

артикул	модель	описание	особенности	Текстовое дополнение
69063		<p>Кастрюля изготовлена из нержавеющей стали FERRINOX®18/10, с медным и алюминиевым слоем.</p> <p>Объем – 20 см.</p> <p>Литраж – 3,7л</p>	<p>Высококачественная нержавеющая сталь FERRINOX® 18/10, с добавлением меди и алюминия.</p> <p>Быстрая аккумуляция тепла и продолжительное его сохранение</p> <p>Эксклюзивный дизайн</p> <p>Универсальность относительно источника тепла (газовые, электрические, индукционные и стеклокерамические плиты)</p>	<p>Посуда, обладающая уникальными качествами. Изготовленная из высококачественной пищевой стали FERRINOX®, она предназначена для приготовления здоровой и полезной пищи. Вы легко убедитесь, насколько процесс приготовления пищи в посуде Vinzer выгодно отличается от готовки в обычной посуде. Благодаря свойствам четырехслойного материала, в ряде случаев Вы можете избежать использования жира или масла. Заклепочное соединение ручек обеспечивает долговечный срок эксплуатации. Благодаря точно рассчитанной толщине стали, литые ручки остаются прохладными в течении продолжительного времени приготовления. Продукты, которые Вы готовите, не пригорят и сохраняют большую часть витаминов и микроэлементов.</p>

## 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.