



Инструкция к посуде из чугуна с эмалированным покрытием

Чтобы изделие прослужило вам максимально долго и радовало безупречными потребительскими свойствами, следует учитывать следующие вещи:

- как правило, покрытие наносится в несколько слоёв, что повышает его устойчивость;
- предварительно подготавливать обычную чугунную посуду с покрытием не нужно – достаточно просто тщательно её промыть;
- в посуде из чугуна с эмалированным покрытием **можно** хранить пищу. Как правило, её можно использовать в посудомоечной машине (предварительно сверьтесь с информацией на упаковке).

При готовке в **посуде из чугуна с любого вида эмалью** следует соблюдать следующие правила:

1. Не допускайте перегрева чугунной эмалированной посуды: от высокой температуры эмаль может испортиться.
2. Не допускайте механических повреждений эмалевого покрытия. Если на посуде появились сколы или глубокие царапины, готовить на такой посуде **НЕЛЬЗЯ**.
3. Не используйте агрессивные абразивные вещества и материалы для мытья чугунной посуды с эмалированным покрытием.
4. В процессе приготовления пищи используйте деревянные или полимерные кухонные инструменты.