

ИНСТРУКЦИЯ по использованию посуды с антипригарным покрытием

BergHOFF[®]

Посуда из литого алюминия с антипригарным покрытием дает возможность готовить диетическую пищу с минимальным количеством масла и воды.

Подготовка посуды к использованию:

Снимите наклейку, вымойте посуду горячей водой с добавлением жидких моющих средств, вытрите насухо салфеткой или губкой. На поверхность холодной сковороды налейте небольшое количество масла. На среднем огне разогрейте сковороду. Положите слой сырых картофельных ломтиков и чуть-чуть соли. Зажарьте их до светло-коричневого цвета, переверните и зажарьте с другой стороны. Жаренный картофель выбросьте, а сковороду вымойте. Вытрите насухо. Теперь сковорода готова к использованию.

Применение и правила безопасности:

- Используйте посуду исключительно для бытовых нужд и согласно указаниям, изложенным в данной инструкции.
- Во избежание ожогов брызгами масла пользуйтесь крышкой.
- Не оставляйте на огне пустую посуду с антипригарным покрытием без масла или продуктов. Из-за высокой температуры жиры могут быстро сгорать и образовывать смолы дегтя. Перегрев посуды ухудшает качество антипригарного покрытия, а длительный перегрев может привести к разрушению (вздутию) антипригарного покрытия.
- Не подвергайте изделие резким изменениям температуры, в противном случае могут возникнуть белесые пятна на поверхности антипригарного покрытия, что в дальнейшем приведет к пригоранию продуктов в процессе их приготовления. Не используйте посуду для хранения продуктов в холодильнике. Категорически запрещается ставить охлажденную посуду на плиту.
- Так как ручки стеклянных и металлических крышек при приготовлении пищи могут нагреваться, во избежание ожогов использовать прихватки или кухонные варежки.
- Нельзя резать пищу в посуде с антипригарным покрытием.
- Каждое покрытие подвержено естественному износу. Для продления срока службы при приготовлении пищи следует применять деревянные, силиконовые, пластиковые или другие специальные приборы, предназначенные для посуды с антипригарным покрытием. Старайтесь не допускать контакта антипригарного покрытия с металлическими предметами!
- При использовании посуды с антипригарным покрытием в духовом шкафу температура не должна превышать 210°C, бакелитовые ручки необходимо снимать, если же ручки не съемные, то посуду в духовом шкафу использовать нельзя.

Уход за посудой:

- После использования еще теплую сковороду (но не горячую) нужно вымыть в теплой воде мягкой губкой или салфеткой с любым жидким моющим средством.
- Не используйте абразивные пасты, сильнодействующие кислотные средства для посуды с антипригарным покрытием, необходимо использовать жидкие не кислотные моющие средства.
- Посуду с антипригарным покрытием нельзя мыть в посудомоечной машине.
- Храните посуду в специально отведенном для нее месте, не доступном для детей, не подвергайте посуду ударам и не роняйте. Во избежание повреждений антипригарного покрытия не ставьте посуду в посуду.

Внимательно прочитайте инструкцию перед использованием посуды!