Инструкция по использованию кухонной посуды из нержавеющей стали.

Уважаемый покупатель,

Вы сделали прекрасный выбор. Кухонная посуда Fissler из нержавеющей стали 18/10 предоставит Вам все необходимое для получения удовольствия от приготовления пищи и порадует его результатами.

Посуда Fissler обладает выдающимися функциональными качествами: легкие в уходе кастрюли имеют плотно закрывающиеся крышки, которые дают возможность готовить с небольшим количеством воды и экономией энергии; специальные ободки, позволяющие выливаться жидкости тонкой струйкой без попадания на боковую поверхность и удобную форму ручек для надежного удерживания. Посуда Fissler с металлическими ручками может использоваться в духовке и посудомоечной машине. Кастрюли и сковороды со специальным многослойным дном «Кук Стар» идеально подходят для всех типов плит: газовых, электрических, стеклокерамических и индукционных. Конструкция дна «Кук Стар», гарантирует быстрое поглощение тепла, его равномерное распределение и сохранение.

Пожалуйста, соблюдайте рекомендации по использованию и уходу, и посуда Fissler прослужит Вам долго.

С уважением,

FISSLER GmbH

Перед первым использованием

Тщательно вымойте посуду, а затем вскипятите в ней немного воды с добавлением небольшого количества лимонного сока в течение нескольких минут.

Важные советы по использованию

- Никогда не ставьте посуду с пластиковыми ручками в духовку.
- Если Ваша посуда с ручками из нержавеющей стали, то она идеально подходит для приготовления на газовых плитах и может использоваться в духовке.

Примечание:
Чтобы не обжечься всегда пользуйтесь прихватками, когда Вы готовите в духовке и по необходимости, когда готовите на газовой плите.

- Никогда не нагревайте посуду (пустую или с жиром) при максимальной температуре дольше 5-10 минут. При перегреве дно может приобрести золотистый цвет. Тем не менее, изменение цвета не повлияет на функциональные качества посуды. Крайние случаи перегрева могут повредить дно. В случае перегрева оставьте кастрюлю на плите, выключите конфорку и дайте посуде остыть.
- Никогда не кладите соль в холодную воду, так как это может привести к крайне высокой концентрации нерастворенной соли на дне кастрюли, которая может вызвать образование коррозионных пятен. Эти изменения на нержавеющей стали нельзя удалить, но они никак не сказываются на функциональных свойствах посуды и качестве приготовляемых блюд. Добавляйте соль в горячую воду при помешивании.
- Если Ваша посуда со стеклянной крышкой, то 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 кастрюлю. Брызните в нее несколько капель холодной воды. Если капли, не долетев до поверхности посуды, «затанцуют», т.е. станут быстро перемещаться над раскаленной сковородой, значит, достигнута оптимальная температура для жарки.
  Для жарки без добавления жира, положите мясо в посуду и крепко прижмите его.
  Если Вы используете жир, сначала нагрейте жир, а затем положите мясо в кастрюлю. Мясо сначала прилипнет, но через 3-4 минуты само отделится и его можно будет перевернуть.

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

- **Приготовление на пару (с небольшим количеством воды)**

  Для приготовления на пару используйте широкую низкую кастрюлю. В

зависимости от количества продуктов добавьте до двух чашек воды. Приготовление овощей и картофеля в небольшом количестве жидкости позволяет сохранить все питательные вещества, витамины и минералы, а также цвет, запах и вкус. Не поднимайте крышку, иначе жидкость испарится. Добавьте жидкости, прежде чем снова закрыть кастрюлю. Никогда не позволяйте жидкости полностью испариться, иначе продукты подгорят.

- **Приготовление в кастрюле для макарон**

  Доведите воду до кипения. Добавьте соль в кипящую воду, затем поместите вставки с макаронами в кастрюлю одну за другой, в зависимости от времени их приготовления. Выньте вставки из кастрюли, когда продукты будут готовы. Обдайте макароны во вставке холодной водой. Всегда наливайте столько воды, чтобы она хорошо покрывала макароны. Вставки легко вынимаются из кастрюли, если их ручки поднять вверх во время приготовления.

- **Приготовление с использованием вставки**

Одновременное приготовление ароматного жаркого и тушение

При приготовлении жаркого поставьте на посуду вставку с тушащимися в ней овощами, зеленью и приправами и Ваше жаркое приобретет прекрасный аромат.

Тушение

Приготовьте нежные блюда из овощей, рыбы или клецки на пару. Вскипятите примерно пол литра воды. Поместите продукты во вставку, вставьте ее в кастрюлю с кипящей водой и готовьте под крышкой. Вместо воды Вы можете также использовать бульон или вино.

Разогревание или сохранение готовых блюд теплыми

Готовые овощи, рыбу, мясо или макароны без соуса можно бережно разогреть без пригорания или помешивания, а также сохранять их теплыми в течение относительно долгого времени во вставке. Вскипятите пол литра воды. Положите продукты во вставку, вставьте ее в кастрюлю с кипящей водой и разогревайте или сохраняйте теплыми под крышкой.

Комбинированное приготовление

Приготовьте макароны или рис в кастрюле и одновременно приготовьте рыбу или овощи во вставке. Вы можете варить суп в кастрюле и одновременно готовить гарнир во вставке.

<u>Правильная температура</u>

Для быстрого обжаривания разогрейте посуду при высокой температуре.
Жарьте при средней температуре.
Для тушения после обжаривания поставьте на низкую температуру.
Для приготовления на пару и закипания начните с высокой температуры, затем убавьте до низкой или средней температуры до окончания приготовления.

	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	9-12	6-9	4-6	2-3
Для продолжения приготовления	3-6	2-4	2-3	1/2-11/2

- 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.
- При использовании газовой плиты убедитесь, что пламя не распространяется за края дна кастрюли.

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 «Кук Стар» - 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

- Если посуду с пластиковыми ручками мыть в посудомоечной машине, то цвет ручек со временем изменится, но это не повлияет на функциональные свойства ручек. Посуда с металлическими ручками можно мыть в посудомоечной машине.

- Мойте в горячей воде губкой или мягкой щеткой с добавлением обычной жидкости для мытья посуды. Не используйте жесткие предметы, металлические мочалки или чистящие порошки. Сразу вытрите, чтобы избежать образования пятен от высохших капель воды. В результате воздействия жесткой воды на посуде могут появиться минеральные отложения в виде светлых или радужных пятен.

- После приготовления, по возможности, налейте немного воды в пустую кастрюлю, чтобы остатки пищи не присохли к горячим стенкам и дну.