

Перед первым использованием вымойте посуду мягкой губкой в теплой воде с жидким моющим средством, ополосните, высушите.

НЕ используйте посуду с пластмассовой фурнитурой для приготовления пищи в духовке.

При эксплуатации посуды возможно потемнение поверхности, что является результатом окисления алюминия. Чтобы удалить темный налет с алюминиевой посуды, налейте в нее воды, добавьте 100 грамм столового уксуса на 1 литр воды и прокипятите.

НЕ храните в алюминиевой посуде соленые и кислые продукты.

В алюминиевой посуде желательно готовить пищу, содержащую малое количество кислоты и соли, например: супы, каши, макароны, картофель.

Применяйте замачивание для удаления остатков пищи.

Диаметр дна посуды должен совпадать с диаметром нагревательного элемента плиты.

Разогревайте посуду именно в том температурном режиме, который необходим для приготовления пищи, не повышайте температуру для достижения быстрого нагрева.

Посуду из алюминия запрещается перегревать без содержимого во избежание деформации и прогорания посуды.

Во избежание термошока не ставьте горячую посуду под холодную воду.

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.

Настоящая гарантия не распространяется на повреждения, возникшие из-за ударов, падений, перегрева или неправильного использования.

На коробке:

* ВАЖНО! Перед использованием внимательно ознакомьтесь с инструкциями по эксплуатации посуды и стеклокерамической плиты.