

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ для посуды с антипригарным покрытием

Перед первым использованием снимите липкую этикетку со штрих-кодом, затем вымойте сковороду в теплой воде мягкой губкой. Высушите и смажьте растительным маслом всю внутреннюю антипригарную поверхность сковороды. Рекомендуем готовить на среднем и малом огне, так Вы продлите срок эксплуатации посуды. При обычном использовании температура нагрева корпуса не превышает 200-220°C

Не перегревайте сковороду, не оставляйте ее без содержимого на включенной плите дольше, чем на 5 минут, иначе антипригарные свойства могут ухудшаться.

В целях безопасности не ставьте горячую сковороду на край стола; старайтесь, чтобы ее ручка сильно не выступала за край плиты. Во избежании ожогов брызгами масла закрывайте посуду крышкой. **Не оставляйте готовящиеся продукты без присмотра.**

При приготовлении еды используйте качественные деревянные и пластиковые лопатки. Не следует пользоваться металлическими ножами и другими острыми столовыми приборами. **Не режьте пищу непосредственно в посуде.**

Легкие царапины и небольшие потертости не ухудшают антипригарных качеств покрытия. Избегайте резкого охлаждения сковороды. Чтобы сковорода сохраняла хороший внешний вид, тщательно мойте её после каждого использования любыми неабразивными жидкостями или гелями для мытья посуды. Чтобы отмыть сильные жировые загрязнения, применяйте концентрированные средства для мытья посуды или кипячение с 5-15% водным раствором средства для мытья посуды (1-3 чайные ложки средства на 1/2 стакана воды) в течение 2-5 минут.

Мыть посуду надо сразу после приготовления еды, иначе при дальнейшем использовании на поверхности может образовываться нагар. Если нагар все-таки появился, для его удаления предварительно замачивайте сковороду на 10-15 минут теплой водой, затем без усилия удалите нагар плотной стороной бытовой губки для мытья посуды, смоченной жидким средством для мытья посуды.

Использование металлических мочалок и абразивных чистящих средств может привести к преждевременному износу антипригарного покрытия.

При мытье в посудомоечной машине применяйте моющие средства с уровнем pH, близким к нейтральному (в диапазоне 6-8), или специально рекомендованные для мытья алюминиевых изделий. В противном случае на участках без покрытия (проточенное дно, место крепления ручки) может образовываться серый налет.

Обратите внимание, что любое моющее средство следует применять строго в соответствии с инструкцией, приведенной на его упаковке.

ГАРАНТИЯ для посуды с антипригарным покрытием

ЗАВОД НЕВА МЕТАЛЛ ПОСУДА дает гарантию на данный товар с момента покупки на случай любого производственного дефекта. Настоящая гарантия не распространяется на повреждения, возникшие из-за ударов, падений, перегрева, неправильного использования изделия или его использования в сфере общественного питания (появление пятен, обезжириваний, царапин на внутренней и внешней поверхности корпуса).

ЗАВОД НЕВА МЕТАЛЛ ПОСУДА гарантирует, что посуда соответствует всем нормам и правилам, установленным для материалов, контактирующих с пищей.

Изделие соответствует ГОСТ Р 51162-98.

Гарантийный срок эксплуатации 12 месяцев со дня продажи через розничную торговую сеть.