

Перед первым применением посуды внимательно прочитайте инструкцию!

Инструкция по эксплуатации.

Подготовка и уход за чугунной посудой:

- Освободите изделие от упаковки.
- Поставьте посуду на плиту и прокалите (можно внутрь насыпать соль) до полного выгорания индустриального масла.
- Дайте посуде остыть, а затем протрите ветошью, нанесите слой растительного масла (без запаха) и прокалите в течение 20-30 минут – в результате этой процедуры создается защитный слой, который препятствует коррозии и обладает небольшими антипригарными свойствами.
- Во время проведения данной процедуры следует обеспечить хорошую вентиляцию помещения. Посуда готова к эксплуатации.

Чугун – материал, легко подверженный коррозии, поэтому необходимо соблюдать следующие правила эксплуатации и хранения:

- В чугунной посуде нельзя хранить пищу.
- Мыть чугунную посуду рекомендуется без использования агрессивных абразивных и моющих средств, чтобы не повредить образовавшийся антипригарный слой.
- Нельзя мыть в посудомоечной машине.
- После мытья посуду необходимо тщательно просушить (это можно сделать в духовом шкафу или на плите) и смазать растительным маслом.
- Хранить чугунную посуду рекомендуется в сухом, вентилируемом месте.
- Нельзя подвергать изделия из чугуна ударным нагрузкам и охлаждать водой.
- Не рекомендуется хранить посуду в непосредственном контакте с веществами, вызывающими коррозию металла.
- Если по каким-то причинам посуда все-таки заржавела, ржавчину достаточно просто удалить с помощью абразивного средства, жесткой губки или металлической мочалки. Другой способ: берем белый уксус и лимонный сок (пропорция 1:1), смачиваем чистую белую (или светлую) х/б салфетку (кусочек ткани, тряпки) этим раствором и кладем на место ржавчины на 20-60 минут (зависит от степени заржавления посуды). Такой состав не только удаляет ржавчину, но и оставляет на поверхности посуды прочную защитную пленку. Затем смываем состав теплой водой (можно при смывании использовать губку для более быстрой очистки). Высушить чугун, смазать маслом и прокалить.
- Чугунная посуда замечательна тем, что чем больше на ней готовишь, тем лучше она становится!

Для всех
видов плит



Газовая



Электрическая



Галогенная



Керамическая



Индукционная



Духовой шкаф

