

Для эффективного и безопасного применения эмалированной посуды соблюдайте несложные правила:



Перед первым применением необходимо вымыть посуду теплой водой с жидким моющим средством и хорошо промыть горячей водой.



После первичной обработки моющим средством, нужно провести кипячение, солевым раствором для закалки эмали. Для этого всыпьте в кастрюльку две столовых ложки обычной поваренной соли из расхода на три литра воды. Затем накройте кастрюлю крышкой и прокипятите пятнадцать минут. Снимите с плиты, дайте изделию остыть, слейте раствор и промойте обычной теплой проточной водой.



При ежедневном уходе за эмалированной посудой используйте только мягкие губки и моющие средства без абразивных материалов.



Обратите внимание, что при приготовлении пищи диаметр источника тепла должен быть равным или меньшим диаметру dna посуды. Не допускайте контакта ручек посуды с источником тепла и их нагрева.



После мытья тщательно вытирайте посуду сухими чистыми полотенцами, чтобы избежать образования пятен.



Чистите эмалированную посуду сухими чистыми полотенцами.



Сохраняйте эмалированную посуду герметично, закрывая ее крышкой, когда она остывает, и не оставляйте ее на длительное время на открытом воздухе.



Используйте эмалированную посуду для хранения горячих и холодных продуктов.

Лучше всего использовать эмалированную посуду для хранения горячих и холодных продуктов.