



www.sima-land.ru

Оптово-розничный интернет-магазин

Инструкция к посуде из нержавеющей стали

Посуда изготовлена из высококачественной, устойчивой к коррозии стали, что делает её незаменимой на вашей кухне! Имеет уникальное капсулированное теплоаккумулирующее дно, что обеспечивает равномерное распределение тепла и позволяет пище готовиться быстрее, сохраняя, тем самым, максимум её полезных свойств.

Нержавеющая сталь является идеальным материалом для посуды:

- не изменяет вкус продуктов, не образует соединений с пищей;
- соответствует всем санитарно – гигиеническим нормам, безопасна и надежна в использовании;
- длительный срок службы: не подвержена коррозии, прочная, не деформируется со временем;
- подходит для всех видов плит, включая индукционные.

Рекомендации по использованию и уходу:

После покупки тщательно промойте посуду в горячей воде, используя мягкую губку и жидкое моющее средство. Не используйте при этом металлические щетки и кислотосодержащие, абразивные чистящие средства.

Во время приготовления пищи пользуйтесь специальными прихватками или варежками для горячего. Беритесь строго за крышку или ручки посуды.

При использовании газовых плит, проверьте диаметр конфорки: пламя не должно выходить за пределы посуды или доходить до стенок. При использовании электрической или керамической плиты выбирайте диск с диаметром соответствующим дну посуды. Это позволит Вам гораздо дольше сохранить внешнюю привлекательность посуды от несмываемых пятен окалины и экономит газ или электроэнергию.

Не грейте пустую посуду. Избегайте резких перепадов температур.

Благодаря специальному капсулированному термоаккумулирующему дну, блюдо может готовиться после выключения конфорки.

После использования, обязательно вымойте посуду либо вручную, либо поместив её в посудомоечную машинку.



www.sima-land.ru

Оптово-розничный интернет-магазин

Внимание:

Вследствие неправильного использования посуды, ее внешний вид может меняться:

Изменение внешнего вида:	Причина изменений:	Способы устранения проблемы:
Золотисто-коричневый оттенок или радужные разводы на поверхности	Резкий перепад температур, чрезмерное нагревание посуды	Протрите стенки слабым раствором столового уксуса или лимонной кислотой
Темные пятна на стенках	Химическая реакция	Добавляйте соль, перец и другие специи только в горячую кипящую воду, сыпьте соль на еду, не на дно посуды
Серо-белые пятна изнутри и снаружи	Воздействие жесткой воды	Легко удаляются моющим средством, насухо вытирайте посуду после мытья

Изменение внешнего вида посуды не является браком, никак не влияет на качество и функциональные свойства посуды. Не может служить предметом рекламации.

Литраж посуды, указанный в описании и на упаковке, соответствует реальной общей вместимости посуды. Однако посуду нельзя наполнять до верха, во избежание перелива содержимого посуды через край не наполняйте посуду более чем на 2/3 от общего объема.

Если изделие изготовлено методом точечной контактной сварки (не все модели) – видимые места точечной сварки указывают на качественное исполнение производителем технологического процесса и также не могут быть причиной рекламации.

Важно:

Используйте посуду только по прямому назначению! Нержавеющая сталь не предназначена для использования в духовом шкафу или микроволновой печи. При соблюдении всех рекомендаций по использованию и уходу посуда прослужит Вам долго.