# ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## посуды из нержавеющей стали WEBBER BE-207/8

Кухонная посуда WEBBER изготовлена из нержавеющей хромоникелевой стали марки 18/10, которая станет Вам незаменимым помощником в процессе приготовления полезной пищи. Многослойное дно и эргономичный дизайн помогает максимально равномерно распределять тепло при приготовлении, а, следовательно, и сокращать время приготовления всех блюд. Специальная крышка предотвращает потерю естественной влаги, содержащейся в продуктах. Кроме того, в посуде из нержавеющей сталь WEBBER Вы можете готовить большинство блюд с минимальным количеством воды, что также позволяет оказаться всем витаминам и минералам у Вас на тарелке. Таким образом, используя посуду WEBBER, Вы можете наслаждаться не только вкусной, но и здоровой пищей день за днём.

**Внимание.**

- Используйте посуду только по прямому назначению.
- Рекомендуется использовать специальные прихватки для того, чтобы поднять крышку или взять за ручку.
- Диаметр конфорки не должен превышать диаметр основания посуды.
- На газовой плите пламя не должно вырываться за края посуды, так как оно может повредить её.
- Перед хранением убедитесь, что посуда сухая. Не оставляйте посуду в воде или других жидкостях.
- Во избежание плавления или возгорания бакелита при приготовлении в духовках и печах настоятельно рекомендуется снимать бакелитовые вставки с ручек посуды.
- Никогда не режьте продукты прямо на поверхности посуды и не используйте металлические кухонные прибора, так как это повредит покрытие.
- Пустая посуда, а также посуда, смазанная жиром никогда не должна подвергаться воздействию высоких температур более 5-10 минут. В случае перегрева не снимайте посуду с конфорки. Выключите конфорку и оставьте посуду на плите до остывания. Чрезмерное нагревание может привести к тому, что посуда примет золотистый оттенок. Подобное изменение цвета никак не сказывается на функциональных качествах посуды.
- Посуда с пластиковыми ручками не подходит для использования в духовке.
- Не мойте в посудомоечной машине крышки с термодатчиками, так как могут нарушиться их функциональные свойства.
- Во избежание ожога брызгами масла, пользуйтесь крышкой.
- Металлические ручки не нагреваются, когда посуда стоит на конфорках.
- Никогда не кладите соль в холодную воду, так как при нагревании 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. Соль добавляйте в горячую воду при помешивании.
- Если Вы готовите со стеклянной крышкой, не кладите горячую крышку на холодную мокрую поверхность, и не подставляйте её под холодную воду. Берегите стекло от ударов. Обращайтесь с крышкой аккуратно. Не ставьте стеклянные крышки или чаши непосредственно на конфорку. Не используйте крышку, если стекло на ней треснуло или серьезно поцарапано. Не вытирайте горячую крышку влажной тканью и не кладите её на влажную или холодную поверхность. Не скребите стекло ножом или другими кухонными принадлежностями с острыми краями. Не подвергайте крышку резким перепадам температуры. Не погружайте горячее стекло в воду.

**Эксплуатация.**

- Выньте посуду из упаковки.
- Тщательно вымойте её. Для этого подойдет обычное жидкое моющее средство и мягкая губка. Смойте средство горячей водой и вытрите насухо.
- Во избежание пригара продуктов Вам необходимо нагреть посуду при максимальной мощности плиты в течении 4-5 минут. Этого будет достаточно для достижения максимальной температуры и равномерного распределения тепла внутри ёмкости.
- Используйте максимальную мощность конфорок только для предварительного разогрева посуды. Вы можете уменьшить мощность конфорок ещё до закипания. Остаточного тепла дна посуды и небольшой мощности конфорки будет достаточно для закипания и приготовления пищи.
- Перед первым использованием посуды с антипригарным покрытием, протрите её твёрдым жиром или растительным маслом (жиру лучше смажет поверхность, чем масло). В дальнейшем при готовке масло или другие жиры можно добавлять по желанию.

**Капсульное дно.**

Кастрюли имеют капсульное дно с алюминиевым основанием, которое быстро и равномерно накапливает тепло и также равномерно передаёт его приготовляемой пище. Капсульное дно изделий позволяет готовить блюда с минимальным количеством воды и жира, сохраняя при этом вкусовые и питательные свойства продуктов. Применение технологии многослойного дна создаёт эффект длительного удержания тепла – пищи готовится и после отключения плиты благодаря термоаккумулирующим свойствам посуды.
Диаметры изделий соответствуют общепринятым размерам конфорок бытовых плит. Посуда из нержавеющей

стали WEBBER адаптирована ко всем источникам нагрева, включая индукцию.

**Крышка.**

Пар, образующийся в процессе приготовления, собирается в центре крышки и, конденсируясь, капает на дно кастрюли. Крышка и обод кастрюли имеет форму, способствующую образованию между ними водного кольца, предотвращающего испарение влаги и потерю вкусовых свойств продуктов.

**Очистка и уход.**

- Вымойте посуду в горячей воде, используя жидкое средство для мытья посуды и губку.
- Сразу же вытрите насухо для предотвращения появления следов от высохших капель воды.
- Наиболее оптимальный способ отделить остатки продукта от поверхности посуды это добавить в неё воду и оставить на слабом огне до непродолжительного кипения, после чего промыть под напором теплой воды.
- Слегка окрашенные пятна, являющиеся минеральными отложениями, появляются в результате воздействия жёсткой воды.
- Для удаления трудных пятен на посуде применяется раствор соды с водой. Для оптимальных результатов рекомендуется чистить посуду не сразу после её приготовления, а наполнив водой, дать ей отстояться.
- Запрещается использовать для чистки металлические губки, которые оставляют на полированной поверхности царапины, что в дальнейшем приводит к пригару пищи. Для отделения трудных остатков продукта от поверхности применяется нейлоновая губка.
- Запрещается для чистки посуды использование абразивных материалов, едких очистителей, щёлочных средств и реагентов.
- Чистка и мытье посуды разрешается в посудомоечных машинах. После завершения процесса сушки не оставляйте посуду в посудомоечной машине.

C. *Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.*