

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И УХОДУ

- Используйте при мытье посуды неабразивные жидкости с pH 6-8.

Если вы планируете мыть посуду в посудомоечной машине, используйте средства для мытья с pH 6-8, чтобы избежать образования серого налета на участках без покрытия (проточенное дно, место крепления ручки).

- Используйте деревянные, силиконовые или пластиковые аксессуары.

Использование данных аксессуаров позволит сохранить внешний вид и антипригарное покрытие сковороды.

- Не перегревайте сковороду свыше 200°C.

Как правило, приготовление пищи происходит при температурах до 150-170°C, использование сковороды в данном диапазоне позволяют дольше сохранить физико-механические свойства покрытия.

- Не используйте для мытья изделия металлические щетки.

Использование металлических мочалок и щеток может привести к преждевременному износу антипригарного покрытия.

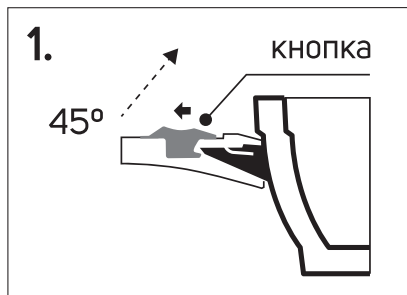
- Не храните готовую пищу в изделии.



Не используйте сковороду для хранения кислых, соленых и жирных продуктов. Пищевые продукты выделяют кислоты, за счет которых со временем ухудшаются антипригарные свойства изделий. Для хранения пищи лучше использовать специализированную посуду: контейнеры, ланч-боксы и прочее.

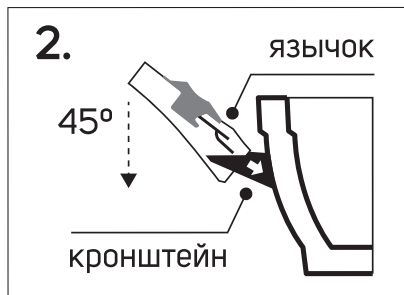
 Только для сковород со съемной ручкой.

Как снять ручку:



Сдвинуть на себя кнопку
и приподнять ручку
на 45°.

Как надеть ручку:



Вставить язычок под углом 45°
в отверстие кронштейна
и опустить ручку до конца.