

# Kukmara™

## Инструкция по эксплуатации литой алюминиевой посуды

1. Перед первым использованием алюминиевую посуду необходимо тщательно подготовить, а именно – вымыть в горячей воде с хозяйственным мылом или жидким моющим средством.
2. **Подготовка кастрюли.** Налить в посуду чистую воду, добавить кусочек лимона (это устранил возможные неприятные запахи), прокипятить воду на небольшом огне минут 20. Слить воду, посуду вытереть насухо. Посуда готова к использованию.
3. **Подготовка сковороды и посуды, в которой предполагается жарка пищи.** (Чтобы пища при первом приготовлении не прилипла к поверхности посуды, необходимо ее прокалить. Это поможет создать на поверхности изделия своеобразную защитную пленку.) На чистую, сухую сковороду высыпать крупную соль слоем приблизительно в 1 см, поставить на слабый огонь и подогреть в течение 20 минут. Дать полностью остыть. Убрать соль, внутреннюю поверхность слегка смазать рафинированным растительным маслом с помощью салфетки или кисточки. Дать маслу впитаться и можно использовать.
4. НЕ используйте посуду с пластмассовой фурнитурой для приготовления пищи в духовке.
5. При первом кипячении воды и последующей эксплуатации посуды возможно потемнение поверхности по уровню налитой жидкости. Это не является производственным или каким бы то ни было дефектом. Для удаления темного налета с алюминиевой посуды налейте в нее воды, добавьте 100 грамм столового уксуса на 1 литр воды и прокипятите.
6. Мыть алюминиевую посуду необходимо вручную без использования посудомоечной машины.
7. Не храните в алюминиевой посуде соленые и кислые продукты.
8. В алюминиевой посуде желательно готовить пищу, содержащую малое количество кислоты и соли. Например: супы, каши, макароны, картофель.
9. Мойте посуду мягкими губками для посуды и не используйте металлические щетки. Применяйте замачивание для удаления остатков пищи.
10. Диаметр посуды должен совпадать с диаметром нагревательного элемента плиты.
11. Посуду из алюминия ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПЕРЕГРЕВАТЬ БЕЗ СОДЕРЖИМОГО, особенно на открытом огне (костер, газовая горелка), во избежание деформации и прогорания посуды.

**Посуда с повреждениями, возникшими из-за ударов, падений, перегрева или неправильного использования, возврату и обмену не подлежит.**

**При соблюдении инструкции по эксплуатации литой алюминиевой посуды срок службы не ограничен.**

При приобретении продукции ТМ Kukmara® просим обратить особое внимание на наличие отличительного знака Kukmara, выдавленного на корпусе или металлической крышке изделия, либо на наличие деколи Kukmara на стеклянной крышке посуды.

**АО “Кукморский завод Металлопосуды”**

Основан в 1950 г.

422111, Россия, Республика Татарстан, г. Кукмор, ул. Ленина, 154.

Телефон бесплатной линии: 8 (800) 333-93-45

Тел./факс: (84364) 2-77-55, 2-62-41

<http://www.kukmara.com>

Дата выпуска / Штамп ОТК:



**СДЕЛАНО В РОССИИ**