



## Инструкция к стальной эмалированной посуде торговой марки «Стальэмаль»

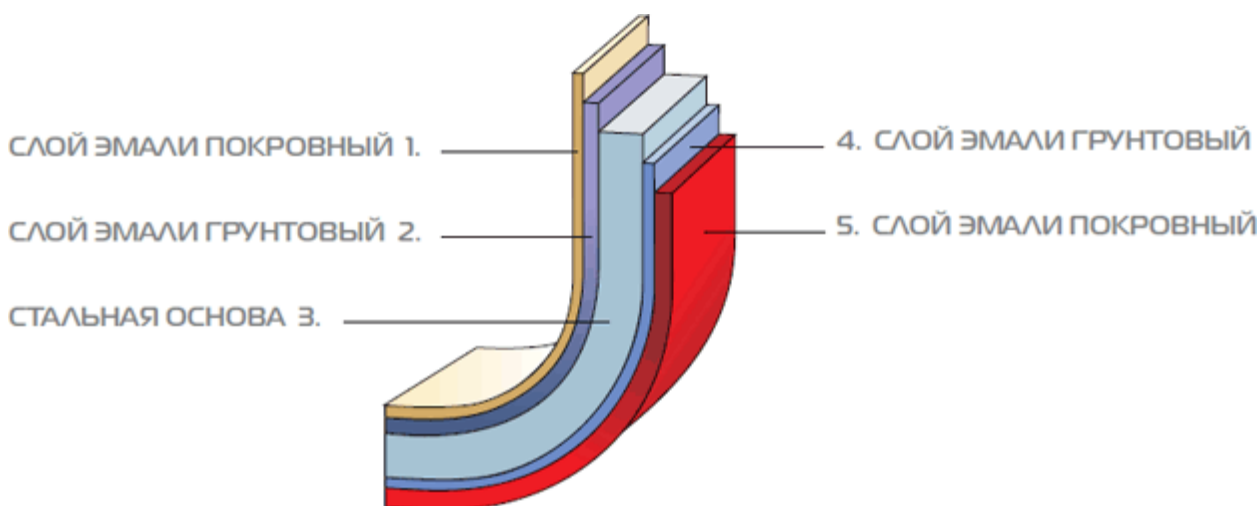
Посуду можно использовать для приготовления пищи на любых типах плит: газовых, электрических, керамических, индукционных.

### 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 продукция сертифицирована на соответствие ГОСТ 24788—2001.

Эмалированная посуда производится методом штампования из тонколистовой малоуглеродистой стали:





## ВНИМАНИЕ:

**Не рекомендуется** чистить посуду металлическими щетками и мочалками, а также использовать абразивные чистящие средства крупного помола.

**Не рекомендуется** использовать посуду с механическими повреждениями эмалированного 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.

Если посуда без «ободка» – на дне могут быть заметны специфические «точки» – они появляются от иголок, на которые изделие ставится в процессе обжига. Если же наличествует «ободок» (как правило, из нержавеющей стали) – точек быть не должно.

## Особенности стальной эмалированной посуды «Стальэмаль»



Разнообразный дизайн наборов позволяет подобрать их под любой вкус хозяйки или интерьер кухни.



Благодаря двойному слою эмалированного покрытия исключается проникновение в пищу оксидов металла.



Прочный корпус из холоднокатаного проката гарантирует эффективную тепловую обработку пищи.



Посуда «Стальэмаль» рассчитана на длительный срок эксплуатации.



[www.sima-land.ru](http://www.sima-land.ru)

Оптово-розничный интернет-магазин



Посуда производства ООО «Стальэмаль» — это отличный подарок для хорошей хозяйки.



Посуда подходит для любых видов плит и посудомоечных машин.