

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПОСУДЫ С

АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ

Перед первым использованием хорошо вымойте посуду с моющим средством, вытрите насухо. Если на посуде есть стикеры или наклейки, удалите их, смочив теплой водой и аккуратно протерев мягкой стороной губки. Затем слегка смажьте поверхность маслом или жиром – это подготовит антипригарное покрытие к использованию. Мойте посуду только мягкими губками, моющими средствами для мытья посуды.

ВАЖНО! Не используйте металлические губки, а также моющие средства, содержащие абразивные вещества, хлор и аммиак!

Инструкция по использованию посуды с антипригарным покрытием:

- Готовьте пищу при небольшом или среднем огне;
- Не оставляйте на горячей конфорке пустую посуду на длительное время;
- Помешивайте продукты только деревянными, пластиковыми или силиконовыми инструментами;
- Если вы храните посуду в стопке, используйте между предметами специальные вкладыши для хранения посуды, чтобы защитить антипригарную поверхность от царапин.

ВАЖНО! Диаметр дна посуды должен совпадать с размером конфорки, при использовании на газовой плите пламя не должно касаться стенок посуды. В этом случае ручки будут меньше нагреваться. В любом случае, во избежание ожогов мы рекомендуем пользоваться прихватками и рукавицами.

ВАЖНО! Не используйте посуду по истечению срока годности. Если пища начала пригорать, прилипать, или на покрытии появились значительные, до металла, повреждения – посуду необходимо заменить.

Что приводит к повреждению поверхности покрытия?

1. **Использование неподходящих лопаток** – для антипригарного покрытия не подходят металлические инструменты.

2. **Неправильная эксплуатация** – ни в коем случае нельзя резать продукты в сковородах или на противнях.
3. **Уход агрессивными средствами** – не следует применять жесткие щетки или абразивные средства, чтобы отмыть посуду внутри или снаружи. Используйте только теплую воду, жидкие моющие средства и мягкую губку.
4. **Резкие перепады температуры** – для получения оптимального результата рекомендуется готовить на слабом огне. Если необходимо готовить на сильном огне, то постепенно разогревайте сковороду до нужной температуры. После готовки не заливайте горячую сковороду холодной водой, остудите её до комнатной температуры. Не ставьте на горячую плиту посуду из холодильника.
5. **Перегрев** – подавляющее большинство антипригарных сковород и сотейников может безопасно использоваться до 260°C. При нагреве посуды с фторполимерными покрытиями до температур выше 300°C в них начинают происходить необратимые процессы, ведущие к разрушению. Никогда не ставьте на плиту пустую посуду. Если вы хотите разогреть сковороду, перед использованием налейте в неё чуть-чуть масла.
6. **Хранение пищи** – не рекомендуется хранить еду в антипригарной посуде и ставить ее в холодильник.