

# Инструкция по эксплуатации.

## **Советы по уходу за наборами посуды.**

перед первым использованием обязательно промойте посуду в теплой воде с раствором моющего средства с помощью мягкой губки;

во избежание повреждений поверхности не используйте для мытья металлические губки, абразивные материалы, едкие, хлор-, кислотосодержащие очистители;

во избежание плавления или возгорания бакелита при приготовлении в духовках и печах настоятельно рекомендуется снимать бакелитовые вставки с ручек посуды;

во избежание пригорания продуктов ингредиенты следует помещать только в хорошо прогретую посуду;

можно использовать в посудомоечной машине.

## **Советы по уходу за чайниками.**

в случае образования накипи от воды на внутренних стенках чайника, рекомендуем наполнить  $\frac{3}{4}$  объема чайника раствором из воды и уксуса в пропорции один к двум. Прокипятить на слабом огне данный раствор в чайнике в течение 5 – 15 минут (продолжительность зависит от количества образовавшейся накипи). Затем снять чайник с плиты, слить раствор и хорошо промыть чайник под проточной водой. Рекомендуем проводить данную процедуру 1 – 4 раза в месяц в зависимости от жесткости воды;

соблюдайте уровень воды в чайнике: максимально наполнять чайник водой можно до уровня середины внутреннего отверстия носика чайника

выливая воду в чашку или любой другой сосуд, обязательно открывайте носик чайника – кипяток «убивает» свисток

## **Советы по уходу за столовыми приборами**

рекомендуется мыть приборы сразу после использования

при мытье использовать обычные жидкие или концентрированные средства для мытья посуды

недопустимо при мытье использовать абразивы и хлорсодержащие моющие средства

при мытье в посудомоечной машине, строго соблюдайте инструкцию

## **Советы по уходу за ножами**

перед первичным использованием промойте ножи в слабом растворе горячей воды и слабого моющего средства, после чего сполосните их под проточной водой и вытрите насухо

не применяйте ножи для резки на металлических, керамических и стеклянных поверхностях

ножи, кроме тех, что рукояткой из дерева, можно мыть в посудомоечной машине

после завершения процесса сушки ножи следует хранить в подставке в недоступном для детей месте

объясните детям правила эксплуатации и безопасности при работе с ножами

Ножи и топорики не предназначены для рубки крупных костей. Используйте в данных целях специальные кухонные топорики

## **Советы по уходу и эксплуатации посуды с антипригарным покрытием**

перед первым использованием обязательно промойте посуду с антипригарным покрытием теплой мыльной водой с мягкой губкой;

нанесите несколько капель масла или жира и слегка смажьте внутреннюю поверхность посуды – теперь она готова к использованию;

не перегревайте и не оставляйте посуду на сильном огне без содержимого;

не рекомендуется резать пищу прямо на сковороде;

пользуйтесь пластмассовыми или деревянными лопатками;

не пользуйтесь при мытье посуды абразивными чистящими средствами и проволочными металлическими губками;

не ставьте раскаленную посуду под холодную воду сразу же после процесса приготовления

не допускайте резких перепадов температуры при использовании.

### **Советы по уходу за изделиями из бамбука**

насухо вытирать после мытья

не рекомендуется мыть в посудомоечной машине

не рекомендуется использовать в СВЧ печах