

## Уход и эксплуатация

На протяжении почти 100 лет мы предлагаем посуду из чугуна, обладающую превосходными характеристиками, качеством и дизайном. Благодарим вас за выбор эмалированной чугунной посуды от Le Creuset. Перед первым использованием ознакомьтесь с этим руководством. Оно содержит рекомендации по уходу за изделием для достижения наилучших результатов в приготовлении пищи.

## Наследие Le Creuset

Le Creuset начала изготовление эмалированной чугунной посуды в 1925 году на своем заводе в северной Франции. Со временем технология производства улучшилась, но секретный состав компонентов остался прежним. Каждая заготовка обрабатывается вручную, а литье выполняется в отдельных песчаных формах. Расплавленный чугун разливают по формам, а затем выполняются эмалирование и обжиг при крайне высоких температурах для создания прочного покрытия.

Поскольку многие производственные процессы включают ручной труд, каждое готовое изделие обладает индивидуальными особенностями, а отделки могут слегка различаться между собой. Это является особой характеристикой нашей продукции.

## Качество Le Creuset

Каждый предмет проверяется вручную несколько раз во время изготовления на соответствие строжайшим международным стандартам качества.

## ПРЕИМУЩЕСТВА чугунной посуды

Эмалированный чугун - исключительный по качеству и прочности материал, который прекрасно вписывается в современную гастрономию. Из нашего ассортимента можно подобрать любую форму для быстрого обжаривания, медленной варки, запекания, пассерования.

Для чугунной посуды подойдут все виды кухонных плит, включая индукционные.

Эффективное удержание тепла позволяет устанавливать более низкую температуру готовки. После снятия с огня закрытая крышкой посуда еще долго будет сохранять тепло. Охлажденную чугунную посуду можно также использовать для поддержания низкой температуры продуктов. Ее даже можно ставить в морозильную камеру.

## АССОРТИМЕНТ

Компания Le Creuset предлагает широкий ассортимент изделий различных форм и размеров с учетом всевозможных запросов покупателей. Внутренняя отделка выполняется двумя видами стекловидной эмали - глянцевой эмалью светлого цвета или черной матовой эмалью. Данная инструкция предназначена для изделий с черным матовым эмалевым покрытием. Ознакомьтесь с полным ассортиментом и рецептами можно на сайте [Lecreuset.ru](http://Lecreuset.ru)

## руководство по ИСПОЛЬЗОВАНИЮ чугунной посуды

### Перед началом использования

снимите защитную упаковку и этикетки. Помойте посуду в теплой воде с моющим средством и вытрите. Кастрюля готова к использованию.

Для чугунной посуды Le Creuset подходят все виды кухонных плит.

Во избежание повреждений не двигайте посуду по стеклянной поверхности плиты, а аккуратно переставляйте ее. Конфорка должна быть подобрана по размеру кастрюли для эффективности и во избежание перегрева и повреждения ручек. Пламя НИКОГДА не должно выступать за бока кастрюли.

Длинные ручки не должны выступать над передней частью плиты.

### Использование в духовом шкафу

Изделия с деревянными ручками НЕ могут использоваться в духовке.

Черной матовой эмалью покрыты небольшие кастрюли с длинной ручкой, грили, сковороды, сотейники, котелки с выпуклым днищем, тажины и некоторые жаропрочные кастрюли.

Черная матовая эмаль предназначена для готовки с поддержанием высокой температуры внутри посуды, в отличие от обычного приготовления на сильном огне.

Даже при использовании средней интенсивности нагрева чугун позволяет добиться высокой температуры, при этом поверхность посуды равномерно распределяет тепло. Благодаря этому посуда с покрытием из черной матовой эмали идеально подходит для жарения и подрумянивания. Наилучших результатов можно достичь при готовке на среднем и слабом огне, уменьшая нагрев при достижении необходимой температуры. Сильный огонь может стать причиной пригорания, в частности при приготовлении блюд из яиц. После длительного использования на черной матовой эмали может образовываться бурый налет, который является производным масел и жиров для запекания.

Le Creuset. Рекомендуется использовать подсолнечное, арахисовое или кукурузное масло. Оливковое масло может дымиться, однако его не запрещается использовать. Для образования четких полос от гриля не переворачивайте пищу в течение нескольких минут. При частом переворачивании продукты не удастся достаточно подрумянить и на поверхности может выделиться сок. Это также может произойти, когда блюдо необходимо будет перевернуть или снять с плиты.

### Советы по обжариванию и тушению

При обжаривании и тушении важно, чтобы масло или жир достаточно разогрелись перед добавлением пищи, поэтому добавлять их следует перед нагреванием. Показателем

достаточного нагрева растительного масла станет появление ряби на его поверхности, а для сливочного масла и других жиров - образование пузырьков или пены.

#### Используемые аксессуары

Рекомендуется использовать силиконовые кухонные принадлежности Le Creuset, деревянные или пластиковые термостойкие аксессуары. Металлические принадлежности следует использовать аккуратно, чтобы не поцарапать эмалированную поверхность. Не стучите ими по краям посуды. Электрические миксеры использовать запрещено, поскольку они могут повредить эмаль. Запрещается использовать ножи и прочие острые предметы.

#### ■ Ручки

Ручки из чугуна нагреваются на плите. Чтобы переставить горячую посуду, пользуйтесь плотными сухими полотенцами или прихватками. Регулярно проверяйте надежность крепления ручек.

Пятна на внешней поверхности, например пригоревший жир, можно легко очистить с помощью нейлоновой губки, а при наличии сильного загрязнения можно воспользоваться очистителем Le Creuset. Для получения дополнительной информации посетите наш веб-сайт или свяжитесь с местным дистрибьютором.

#### НЕ мыть посудомоечной машине

#### Чистка и уход

Не удаляйте патину (бурая пленка на поверхности черной матовой эмали). Она помогает приготовлению пищи и ее снятию с посуды. Перед мытьем горячая посуда должна остыть.

Сполосните посуду горячей водой и протрите влажной тряпкой. Такой способ очистки допускается при частом использовании и минимальном количестве остатков пищи. Для более тщательной очистки помойте посуду в горячей воде с моющим средством, сполосните чистой водой и вытрите. Для удаления стойких загрязнений наполните посуду теплой водой и оставьте на 15-20 минут. Затем помойте, сполосните и вытрите ее.

Не используйте металлические мочалки или абразивные чистящие средства

#### Стеклянные крышки

Компания Le Creuset предлагает выбор стеклянных крышек различных размеров для сковородок и сотейников. За дополнительной информацией посетите наш веб-сайт или свяжитесь с местным дистрибьютором.

Благодарим вас за покупку и надеемся, что чугунная посуда Le Creuset прослужит вам долгие годы.

#### Гарантия на продукцию

Компания Le Creuset с гордостью представляет свою продукцию и дает гарантию на эмалированную чугунную посуду сроком на 30 лет со дня приобретения.

#### Действие гарантии

Гарантия сроком на 30 лет распространяется на дефекты изделий и материалов при условии домашнего использования в полном соответствии с прилагаемой инструкцией по эксплуатации и уходу.

Гарантия не действует в случаях износа изделий или неправильной эксплуатации. К ней относится перегрев вследствие использования при слишком высокой температуре, а также резкие перепады температуры, например в случае погружения горячей посуды в холодную воду.

#### Как потребовать исполнения гарантии ?

Для предъявления претензии по гарантии укажите свое имя, адрес и изложите суть претензии относительно качества изделия. Верните изделие дистрибьютору, у которого оно было приобретено, или по адресу, указанному для вашей страны проживания. Вы также можете позвонить в отдел поддержки для получения дополнительной информации.

Изделие с дефектом будет бесплатно заменено таким же продуктом или изделием эквивалентной стоимости, если требуемый продукт уже не выпускается. Соблюдение цвета при замене изделия не гарантируется.

Настоящая 30-летняя гарантия не затрагивает другие ваши права, предусмотренные законом.

Россия

ООО «Ле Крезе»,

Юридический адрес:

109004, г. Москва,

ул. Николоямская, 38, стр. 2, оф. 24

+7 495 660-2245

[www.lecreuset.ru](http://www.lecreuset.ru)

[Info.ru@lecreuset.com](mailto:Info.ru@lecreuset.com)

Россия

69994

