

## Рекомендации по использованию посуды из бамбука

На нашем сайте вы можете найти большое разнообразие посуды из бамбука. Предлагаем вам ознакомиться с рекомендациями по использованию, для того чтобы посуда прослужила вам долгие годы.

### *Преимущества посуды из бамбука*

1. Обладает естественным антибактериальным эффектом. Посуда не задерживает бактерии/ микробы, не склонна к образованию грибка.
2. Не боится контакта с водой, спокойно переносит ручную мойку.
3. Не впитывает запахи блюд. Не принимает цвета ингредиентов, не тускнеет от частого использования.
4. Поверхность бамбуковой посуды не разбухает, не теряет изначальной формы.
5. От падения на пол емкость не бьется, не страдает от сколов/ царапин на поверхности.

### *Правильный уход*

1. Используйте бамбуковую посуду исключительно по назначению. Не готовьте в ней на плите или в духовом шкафу.
2. Материал выдерживает температуру до +70 градусов. Не наливайте в чашки слишком горячую воду.
3. Не применяйте бамбук, чтобы разогревать еду в СВЧ.
4. Мойте посуду сразу после приема пищи. Остатки еды/ напитков, особенно сладких, провоцируют процесс разложения.
5. Пользуйтесь только рекомендованным способом мойки. Бамбуку подходят мягкие губки/ чистящие гели/ теплая вода.
6. Храните бамбуковую посуду в сухом виде. Выберите для неё хорошо проветриваемый посудный шкаф.