

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПОСУДЫ ИЗ ЛИТОГО АЛЮМИНИЯ  
С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ  
(кастрюли, казаны, жаровни, утятница, гусятница)**

**В ваших руках высококачественная посуда, произведенная в России и обладающая следующими преимуществами:**

- Посуда многофункциональна и удобна в эксплуатации, в ней можно жарить, тушить, варить, томить, пассеровать и запекать;
- Литой алюминиевый корпус не подвержен деформации и обеспечивает равномерный нагрев;
- Утолщённое дно и толстые стенки создают эффект томления, как в чугунной посуде, сохраняя вкусовые качества и полезные свойства продуктов;
- Ровное, проточенное дно не царапает поверхность стеклокерамических плит и гарантирует плотный контакт посуды с варочной поверхностью;
- Многослойная антипригарная система обладает превосходной устойчивостью к истиранию и позволяет готовить с минимальным количеством масла;
- Антипригарное покрытие экологично и безопасно, не содержит ПФОА (перфтороктановой кислоты);
- Подходит для всех типов плит, кроме индукционных.

**Для того чтобы посуда прослужила вам как можно дольше, рекомендуем соблюдать рекомендации по эксплуатации.**

**ПРАВИЛЬНЫЙ УХОД**

- Перед первым применением снимите с посуды все липкие этикетки;
- Тщательно вымойте в теплой воде, высушите и смажьте рабочую поверхность посуды растительным маслом;
- Используйте неабразивные чистящие средства для мытья посуды, не используйте металлические щетки;
- Мойте посуду только после ее остывания, не помещайте разогретую посуду под холодную воду;
- Рекомендуем мыть посуду с антипригарным покрытием вручную. Для мытья в посудомоечной машине используйте щадящие средства с pH 6-8, в противном случае на участках без покрытия (проточенное дно, место крепления ручки) может образоваться серый налет.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

- Подбирайте размер источника нагрева в соответствии с диаметром дна посуды;
- При использовании посуды на стеклокерамической поверхности всегда поднимайте ее при перемещении по плите;
- Рекомендуем готовить на средних температурах. Не перегревайте посуду, не оставляйте ее без содержимого на включенной плите дольше 5 минут, это может привести к повреждению покрытия и ухудшению антипригарных свойств;



195067, Россия,  
Санкт-Петербург,  
пр. Маршала Блюхера,  
78 лит. Н, пом. 77

Акционерное общество  
«Нева металл посуда»  
ОГРН 1079847131187  
ИНН 7806376410

8 800 222 80 32  
office@nmp.ru  
[www.nmp.ru](http://www.nmp.ru)

- Используйте минимальное количество масла. При жарке рыбы и мяса не допускайте «дыма» от масла. Это позволит снизить количество канцерогенов в блюдах и сохранить их полезные свойства;
- Используйте деревянные, силиконовые или пластиковые лопатки;
- Не режьте еду непосредственно в посуде. Легкие царапины и небольшие потертости не ухудшают антипригарных свойств посуды, но портят ее внешний вид;
- Не используйте посуду и крышки с пластиковой фурнитурой для приготовления пищи в духовке;
- Не используйте посуду с антипригарным покрытием для хранения кислых, соленых и жирных продуктов до и после ее использования. Тщательно мойте посуду после каждого применения.

#### **ХРАНЕНИЕ**

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