

Инструкция по уходу за сковородами с антипригарным покрытием

Сковорода с антипригарным покрытием – это современная, удобная и незаменимая помощница с долговременным сроком службы. При условии правильного ухода и эксплуатации. Чтобы посуда с антипригарным покрытием служила вам долгие годы – нужно постоянно придерживаться нескольких простых и понятных правил при их использовании.

1. ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА

Использовать сковороды с антипригарным покрытием в посудомоечной машине не рекомендуется. Даже в случае, если у изделия съёмная ручка. Вещества, входящие в состав средств для посудомоечных машин, могут повредить верхний слой покрытия, а если на сковороде уже были царапины – спровоцировать появление ржавчины.

2. РУЧНАЯ МОЙКА

Чтобы изделия с антипригарным покрытием долго сохраняли свой первоначальный вид и свойства, следует мыть их только вручную. Рекомендации следующие:

- Вода должна быть теплой, но ни в коем случае не горячей. Кипяток способен изменять структуру покрытия. В случае сильного загрязнения замочите сковороду и аккуратно удалите остатки пищи или нагар;
- Используйте специальную мягкую губку или ткань, не применяйте сковороды металлические сетки;
- В качестве моющего средства не выбирайте агрессивную «химию», порошки и другие абразивы. Для антипригарного покрытия подойдут жидкие моющие средства без каких-либо частичек в составе;
- После мытья влажную поверхность изделий нужно обязательно насухо протереть мягкой тряпкой или ветошью.

3. ПЕРВОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Чтобы подготовить посуду к первому использованию, нужно протереть сухую и чистую поверхность антипригарного покрытия небольшим количеством подсолнечного масла. Далее нужно соблюдать следующие рекомендации:

- Используйте среднюю мощность или средний огонь плиты, в зависимости от маркировки покрытия. Слишком высокие температуры могут привести к повреждению материала посуды и утрате его полезных свойств;
- Для перемешивания пищи в сковороде применяются приборы только из резины, мягкого пластика, дерева и силикона. Запрещено пользоваться изделиями из металла;
- Никогда не наливайте в раскалённую сковороду холодную и даже прохладную воду. Резкий перепад температур может привести почти к мгновенной порче посуды (потеря антипригарного свойства, вздутие покрытия);
- Не храните пищу в посуде после остывания. Сковороды предназначены для приготовления, но не для последующего хранения. Также не рекомендуется ставить сковороду в холодильник, так как низкие температуры могут нанести ей вред;

Маркировка определяет, к какому типу плиты подходит та или иная антипригарная сковорода.

4. ХРАНЕНИЕ

Хранят антипригарные сковороды в закрытом пространстве, защищённом от контактов с острыми и режущими предметами. Запрещается складывать сковороды друг на друга в «пирамиды», так как возникает серьёзный риск повреждения антипригарного покрытия. Исключением может быть ситуация, когда изделия защищает плотная ткань или бумага, которая не позволит соприкоснуться сковородам.

4. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

В зависимости от назначения сковороды варьируется толщина и состав антипригарного покрытия. Неправильное использование посуды может привести к

её быстрому выходу из строя. На блинных сковородах нельзя жарить мясо, готовить томаты и другие кислые продукты, так как этот вид посуды предназначен для сухого обжаривания изделий из теста (блинов, лепешек). Изделия с пластмассовыми ручками нельзя ставить в духовку.

Соблюдение данных рекомендаций по уходу за антипригарными сковородами помогут Вам значительно продлить жизнь изделий, чтобы долгие годы готовка доставляла удовольствие!