

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Удалите с посуды все этикетки, наклейки и ярлыки, тщательно вымойте её в горячей воде с использованием моющего средства, хорошо ополосните и вытрите насухо.
- Начинайте готовить только в чистой посуде, это позволит надолго сохранить её превосходный внешний вид.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

- Правильно выбирайте диаметр конфорки: он должен быть равен или меньше диаметра дна посуды. При приготовлении на газовых плитах следите за тем, чтобы пламя не касалось стенок посуды.
- Старайтесь использовать максимальную мощность плиты только в начале приготовления пищи, а затем лишь среднюю или низкую.
- Не используйте максимальную мощность плиты при приготовлении без воды или небольшого количества продуктов.
- Никогда не нагревайте пустую посуду.
- Не наполняйте посуду до верхнего края, это позволит избежать переливания жидкостей через край.
- В процессе приготовления ручки посуды могут нагреться – используйте кухонные прихватки и рукавицы. Остерегайтесь пара, выходящего из нагретой посуды. Соблюдайте осторожность при переноске посуды с горячими продуктами. Не касайтесь нагретых частей посуды незащищенными частями тела.
- При приготовлении учитывайте термоаккумулирующие свойства капсульного дна, выключайте плиту за 1-2 минуты до окончания приготовления.
- Не заполняйте нагретую посуду холодной водой и не погружайте её в холодную воду.
- При приготовлении продуктов в масле накрывайте посуду крышкой – это предотвратит разбрызгивание нагретого масла.
- Не кладите соль, уксус и прочие приправы в пустую посуду, посуду с холодными продуктами или холодной водой. Лучше добавлять их в нагретую воду или продукты, тогда они растворятся быстро, не оставляя следов на стенках посуды.
- Всегда применяйте только рекомендуемые источники тепла. Вы можете использовать нержавеющую посуду NÁDOBA с любыми видами варочных плит: газовыми, электрическими, стеклокерамическими, галогенными и индукционными. Посуду с металлическими ручками допускается использовать в духовых шкафах. Посуду с бакелитовыми и силиконовыми ручками не допускается использовать в духовых шкафах при температуре выше 175 °C. Посуда из нержавеющей стали не предназначена для микроволновых печей.
- Избегайте повреждения посуды острыми предметами.

УХОД

- Не используйте для чистки посуды металлические мочалки и щётки, абразивные и агрессивные моющие средства. Допускается мытьё посуды в посудомоечной машине.
- Сильно загрязнённую посуду предварительно замочите в воде или в слабом растворе моющего средства.
- Сразу после мытья посуду следует вытереть насухо.
- Из-за некоторых продуктов, соли, уксуса, а также из-за минералов, содержащихся в питьевой воде, внутри кастрюли могут появиться белые или серые пятна. Их легко устранить небольшим количеством уксуса или сока лимона. Данные пятна нисколько не снижают функциональность или гигиеничность посуды, не являются браком и не могут стать причиной претензий к производителю.
- При перегревании посуды на её поверхности может появиться фиолетовая, коричневая или радужная окраска. Эта окраска также не является браком, не снижает функциональность или гигиеничность посуды и не может являться причиной претензий к производителю.

ГАРАНТИЯ

- На нержавеющую посуду NÁDOBA предоставляется гарантия 10 лет с момента продажи.
- Гарантия не распространяется на случаи нарушений правил данного руководства, механических повреждений посуды в результате ударов или падений, а также самостоятельного исправления дефектов посуды.
- В случае обоснованной претензии обращайтесь к продавцу изделия или в один из сервисных центров, указанных на www.nadoba.eu.