

## Рекомендации по уходу за посудой

- внимательно ознакомьтесь с информацией о характеристиках Вашей посуды на упаковке, ярлыках, в буклетах.
- перед первым использованием тщательно вымойте посуду горячей водой с мягким моющим средством, хорошо сполосните и вытрите насухо, чтобы избежать на полированной поверхности появления пятен от воды. Удалите с посуды все этикетки.
- никогда не используйте для чистки жесткие предметы, металлические мочалки, абразивные моющие средства. После мытья лучше вытереть посуду насухо для придания ей большего блеска.
- после мытья посуду следует сразу же вынуть из посудомоечной машины, чтобы под воздействием кондиционной влаги не образовались пятна. По крайней мере, следует открыть крышку машины сразу после завершения процесса мытья.
- при мытье посуды из нержавеющей стали со временем может измениться цвет пластиковых и бакелитовых аксессуаров, однако это ни коим образом не влияет на их функциональность.
- не рекомендуем применять для мытья посуды сильно хлорированные или содержащие кислоту моющие средства.
- для мытья стеклянных крышек не применяйте моющие средства, содержащие абразивные добавки, т.к. появление царапин на стекле резко снижает его стойкость к термударам.
- не используйте холодную воду для охлаждения посуды и стеклянных крышек. Резкие перепады температуры могут стать причиной изменения цвета металла и деформации поверхности.
- при правильном обращении пища в посуде не пригорает. Но если вследствие некорректной эксплуатации это произошло, не следует применять металлические щетки и абразивные вещества, а лучше наполнить кастрюлю водой. С моющим средством, довести до кипения и затем остудить.
- на поверхности посуды из нержавеющей стали, особенно после первого использования могут образовываться радужные пятна, которые легко удаляются 4,5% раствором столового уксуса или лимонной кислоты.

## Рекомендации по использованию

- всегда используйте рекомендованные источники тепла.
- выбирайте размер посуды в соответствии с количеством продуктов, которые Вы собираетесь готовить.
- литраж посуды, указанный на упаковке продукции и в описании продукта, соответствует реальной общей вместимости посуды. Однако, посуду нельзя наполнять до верха; никогда не наполняйте посуду более, чем на  $\frac{3}{4}$  от общего объема - это позволит Вам избежать переливания жидкостей через края (особенно важно соблюдать эти рекомендации, если Вы готовите первые блюда на сильном огне).
- при использовании газовых плит следите за тем, чтобы пламя касалось только дна посуды и не доходило до стенок. При использовании электрической или керамической плиты выбирайте диск

с диаметром соответствующим дну посуды. Это позволит Вам гораздо дольше сохранить внешнюю привлекательность посуды от несмываемых пятен окисления и сэкономит газ или электроэнергию.

- не используйте сильный огонь при приготовлении пищи без воды и не оставляйте пустую посуду на огне.
- при длительном интенсивном нагревании ручки посуды и крышек могут нагреться. Пользуйтесь прихватками и кухонными рукавицами.
- посуда с бакелитовыми и силиконовыми аксессуарами не подходит для интенсивного нагрева в духовке. (Максимальная температура нагрева такой посуды в духовке: бакелит - 180°C, силикон - 177°C).
- посуда из нержавеющей стали не предназначена для использования в микроволновой печи.
- не режьте продукты ножом в посуде.
- сыпьте соль только на пищу, а не на дно посуды, разводите ее в жидкости. Перед тем как добавить соль, уксус или другие заправки и специи, убедитесь в том, что жидкость хорошо нагрелась или кипит, тогда заправки растворятся быстро, не вызывая окисления стенок посуды из нержавеющей стали и изменения внешнего вида. Пятнышки или разводы, возникшие на поверхности посуды в случае прямого контакта специй с ее стенками, никак не сказываются на функциональных свойствах посуды и качестве приготавливаемой пищи.