

Инструкция по эксплуатации посуды с антипригарным покрытием

линии Традиция

1. Перед первым использованием удалите этикетку. Если на посуде есть стикеры и наклейки, удалите их, смочив холодной водой и аккуратно протерев мягкой стороной губки. Смажьте внутреннюю поверхность посуды растительным маслом, затем промойте в теплой воде, используя губку и жидкое моющее средство, вытрите насухо.
2. **ВАЖНО!** Не используйте при мытье посуды металлические мочалки и щетки, а также средства, содержащие абразивные вещества, хлор, аммиак и кислотосодержащие средства.
3. Допускается мытье в посудомоечной машине. Рекомендуется использовать мягкощелочные моющие средства, не вызывающие коррозию алюминия. После мытья посуду вытирайте насухо и убирайте на хранение в шкаф. Хранение посуды в посудомоечной машине запрещено. Необходимо учесть, что использование посудомоечной машины значительно снижает срок службы антипригарного покрытия, а также приводит к потемнению металлической фурнитуры.
4. Избегайте резких перепадов температур. После готовки не заливайте горячую сковороду холодной водой, остудите ее до комнатной температуры. Не ставьте на горячую плиту посуду из холодильника.
5. Готовьте пищу на малых и средних режимах плиты (до 230° C). Оптимальная температура приготовления 150-180° C. Никогда не ставьте на плиту пустую посуду.
6. Не используйте посуду, в том числе стеклянные крышки, с пластмассовой и деревянной фурнитурой для приготовления пищи в духовке.
7. Используйте посуду, диаметр дна которой совпадает с диаметром нагревательного элемента плиты. Не допускайте контакта пластмассовых ручек посуды с пламенем газовой горелки.
8. **ВАЖНО!** Перед использованием посуды на стеклокерамической плите внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации плиты. Не передвигайте посуду по поверхности плиты, а переставляйте, приподнимая ее над поверхностью, во избежание глубоких, протяженных царапин на варочной панели.
9. Используйте для перемешивания кухонные принадлежности из мягких материалов – дерева, пластика или силикона. Для посуды линий «TITANIUMPRO», «ELITESTONE» и «GRANITULTRA» допускается использование неострых металлических предметов.
10. Не используйте посуду с антипригарным покрытием в качестве емкости для измельчения или смешивания продуктов с помощью блендера или миксера.
11. Посуда с антипригарными покрытиями светлых оттенков в процессе эксплуатации может изменять свой цвет, приобретая желтовато-коричневый оттенок, что не влияет на качество покрытия и не является браком.
12. Небольшие потертости и мелкие царапины, появившиеся на поверхности изделия в процессе эксплуатации **НЕ ВЛИЯЮТ** на антипригарные свойства покрытия, посуда остается абсолютно безопасной для здоровья.

Гарантийный срок эксплуатации - 24 месяцев со дня продажи через розничную сеть при соблюдении настоящей инструкции по эксплуатации.

Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие из-за ударов, падений, перегрева и неправильного использования.