

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ИНДУКЦИОННЫХ СКОВОРОД ИЗ ЛИТОГО АЛЮМИНИЯ С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ

В ваших руках высококачественная сковорода, произведенная в России и обладающая следующими преимуществами:

- Литой алюминиевый корпус сковороды не подвержен деформации и обеспечивает ее равномерный нагрев;
- Сковорода выполнена с использованием современной технологии «Full Induction». Дно сковороды оснащено цельным ферромагнитным диском, который распознается всеми типами индукционных плит и обеспечивает быстрый разогрев сковороды до идеальной температуры для жарки;
- Многослойная антипригарная система обладает превосходной устойчивостью к истиранию и позволяет готовить с минимальным количеством масла;
- Антипригарное покрытие экологично и безопасно, не содержит ПФОА (перфтороктановой кислоты);
- Эргономичная ручка из бакелита не нагревается;
- Подходит для всех типов плит.

Для того чтобы сковорода прослужила вам как можно дольше, рекомендуем соблюдать рекомендации по эксплуатации.

ПРАВИЛЬНЫЙ УХОД

- Перед первым применением снимите со сковороды все липкие этикетки;
- Тщательно вымойте сковороду в теплой воде, высушите и смажьте рабочую поверхность сковороды растительным маслом;
- Используйте неабразивные чистящие средства для мытья сковороды, не используйте металлические щетки;
- Мойте сковороду только после ее остывания, не помещайте разогретую сковороду под холодную воду;
- Рекомендуем мыть сковороду с антипригарным покрытием вручную. Для мытья в посудомоечной машине используйте щадящие средства с pH 6-8, в противном случае дно сковороды может потемнеть, а на участках без покрытия (проточенное дно, место крепления ручки) может образоваться серый налет.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Подбирайте размер источника нагрева в соответствии с диаметром дна сковороды;
- При использовании сковороды на стеклокерамической поверхности всегда поднимайте ее при перемещении по плите;
- Рекомендуем готовить на средних температурах. Не перегревайте сковороду, не оставляйте ее без содержимого на включенной плите дольше 5 минут, это может привести к повреждению покрытия и ухудшению антипригарных свойств;



195067, Россия,
Санкт-Петербург,
пр. Маршала Блюхера,
78 лит. Н, пом. 77

Акционерное общество
«Нева металл посуда»
ОГРН 1079847131187
ИНН 7806376410

8 800 222 80 32
office@nmp.ru
www.nmp.ru

- Используйте минимальное количество масла. При жарке рыбы и мяса не допускайте «дыма» от масла. Это позволит снизить количество канцерогенов в блюдах и сохранить их полезные свойства;
- Используйте деревянные, силиконовые или пластиковые лопатки;
- Не режьте еду непосредственно в сковороде. Легкие царапины и небольшие потертости не ухудшают антипригарных свойств сковороды, но портят ее внешний вид;
- Не используйте сковороды с пластиковой фурнитурой для приготовления пищи в духовке;
- Не используйте сковороду для хранения кислых, соленых и жирных продуктов до и после ее использования, тщательно мойте сковороду после каждого применения.

ХРАНЕНИЕ

- При необходимости хранения сковород «стопкой» пользуйтесь защитными салфетками или другими кухонными аксессуарами, для защиты покрытия от царапин и потертостей.

ГАРАНТИИ

Наша посуда соответствует всем нормам и правилам, установленным для материалов, контактирующих с пищей.

Индивидуальный номер на дне каждого изделия – гарантия качества от производителя. Для того чтобы узнать дату производства вашей сковороды, введите номер в специальное поле на нашем сайте: nmp.ru/shop/your-cookware.

Акционерное общество «Нева металл посуда» дает гарантию на посуду с момента покупки на случай любого производственного дефекта.

Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие из-за ударов, падений, перегрева, неправильного использования сковороды или ее использования в сфере общественного питания.

Мы всегда готовы ответить на Ваши вопросы, проконсультировать и исполнить свои гарантийные обязательства.

Наши контакты для гарантийных обращений и вопросов по качеству продукта:

195067, Россия, Санкт-Петербург, пр. Маршала Блюхера, 78, лит.Н.

Телефон горячей линии: 8 800 222 80 32

E-mail: quality@nmp.ru, сайт: www.nmp.ru

На предприятии действует система менеджмента качества, соответствующая требованиям ГОСТ Р ИСО 9001-2015 (ISO 9001:2015).