

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПОСУДЫ С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ С ФАКТУРОЙ ПРИРОДНОГО КАМНЯ (рекомендации по использованию и уходу для посуды серии «Природные минералы»)

Мы не знаем, какое Ваше любимое блюдо. Нам не известно, что любят Ваши дети, Ваши родители и Ваши друзья. Мы не знаем, что Вы собираетесь приготовить сегодня. Однако мы совершенно точно знаем, какой должна быть посуда, на которой у Вас это получится.

Мы бережем Ваше время!

ТЕХНОЛОГИЯ

Мы прекрасно понимаем, что на приготовление обеда для всей семьи уходит очень много времени. И так же, как и Вы, мы не хотим проводить все свободное время у плиты.

Поэтому для каждой сковороды мы разработали особую конструкцию дна. Благодаря ей, продукты пропекаются гораздо быстрее. При этом они сохраняют все полезные свойства. А за счет правильного соотношения толщины дна и стенок достигается равномерный прогрев как по центру сковороды, так и по краям. Вы можете жарить, тушить, томить и не беспокоиться о том, что пища пригорит или останется сырой.

ПОЛЕЗНАЯ ЕДА

Будьте честны с продуктами. Используйте минимальное количество масла.

При жарке рыбы и мяса не допускайте «дыма» от масла. Это позволит продлить жизнь сковороде, снизить количество канцерогенов в блюдах и сохранить их полезные свойства.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Не нужно быть излишне горячими в процессе готовки. Конечно, Ваша сковорода рассчитана на большие температуры, но долгий жар вреден для всех. Поэтому старайтесь не оставлять пустую сковороду на включенной плите.

Готовьте еду на малом или среднем огне. В большинстве случаев Вам просто не нужны температуры выше 200 °С. А перегрев сковороды может привести к ухудшению антипригарных свойств.

Используйте качественные деревянные или пластиковые лопатки без дефектов.

Главное, не спешите расстраиваться и беспокоиться, если в кулинарном азарте все же немного поцарапали сковороду. Легкие царапины и небольшие потертости совершенно не ухудшают ее антипригарных свойств, а все материалы, которые мы используем при производстве каждой сковороды абсолютно безопасны и безвредны для здоровья человека. Тем не менее не стоит резать еду прямо в сковороде, ухудшая ее внешний вид.

ПРАВИЛЬНЫЙ УХОД

Вам будет гораздо приятнее готовить на сковороде, если она всегда будет чистой. И в этом Вам поможет пара простых правил ухода за посудой.

Перед первым использованием сковороды снимите с нее все липкие этикетки. Тщательно вымойте ее в теплой воде, высушите и смажьте рабочую поверхность сковороды растительным маслом.

Антипригарное покрытие любит заботу. Мойте сковороду любыми небразивными жидкостями для мытья посуды после каждого использования. Мыть посуду желательно сразу после приготовления еды. Если мыть сковороду совсем лень – слейте масло и тщательно протрите ее мягкой салфеткой или бумажным полотенцем. Не откладывайте это на завтра.

Иногда на сковороде может образоваться нагар. Не переживайте. Замочите сковороду на 10-15 минут в теплой воде. Затем легкими движениями удалите нагар обычной губкой, смоченной жидким средством для мытья посуды.

Застывший жир лучше отмывать концентрированными средствами для мытья посуды. Если загрязнение серьезное, просто прокипятите в сковороде 10% водный раствор средства в течение 5 минут.

Но точно не стоит мыть сковороду металлическими щетками и использовать абразивные чистящие средства. И откажитесь от средств широкого спектра действия. Гель для мытья раковины, плиты и посуды в одном флаконе вероятнее всего не пощадит антипригарное покрытие.

Если вы решили помыть сковороду в посудомоечной машине, то пользуйтесь специально рекомендованным средством для мытья антипригарной и алюминиевой посуды. Небольшой урок химии – алюминий окисляется в щелочной среде, это его природные свойства. Поэтому необходимо использовать средства с pH не выше 6-8. Если такого средства нет под рукой, внимательно изучите инструкцию Вашего моющего средства. Если оно не предназначено для мытья сковород, лучше найдите ему замену или воспользуйтесь ручной мойкой.

Если все-же решите попробовать мыть сковороду в посудомоечной машине с обычным средством - мойте сковороду отдельно от другой посуды. При применении большинства средств дно сковороды может темнеть, и на посуде может образовываться серый налет. Он легко удаляется сухой тряпкой, безвреден и не влияет на антипригарные свойства, но выглядит некрасиво.

При использовании сковороды на стеклокерамической поверхности всегда поднимайте ее при перемещении по плите.

ХРАНЕНИЕ

Посуда с антипригарным покрытием не предназначена для хранения готовой пищи.

При необходимости хранения посуды «стопкой» - для защиты покрытия от царапин и потертостей - пользуйтесь защитными салфетками либо другими кухонными аксессуарами.

БЕЗОПАСНОСТЬ

Иногда в процессе приготовления мы так увлекаемся, что буквально перестаем замечать все вокруг. Просто следуйте простым правилам безопасности, и все будет в порядке.

Вы никогда не уроните горячую сковороду, если будете ставить ее в центр стола, а не на его край.

По этой же причине следите, чтобы ручка сковороды не выступала слишком далеко за край плиты.

Обязательно прикрывайте сковороду крышкой или маслозащитной сеткой. Пусть масло брызгает на них, а не на Вашу одежду.

В процессе готовки не оставляйте сковороду надолго без внимания. И тогда у Вас никогда ничего не подгорит, а ароматы кухни будут пробуждать только аппетит.

И не стоит переворачивать мясо и другие продукты руками. Используйте для этого деревянные или пластиковые лопатки, ложки и щипцы.

Для изделий с нержавеющей ручками используйте прихватки или кухонные рукавицы, поскольку при длительном интенсивном нагревании нержавеющие ручки посуды могут нагреться.

ПОСУДА ДЛЯ ИНДУКЦИОННЫХ ПЛИТ

Иногда выбор посуды требует от нас собранности и наблюдательности. Покупка посуды для индукционных плит именно тот случай. У каждого производителя таких варочных поверхностей есть свои требования к посуде, поэтому внимательно читайте инструкцию для плиты. Но есть одно золотое правило, которое сможет вам помочь – лучше больше, чем меньше. Это значит, что диаметр ферромагнитного диска на дне посуды должен соответствовать диаметру конфорки.

Если все-таки вы ошиблись в выборе и плита не обнаруживает посуду автоматически, попробуйте переставить сковороду на более маленькую конфорку.

ГАРАНТИИ

Сковороды с антипригарным покрытием завода «НЕВА МЕТАЛЛ ПОСУДА» изготовлены по ГОСТ Р 51162-98. Они полностью соответствует всем нормам и правилам, установленным для материалов, контактирующих с пищей.

Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие из-за ударов, падений, перегрева, неправильного использования сковороды или ее использования в сфере общественного питания.

На заводе «НЕВА МЕТАЛЛ ПОСУДА» действует система менеджмента качества, сертифицированная на соответствие международному стандарту ИСО 9001.