

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПОСУДЫ С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ

Перед первым использованием снимите липкую этикетку со штрих-кодом со дна изделия, затем вымойте его в теплой воде мягкой губкой; высушите и смажьте растительным маслом всю внутреннюю антипригарную поверхность.

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

В целях безопасности не ставьте горячее изделие на край стола. Во избежание ожогов брызгами масла закрывайте его 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.

Чтобы изделие дольше сохраняло хороший внешний вид, тщательно мойте его после каждого использования гелями для мытья и чистки посуды (например, SARMA Active, FLAT, FEDORA, Санитагель и др.). Чтобы отмыть сильные жировые загрязнения, применяйте концентрированные моющие средства (например, LUXUS Professional, БАГИ, Санита-крем и др.).

Мыть посуду надо сразу после приготовления еды, иначе при дальнейшем использовании на поверхности будет образовываться нагар. Если нагар все-таки появился, для его удаления предварительно замачивайте изделие, чтобы не повредить антипригарное покрытие.

Использование металлических мочалок и абразивных чистящих средств также 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 (например, гель Chrystal Charmy фирмы Lion). В противном случае на участках без покрытия (проточенное дно, место крепления ручек) может образовываться пачкающий серый налет.

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

ГАРАНТИЯ

Завод "НЕВА МЕТАЛЛ ПОСУДА" дает гарантию на данную посуду 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, обесцвечиваний, 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 ГОСТу Р 51162-98.

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