

# **Инструкция по использованию кухонной посуды из литого алюминия с антипригарным покрытием**

Уважаемый покупатель,

Вы сделали прекрасный выбор. Кухонная посуда Fissler из литого алюминия с покрытием предоставит Вам все необходимое для успешного приготовления и наслаждения результатами.

Кухонная посуда Fissler обладает выдающимися функциональными качествами. Легкая в уходе кухонная посуда имеет плотно закрывающиеся крышки, которые позволяют Вам готовить с небольшим количеством воды и без лишних затрат энергии, прочное высококачественное покрытие и ручки эргономичной формы для надежного удерживания.

Толстое алюминиевое дно обеспечивает быстрое поглощение тепла, его равномерное распределение и сохранение даже в стенках посуды.

Эта кухонная посуда может использоваться на газовых и электрических плитах (в том числе и со стеклокерамическим покрытием).

Пожалуйста, внимательно следуйте этой инструкции по использованию и уходу и посуда Fissler прослужит Вам долго.

С уважением,

FISSLER GmbH

## Перед первым использованием

Тщательно вымойте посуду, затем вскипятите в ней немного воды в течение нескольких минут. Высушите посуду, равномерно смажьте маслом изнутри и нагрейте.

## Важные советы по использованию

- Не режьте в посуде ножами и не используйте острые предметы для перемешивания.
- Посуду с пластиковыми ручками нельзя использовать в духовке.
- Если у Вашей посуды ручки из нержавеющей стали, Вы можете использовать ее в равной степени и на газовой плите и в духовке.

### Примечание:

При использовании посуды в духовке, всегда пользуйтесь прихватками, чтобы не обжечься. Если Вы готовите на газовой плите, всегда убедитесь в том, что пламя не выходит за края кастрюли. При необходимости пользуйтесь прихватками.

- Никогда не нагревайте посуду (пустую или с жиром) на высшей отметке электрической или газовой плиты дольше 5 минут. Перегрев повредит покрытие и антипригарный эффект. В случае перегрева оставьте кастрюлю на плите, выключите конфорку и дайте посуде остыть.
- Если посуду часто передвигать по стеклокерамической плите, то на плите могут остаться полосы от алюминия. Эти полосы можно удалить моющим средством для стеклокерамических плит.
- Никогда не подставляйте горячую крышку под холодную воду.
- Чтобы избежать ожогов от брызг горячего масла или жира всегда используйте глубокую кастрюлю для сильного обжаривания и не наполняйте ее жиром больше чем наполовину. Не используйте крышку и не перенагревайте (максимальная температура нагрева жира: 200°C).

## Наиболее важные способы приготовления

### • Жарка

Нагрейте пустую посуду при средней температуре. Убавьте мощность для электрических плит через 4 минуты, для газовых плит через 2 минуты.

Жарка без жира: Посуда с антипригарным покрытием особенно подходит для жарки без жира. После того, как Вы положили мясо в предварительно разогретую посуду, прижмите его при помощи лопатки. Нижняя сторона мяса сначала прилипнет, но через 3-4 минуты мясо само отделится и его можно будет перевернуть. Солите только после того, как пожарите, так как соль "вытягивает" сок из мяса.

Жарка с жиром: Сначала добавьте жир в предварительно разогретую посуду, затем положите мясо.

### • Тушение

Обжарьте рулады, гуляш или кусочки мяса, затем добавьте немного жидкости, накройте крышкой и продолжайте готовить.

- **Приготовление на пару**

Готовьте овощи и картофель в небольшом количестве жидкости. Для этого доведите до кипения, включив конфорку на высокую отметку, затем продолжайте готовить при низкой или средней температуре.

Питательные вещества, витамины и минералы сохраняются. Для большинства продуктов сохраняется цвет, запах и натуральный вкус. Не снимайте крышку во время приготовления продуктов, иначе жидкость испарится. Добавьте жидкости прежде, чем снова закрыть кастрюлю. Никогда не давайте жидкости полностью испариться, иначе продукты подгорят.

- **Варка**

Для блюд и жидкостей, которые пенятся, бурлят или сильно поднимаются, или которые должны готовиться при высокой температуре и с закрытой крышкой, мы рекомендуем не наполнять кастрюлю более чем на 2/3 ее объема и следить за тем, чтобы содержимое не выкипало.

### Правильная температура

	Разметка электрической конфорки			
	1-12	1-9	1-6	1-3
Для закипания или начала приготовления на пару	12	9	6	3
Для обжаривания или разогрева	8-9	6-7	4-5	2-2½
Для продолжения приготовления	3-6	2-4	2-3	1/2-1½

- Здесь указаны средние отметки. Для нежных продуктов или небольшого количества продуктов, выбирайте более низкие отметки, для большого количества - более высокие отметки. Пожалуйста, всегда смотрите инструкцию по использованию Вашей электрической плиты.

### **Советы по экономии энергии**

- Выбирайте кастрюлю, подходящую по размерам для объема пищи, которую Вы намерены приготовить.
- Диаметр конфорки должен быть того же размера, что и дно кастрюли или меньше.
- При возможности, готовьте с закрытой крышкой. Это сэкономит до 50% энергии.
- Если Ваша кастрюля со стеклянной крышкой, Вы можете присматривать за процессом приготовления, не поднимая крышку.
- Воспользуйтесь теплом, сохраненном в дне посуды - уменьшите мощность конфорки еще до закипания и выключите ее еще до истечения времени приготовления.

## Какая конфорка, для какой кастрюли?

Диаметр кастрюли в см (измеряемый по внутреннему ободку кастрюли)	14	16	18	20	24
Использовать на электрической конфорке с диаметром в см	12 или 14,5	14,5	14,5	18	18 или 22

## Безупречное мытье и уход

- Мы не рекомендуем мыть алюминиевую посуду с покрытием и пластиковыми ручками в посудомоечной машине, так как современные агрессивные моющие средства для посудомоечных машин могут привести к образованию налета на посуде и пластиковых ручках. Тем не менее, это не повлияет на функциональные качества посуды и ручек.
- После приготовления, по возможности, налейте немного воды в пустую кастрюлю, чтобы остатки пищи не присохли к горячей кастрюле. Мойте в горячей воде губкой или мягкой щеткой с добавлением жидкости для мытья посуды. (Не используйте жесткие предметы, металлические мочалки или чистящие порошки.) Сразу вытрите, чтобы избежать образования пятен от высохших капель воды, и смажьте небольшим количеством масла. Светлые пятна, как правило, вызванные содержанием кальция в жесткой воде, можно удалить при помощи уксуса или лимонного сока.

46328161

Сковорода Special Snack 16 см



Товар сертифицирован.

Изготовитель:ФИССЛЕР (FISSLER)

Германия

АЯ46.

Сковорода из литого алюминия с антипригарным покрытием. Может быть использована на газовых, электрических и стеклокерамических плитах. Перед первым использованием вымойте посуду, вскипятите в ней немного воды, затем высушите, равномерно смажьте маслом и нагр

Адрес поставщика:ООО «РАМО-ОПТ», 105425, г.Москва, 3-я Парковая, 41а стр2