скачано с сайта Партнёр-Техника: partner-tehnika.ru

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

посуды из алюминия

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.
- Не перегревайте посуду, чтобы избежать появления вздутий и пятен.
- Не подвергайте посуду резким температурным перепадам. Не погружайте нагретую посуду в холодную воду и не наливайте холодную жидкость в горячую посуду. Прежде чем мыть посуду в горячей мыльной воде, дайте ей остыть.
- Перед хранением убедитесь, что посуда сухая. Не оставляйте посуду в воде или других жидкостях.
- Никогда не режьте продукты прямо на поверхности посуды и не используйте металлические кухонные прибора, так как это повредит покрытие. Пользуйтесь деревянными или пластиковыми лопатками, либо лопатками со специальным силиконовым покрытием.
- Не оставляйте пустую посуду на огне.
- Посуда с пластиковыми ручками не подходит для использования в духовке.
- Металлические ручки не нагреваются, когда посуда стоит на конфорках.
- Не мойте в посудомоечной машине крышки с термодатчиками, так как могут нарушиться их функциональные свойства.
- Во избежание ожога брызгами масла, пользуйтесь крышкой.
- 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.
- Перед первым использованием посуды с антипригарным покрытием, протрите её твёрдым жиром или растительным маслом (жир лучше смажет поверхность, чем масло). В дальнейшем при готовке масло или другие жиры можно добавлять по желанию.
- Используйте среднюю температуру нагрева конфорок для приготовления блюд. Посуда из алюминия нагревается быстро, поэтому высокая температура не нужна.

Очистка и уход:

- После использования, посуду необходимо остудить и вымыть 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 тёплой воды.
- Беловатые пятна или известковый налет от минеральных солей на поверхности посуды из алюминия легко удаляются губкой, смоченной в слабом растворе лимонной кислоты.
- 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.
- Посуда пригодна для мытья в посудомоечной машине, тем не менее, рекомендуется мыть её руками. В результате регулярного воздействия концентрированных моющих средств для посудомоечной машины, внешняя поверхность посуды может потускнеть, а также уменьшится эффективность внутреннего антипригарного покрытия.

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