

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПОСУДЫ С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ

Перед первым использованием снимите липкую этикетку со штрих-кодом со дна сковороды, затем вымойте изделие в теплой воде мягкой губкой; высушите и смажьте растительным маслом всю внутреннюю антипригарную поверхность.

Рекомендуем готовить на средних температурах, так Вы продлите срок эксплуатации посуды. При обычном использовании температура нагрева корпуса не превышает 170°C.

Помните, что рекомендуемая температура жарки мяса, рыбы с использованием масла - 150°C. В этом случае масло не дымится, токсичные вещества при нагревании масла не выделяются и не попадают в пищу.

Не перегревайте сковороду, не оставляйте её без содержимого на включенной плите дольше, чем на 5 минут, иначе антипригарные свойства могут ухудшаться.

В целях безопасности не ставьте горячую сковороду на край стола; старайтесь, чтобы ее ручка сильно не выступала за край плиты. Во избежание ожогов брызгами масла закрывайте посуду крышкой. Не оставляйте готовящиеся продукты без присмотра.

Не следует резать пищу непосредственно в посуде. Применение качественных деревянных и пластиковых лопаток увеличит срок эксплуатации изделия. Чтобы сковорода сохраняла хороший внешний вид, тщательно мойте ее после каждого использования любыми неабразивными жидкостями или гелями для мытья посуды. Чтобы отмыть сильные жировые загрязнения, применяйте концентрированные средства для мытья посуды или кипячение с 3-10% водным раствором средства для мытья посуды (1-3 чайных ложки средства на ½ стакана воды) в течение 2-5 минут.

Мыть посуду надо сразу после приготовления еды, иначе при дальнейшем использовании на поверхности может образовываться нагар.

Если нагар все-таки появился, для его удаления предварительно замочите сковороду на 10-15 минут в теплой воде, затем без усилия удалите нагар плотной стороной бытовой губки для мытья посуды, смоченной жидким средством для мытья посуды.

Использование металлических мочалок и абразивных чистящих средств может привести к преждевременному износу антипригарного покрытия.

При мытье в посудомоечной машине применяйте моющие средства с уровнем pH, близким к нейтральному (в диапазоне 6-8), или специально рекомендованные для мытья алюминиевых изделий. В противном случае на участках без покрытия (проточенное дно, место крепления ручки) может образовываться серый налет.

Обратите внимание, что любое моющее средство следует применять строго в соответствии с инструкцией, приведенной на его упаковке. После мытья чистую посуду следует извлечь из посудомоечной машины.

Особенности использования сковород с индукционным диском.

Для большинства моделей индукционных плит для получения оптимальных результатов приготовления блюд диаметр ферромагнитного диска на дне посуды должен занимать не менее ¾ площади конфорки. В том случае, если поставленная на конфорку посуда не обнаруживается автоматически, рекомендуем переставить посуду на чуть меньшую конфорку.

При выборе посуды рекомендуется внимательно ознакомиться с инструкцией производителя индукционной плиты. Обращаем внимание, что большинство индукционных плит автоматически выключаются, если посуда смещена или не обнаружена в зоне действия конфорки.

ГАРАНТИЯ

REDMOND дает гарантию на данную посуду с момента покупки на случай производственного дефекта. Гарантия (на покрытие) 12 месяцев со дня продажи через розничную торговую сеть.

Настоящая гарантия не распространяется на повреждения, возникшие из-за ударов, падений, перегрева, неправильного использования изделия или его использования в сфере общественного питания (появление пятен, обесцвечиваний, царапин на внутренней и внешней поверхности корпуса). REDMOND гарантирует, что посуда соответствует всем нормам и правилам, установленным для материалов, контактирующих с пищей. Изделие соответствует ГОСТ Р 51162-98. Произведено предприятием, на котором действует система менеджмента качества, сертифицированная на соответствие международному стандарту ИСО 9001