RUS

Посуда с антипригарным покрытием

Благодарим Вас за удачный выбор кухонной посуды с новым усовершенствованным покрытием. Внимательно прочитайте рекомендации по использованию антипригарного покрытия.

Перед первым использованием

Перед первым использованием удалите с посуды все ярлыки и наклейки. Вымойте посуду моющим средством, ополосните и высушите. Протрите антипригарную поверхность небольшим количеством растительного масла и вытрите избыток масла бумажным кухонным полотенцем. При периодическом смазывании антипригарные поверхности всех видов лучше сохраняют свои свойства

Чистка

Сразу по окончанию готовки снимите посуду с плиты и поставьте её для охлаждения на подставку или огнестойкую поверхность. Не заливайте в горячую посуду холодную воду, это может вызвать деформацию дна посуды и привести к образованию микротрещин на покрытии, а также разбрызгиванию жира. Для удаления пригоревших или приставших остатков продуктов, перед мытьём залейте в кастрюлю горячую воду и оставьте на некоторое время.

Используйте моющие средства, специально предназначенные для чистки антипригарных поверхностей. Можно мыть в посудомоечной машине.

Внимание:

- не рекомендуется использовать длительный нагрев при высоких температурах;
- во избежание царапин не пользуйтесь царапающимися кухонными принадлежностями;
- не оставляйте пустую посуду на включённой плите;
- следите за тем, чтобы ручки не подвергались высокой температуре и открытому огню;
- не оставляйте без присмотра кипящее масло;
- после приготовления не оставляйте еду в посуде, используйте другие контейнеры.

WELLBERG

CERAMIC COATING COOKWARE

INSTRUCTION MANUAL