

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 топоры не предназначены для рубки крупных костей. Используйте в данных целях специальные кухонные топоры

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