



www.sima-land.ru

Оптово-розничный интернет-магазин

Инструкция к посуде торговой марки «Эмаль»



ООО «Эмаль»

ПРАВИЛА УХОДА:

Посуду можно использовать для приготовления пищи на любых типах плит: газовых, электрических, керамических, индукционных.

ПРАВИЛА УХОДА:

1. Новую эмалированную кастрюлю нужно закалить. Налить в нее воды до краев, добавить 2 столовых ложки соли на литр, вскипятить, дать остыть. Только после этого слить воду.
2. Если образовались пятна от пригоревшей пищи, посыпьте дно солью и через пару часов удалите нагар губкой.
3. В подгоревшей кастрюле прокипятить содовый раствор (1 чайная ложка на литр воды).
4. Темный налет очистит сода или кожура кислых яблок, которые долго кипятят в кастрюле.
5. Для повседневной чистки такой посуды подойдут горчица, сода, мелкая соль, мыло. Но никогда не используйте для чистки наждачную бумагу, металлические щетки.
6. Посуда легко отмывается теплой водой и моющими средствами как при помощи губки, так и в посудомоечных машинах.

Вся выпускаемая продукция сертифицирована. Соответствует требованиям ГОСТ 24788-2001

ВНИМАНИЕ:

При неосторожном или длительном пользовании на эмалированных кастрюлях могут появиться трещины или сколы, через которые может легко проникнуть влага к металлу, и начнется коррозия. В этом случае в пищу попадает ржавчина, а вместе с ней и вредные примеси с тяжелыми металлами.

Не рекомендуется использовать посуду с механическими повреждениями эмалевого покрытия для приготовления и хранения пищи!

Эмалированная посуда в отличие от многих высокотехнологичных модных новинок экологически безвредна, доступна по цене, а широкая цветовая палитра эмали позволяет подобрать эмалированную посуду для любого интерьера современной кухни.

Посуду **не следует** подвергать температурным перепадам!

- НЕ нагревать без содержимого;
- НЕ замораживать продукты, содержащие воду;
- НЕ ставить на электрическую конфорку с меньшим диаметром, чем дно кастрюли.

Эмалированная посуда долговечна при правильном ее использовании в быту.