

## Сковорода гриль 26 Talent

- Материал – литой алюминий
- Внутреннее антипригарное покрытие
- Thermo-Spot 4 – оптимальная  $t^{\circ}$  приготовления
- Дно INDUCTION толщиной 4,5 мм – равномерное распределение тепла.
- Подходит для всех типов плит, включая индукцию
- Элегантные ручки из бакелита, усиленные вставками из нержавеющей стали
- Произведено в Китае

## ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Перед первым использованием вашей сковороды, вымойте ее и хорошо просушите. Для посуды с антипригарным покрытием: протрите внутреннюю поверхность сковороды подсолнечным маслом, затем вытрите кухонным полотенцем.

Никогда не погружайте горячую посуду и крышку в холодную воду.

Правильно расположите по центру вашу сковороду над источником тепла (это предотвращает повреждение ручки и антипригарного покрытия).

Добавляйте соль в воду только тогда, когда вода закипит (чтобы предотвратить повреждение стали частицами соли).

Ручки сковород, крышек и сотейников могут нагреваться.

. Для защиты антипригарного покрытия :

- не перегревайте пустую посуду;

никогда не нагревайте масло или жир до его почернения

Мелкие отметины и шероховатости на поверхности – нормальное явление, которое не влияет на качество антипригарного покрытия.

. Инструкции по очистке :

помойте внешнее и внутреннее антипригарное покрытие вашей посуды горячей водой, жидким мылом и губкой (не используйте абразивные порошки или щетки);

- могут появиться голубые или желтые оттенки. Это нормально и неопасно. Их можно очистить специальным средством, также добавляя уксус или лимонную кислоту.

- Хорошо промывайте посуду после мытья чистящими средствами.

Не перегревая посуду, вы можете предотвратить дым, который появляется при перегреве. Такие выделения могут быть опасны для животных с очень чувствительной респираторной системой, например для птиц. Мы рекомендуем не держать птиц на кухне.