

ЧУГУННАЯ ПОСУДА «SATOSHI» – ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Чугунную посуду очень многие потребители ценят за прочность и высокую теплопроводность.

Чугунная посуда с антипригарным покрытием ни в чем не уступает традиционной чугунной посуде, а в чем-то даже и превосходит ее.

Подготовка к эксплуатации и уход за чугунной посудой с антипригарным покрытием:

- Перед первым использованием чугунную посуду с антипригарным покрытием достаточно вымыть теплой водой с использованием мягкой губки с нейтральным моющим средством.
- Вымытую чугунную посуду с антипригарным покрытием необходимо вытереть насухо.
- Хранить чугунную посуду с антипригарным покрытием в чистом и сухом виде.

Продукты, приготовленные в чугунной посуде с антипригарным покрытием, сохраняют максимум витаминов, минералов, а также вкус, цвет и аромат.

При соблюдении простых правил по использованию и хранению, чугунная посуда с антипригарным покрытием будет служить вам практически вечно!

Внимание!

Необходимо соблюдать следующие правила при использовании чугунной посуды с антипригарным покрытием:

- Чугунную посуду с антипригарным покрытием **нельзя прокаливать** – сильный перегрев уничтожит антипригарные свойства покрытия.
- Во время готовки нельзя использовать металлические аксессуары, которые могут повредить антипригарное покрытие и в дальнейшем привести к коррозии.
- Нельзя резать пищу непосредственно в посуде с антипригарным покрытием – это также может повредить покрытие и в дальнейшем привести к коррозии.
- После приготовления пищи чугунную посуду с антипригарным покрытием необходимо освободить от продуктов, очистить и вымыть теплой водой с использованием мягкой губки с нейтральным моющим средством.
- Не используйте агрессивные моющие средства, а так же средства содержащие хлор, щелочи и кислоты.
- Не используйте металлические мочалки и абразивные моющие средства.
- Не мойте в посудомоечных машинах.
- Не используйте в микроволновой печи.
- Не подвергайте чугунную посуду с антипригарным покрытием резкому перепаду температур, не используйте холодную воду для охлаждения.
- Перед использованием на индукционной плите необходимо предварительно прогреть плиту 2-3 мин на средней мощности, затем поставить сковороду с продуктом и после этого включить максимальную мощность.
- Не оставляйте в воде или других жидкостях.
- При хранении, использовании и эксплуатации оберегайте посуду от механических повреждений и ударов.

Чугун — это материал, легко подверженный коррозии.

Внешнее и внутреннее антипригарное покрытие препятствует образованию ржавчины.

Ржавчина, появившаяся на использованной чугунной посуде с антипригарным покрытием - это следствие неправильной эксплуатации или ухода.