

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. Снимите наклейки с нового изделия.
2. Промойте посуду в теплой мыльной воде. После мытья протрите мягкой тканью.

ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ

1. Всегда готовьте на среднем огне. Слишком высокая температура может привести к появлению на полированной поверхности посуды несмываемых разводов окислени. В случае перегрева выключите конфорку и дайте посуде остыть, не убирая ее с конфорки. Во избежание разводов окислени и в целях энергосбережения рекомендуем выбирать посуду, диаметр дна которой равен диаметру используемой конфорки.
2. Не используйте холодную воду для охлаждения посуды.

СОВМЕСТИМОСТЬ

1. Посуда SILGA подходит для использования на всех типах кухонных плит, включая индукционные (дно посуды обладает ферромагнитными свойствами).
2. Запрещается использовать посуду с бакелитовыми элементами в духовых шкафах.
3. Запрещается применять посуду SILGA в микроволновых печах.
4. Допускается мыть посуду SILGA в посудомоечной машине. Нельзя погружать в посудомоечные машины крышки вместе с термодатчиками. Термодатчики необходимо снять и вымыть вручную.
5. Нержавеющая сталь позволяет пользоваться любыми видами кухонных аксессуаров, в том числе металлическими. Тем не менее, нельзя резать или рубить продукты непосредственно в посуде SILGA. Для лучшей сохранности используйте деревянные или пластиковые принадлежности.

ЧИСТКА

1. Не используйте металлические губки для мытья, проволочные мочалки и грубые чистящие порошки. После мытья протрите посуду насухо мягкой тканью, что избавит ее от возможных разводов.
2. Соль следует добавлять в горячую воду при помешивании, так как при добавлении соли в холодную воду возможно образование высокой концентрации соли на дне кастрюли, в результате которой станет появление темных кругов на внутренней поверхности посуды.

СРОК СЛУЖБЫ

1. Вся продукция соответствует требованиям ГОСТ 27002-86 и гигиеническим требованиям для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.
 2. При надлежащем уходе и чистке в соответствии с инструкцией по уходу и эксплуатации срок службы 25 лет.
- Гарантия 18 месяцев на пластиковые изделия (ручки и термодатчики).
- Претензии не принимаются в следующих случаях: повреждения по причине ненадлежащего использования, в результате ударов, падений, механических повреждений, профессионального использования, появления пятен или царапин, обесцвечивания внутри и снаружи посуды.



Инструкция по уходу и эксплуатации

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Все предметы посуды SILGA могут комбинироваться, что позволяет готовить несколько блюд одновременно. Блюда можно готовить в многоуровневой системе на одной конфорке путем создания вертикальной конструкции из предметов посуды SILGA. Комбинирование кастрюль, сковород, крышек и мисок позволяет сэкономить рабочее место и электроэнергию.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ БЕЗ ЖИРА И ВОДЫ

Посуда SILGA разработана таким образом, чтобы можно было готовить без воды, используя собственную влагу продуктов. Форма крышки позволяет влаге свободно циркулировать внутри емкости: пар почти не выходит, а блюда тушатся в собственном соку. Емкость должна быть заполнена продуктами не менее чем наполовину.

Готовим на разных уровнях от 2 до 5 блюд без масла, воды и соли



Уважаемый покупатель, Вы приобрели кухонную посуду Silga, которая позволяет готовить низкокалорийные блюда без воды и масла при щадящей тепловой обработке, максимально сохраняя полезные качества продуктов. При этом продукты сохраняют не только большую часть микроэлементов и витаминов, но и свой натуральный цвет, запах, форму и вкус. Поэтому посуда Silga рассчитана на тех покупателей, которые заботятся о здоровье и сбалансированном питании.

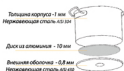
SILGA – итальянский производитель посуды из высококачественной нержавеющей стали 18/10 с 1944 года

ПОСУДА ИЗ НЕЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Кухонная посуда SILGA из нержавеющей стали AISI 304 имеет маркировку 18/10, что отражает процентное соотношение в сплаве хрома и никеля, которые придают ей антикоррозионные свойства. Изделия из такой стали исключительно прочны, гигиеничны и химически устойчивы к органическим кислотам и щелочам. По российскому ГОСТу AISI 304 – это марка 12Х18Н10 (в Германии это стандарт DIN X5CrNi18-10, в странах Европейского Союза EN 1.4301).

ТЕРМОАККУМУЛИРУЮЩЕЕ ДНО

Специальная конструкция дна, состоящего из металлов с различными свойствами (нержавеющая сталь и алюминий), обеспечивает быстрый нагрев посуды, равномерное распределение тепла по всей поверхности дна и долговременное сохранение температуры. Внешний слой из нержавеющей стали марки AISI 430 обладает магнитными свойствами, поэтому кухонная посуда SILGA подходит для всех варочных поверхностей, включая индукционные.



Для сохранения витаминов и питательной ценности продуктов рекомендуется готовить в зоне зеленого цвета (-40 °C – 50 °C).

ИНДИКАТОР ТЕМПЕРАТУРЫ

Некоторые крышки посуды SILGA снабжены индикатором температуры. Такие термодатчики на крышках посуды не могут показать Вам точную температуру внутри кастрюли, но они позволяют контролировать уровень нагрева (низкий, средний, высокий) в процессе приготовления пищи.



www.silga.ru Made in Italy