

ПРАВИЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Посуда подходит для всех типов плит, включая индукционную.
- Перед первым использованием вымойте посуду в теплой воде с моющим средством и вытрите насухо. Смажьте внутреннюю поверхность сковороды небольшим количеством растительного масла.
- Не нагревайте посуду без продуктов или воды, готовьте на среднем или малом огне, чтобы не допустить перегрева. Готовьте только в чистой посуде.
- Ручки и крышки могут нагреваться – пользуйтесь прихватками или кухонными перчатками. Ручки не должны находиться над открытым огнем или в зоне нагрева конфорки.
- Не используйте посуду в духовом шкафу и микроволновой печи.
- Не рекомендуется хранить в посуде продукты, содержащие пищевые кислоты (цитрусовые, уксус, маринады, рассолы, соль, перец и специи) – это может привести к коррозии.
- Для помешивания блюд во время приготовления используйте пластиковые, деревянные или неострые металлические лопатки.
- Если антипригарное покрытие сковороды сильно повреждено (например, поцарапано металлическими предметами), дальнейшее использование сковороды не рекомендуется.
- Чтобы на стенках не образовались пятна, добавляйте соль в уже кипящую воду.



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УХОДУ

- После готовки дождитесь, пока посуда остынет, и вымойте ее теплой водой с помощью мягкой губки и нейтрального моющего средства. Не используйте металлические щетки, абразивные и щелочные чистящие средства.
- Для удаления пригоревшей пищи залейте посуду горячей водой с мылом или содой, подержите на огне 5-10 минут и удалите загрязнения губкой.
- Посуду можно мыть в посудомоечной машине.
- Перевозите посуду в индивидуальной упаковке.
- Храните посуду в сухом и чистом виде в прохладном месте.
- Под воздействием высоких температур, моющего средства и воды с повышенным содержанием солей и других примесей на стенках посуды могут со временем появиться пятна или измениться цвет. Это не влияет на функциональные качества посуды и не является гарантийным случаем. Для удаления пятен протрите ее салфеткой, смоченной в растворе уксуса или лимонной кислоты, ополосните кастрюлю и вытрите насухо.
- Изготовитель не несет ответственности за посуду с механическими повреждениями, возникшими в результате несоблюдения рекомендаций по использованию после передачи посуды покупателю.
- В случае обнаружения дефектов товара, а также при появлении претензий к качеству обращайтесь по месту приобретения.