнике тепла, это может привести к перегреву и, как следствие, появлению радиужных пятен на поверхности посуды.

#### **-термоаккумулирующее дно**

Посуда ViTESSE из нержавеющей стали снабжена термоаккумулирующим дном с прослойкой металла, способного сохранять тепло. Такое дно обеспечивает быстрый равномерный нагрев посуды и позволяет значительно экономить электроэнергию. Для эффективного использования уникальных свойств дна посуды ViTESSE рекомендуется:

1. Выключать конфорку за 5-10 минут до окончания процесса приготовления. Остаточное тепло дна позволит закончить приготовление.
2. Если позволяет рецепт, необходимо использовать плотно прилегающие крышки, чтобы сохранить тепло внутри посуды.

#### **-силикон**

Некоторые модели посуды ViTESSE имеют силиконовые вставки на ручках.

1. Ручки с силиконовым покрытием нагреваются незначительно в процессе приготовления блюд, что обеспечивает удобство эксплуатации.

**ВНИМАНИЕ! При длительном процессе нагрева посуды металлические части ручек могут нагреваться! Пользуйтесь прихватками или кухонными рукавицами во избежание ожогов.**

2. Посуда с силиконовыми ручками не предназначена для интенсивного нагрева в духовом шкафу. Максимальная температура нагрева – 210°C.
3. Не допускайте контакта силиконовых вставок с источниками тепла.

#### **-бакелит**

Некоторые модели посуды ViTESSE имеют бакелитовые ручки, а в комплект наборов посуды могут входить бакелитовые подставки под горячее.

1. Бакелитовая фурнитура нагревается незначительно в процессе приготовления, что обеспечивает удобство эксплуатации.

**ВНИМАНИЕ! При длительном процессе нагрева посуды металлические части ручек могут нагреваться! Пользуйтесь прихватками или кухонными рукавицами во избежание ожогов.**

2. Посуда с бакелитовыми элементами не предназначена для интенсивного нагрева в духовом шкафу. Максимальная температура нагрева – 150°C.
3. Не допускайте контакта бакелитовых элементов с источниками тепла.

#### **-термостойкое стекло**

В комплектацию посуды ViTESSE могут входить крышки из термостойкого стекла, позволяющие следить за процессом приготовления.

1. Будьте аккуратны при обращении с крышкой, берегите ее от ударов.
2. Не ставьте крышку непосредственно на конфорку.
3. Не используйте крышку, если на ней есть трещины или глубокие царапины.

4. Не допускайте контакта горячей крышки с холодной водой!

5. Максимальная температура нагрева крышек из стекла – 210°C.

#### - термодатчики

Специальные термодатчики на крышках некоторых моделей посуды ViTESSE дают наглядное представление о температурном режиме готовящегося блюда и помогают поддерживать оптимальный режим приготовления.

1. Крышки с термодатчиками ронять нежелательно.

2. Помещая посуду в духовой шкаф, снимайте термодатчики с крышек.

#### - антипригарное покрытие

Посуда из нержавеющей стали с антипригарным покрытием позволяет готовить с минимальным количеством масла или без него. Антипригарное покрытие посуды ViTESSE может быть традиционным или керамическим. Вне зависимости от типа антипригарного покрытия:

1. Для продления срока эксплуатации используйте посуду при умеренных температурах.

2. Перед первым использованием смажьте посуду маслом.

**3. ВНИМАНИЕ! Во время эксплуатации посуды избегайте перепадов температур. Никогда не погружайте горячую посуду в холодную воду!**

4. Не допускайте использование ножей и острых предметов при эксплуатации. Никогда не режьте продукты ножом внутри посуды с антипригарным покрытием!

#### **РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ**

Посуда ViTESSE из нержавеющей стали позволяет готовить с минимальным количеством масла и воды (или совсем без них), что позволяет сохранить максимум питательных веществ и витаминов. Во избежание прилипания продуктов к поверхности посуды следуйте следующим рекомендациям:

- посуда для жарки должна быть чистой и сухой.

- продукты для обжарки должны быть хорошо обсушены салфетками.

- хорошо разогревайте посуду перед приготовлением. Не перекаливайте ее!

- при использовании масла равномерно распределите его по поверхности посуды и нагрейте.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Чтобы убедиться, что масло нагрелось, опустите черенок кухонной лопатки в масло. Если вокруг лопатки появились пузырьки – масло нагрелось достаточно.

- блюда из яиц и молока (яичница, омлет, оладьи) выливайте только в раскаленное масло (жир).

- мясо готовьте только на хорошо разогретой сковороде. Слегка придавите

мясо к поверхности сковороды поварской лопаткой и немного подержите (нижняя сторона мяса сначала прилипнет, но через пару минут отделятся и его можно будет перевернуть). Переверните мясо и повторите процедуру.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Такая технология способствует быстрому образованию корочки на поверхности мяса и не дает вытечь всем сокам. Мясо получится более сочным и не пристанет сковороде.

- овощи и рагу готовьте с добавлением воды при закрытой крышке.

**ВНИМАНИЕ!** Независимо от вида продукта не двигайте его по поверхности посуды до тех пор, пока не образуется корочка! Только после этого переворачивайте.

#### **РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УХОДУ**

1. Не используйте абразивные моющие средства для мытья посуды (в том числе крышек), т.к. это может привести к пригоранию пищи.

2. После мытья всегда вытирайте посуду насухо, это позволит избежать разводов от воды на поверхности посуды.

3. При правильной эксплуатации пища в посуде из нержавеющей стали не пригорает. Если вследствие некорректного обращения пища все-таки пригорела, наполните посуду водой и доведите до кипения. Затем промойте с моющим средством.

4. Посуду с термодатчиками нельзя мыть в посудомоечной машине.

5. На поверхности посуды из нержавеющей стали, особенно после первого использования могут образоваться радужные пятна, которые удаляются 4,5% раствором столового уксуса или лимонной кислоты. При длительной эксплуатации полировка может потерять свой первоначальный вид, чтобы восстановить полировку посуды из нержавеющей стали нужно воспользоваться специальным полирующим средством.

6. Не используйте для мытья средства, содержащие хлор или кислоту.

7. В результате регулярного мытья в посудомоечной машине внешняя поверхность может измениться цвет силиконовых и бакелитовых элементов – это естественный износ посуды и не может стать причиной возврата или замены товара.

Срок службы товара не менее 2-х лет при соблюдении условий эксплуатации.

**Готовьте с ViTESSE! Готовьте с удовольствием!**

**Приятного аппетита!**