

Инструкция по эксплуатации посуды с внешним декоративным покрытием.

1. Перед первым использованием алюминиевую посуду необходимо тщательно подготовить, а именно – вымыть в горячей воде с хозяйственным мылом или жидким моющим средством.
2. **Подготовка кастрюли.** Налить в посуду чистую воду, добавить кусочек лимона (это устранил возможные неприятные запахи), прокипятить воду на небольшом огне минут 20. Слить воду, посуду вытереть насухо. Посуда готова к использованию.
3. **Подготовка сковороды** и посуды, в которой предполагается жарка пищи. (Чтобы пища при первом приготовлении не прилипла к поверхности посуды, необходимо ее прокалить. Это поможет создать на поверхности изделия своеобразную защитную пленку). На чистую, сухую сковороду высыпать крупную соль слоем приблизительно в 1 см, поставить на слабый огонь и подогреть в течение 20 минут. Дать полностью остыть. Убрать соль, внутреннюю поверхность слегка смазать рафинированным растительным маслом с помощью салфетки или кисточки. Дать маслу впитаться и можно использовать.
4. НЕ используйте посуду с пластмассовой фурнитурой для приготовления пищи в духовке.
5. При первом кипячении воды и последующей эксплуатации посуды, возможно потемнение поверхности по уровню налитой жидкости. Это не является производственным или каким - бы то ни было дефектом. Для удаления темного налета с алюминиевой посуды, налейте в нее воды, добавьте 100грамм столового уксуса на 1 литр воды и прокипятите.
6. Мыть алюминиевую посуду необходимо вручную без использования посудомоечной машины.
7. Не храните в алюминиевой посуде соленые и кислые продукты.
8. В алюминиевой посуде желательно готовить пищу, содержащую малое количество кислоты и соли. Например: супы, каши, макароны, картофель.
9. Мойте посуду мягкими губками для посуды и не используйте металлические щетки
Применяйте замачивание для удаления остатков пищи.
10. Диаметр посуды должен совпадать с диаметром нагревательного элемента плиты.
11. Посуду из алюминия ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПЕРЕГРЕВАТЬ БЕЗ СОДЕРЖИМОГО, особенно на открытом огне (костер, газовая горелка) во избежание деформации и прогорания посуды.

Посуда с повреждениями, возникшими из-за ударов, падений, перегрева или неправильного использования, возврату и обмену не подлежит.