



Инструкция по эксплуатации чугунной посуды

Чугунная посуда общепризнанно является лучшей для приготовления пищи. Она аккумулирует и выделяет тепло на протяжении длительного периода времени. Экологически чистая, естественная среда позволяет приготовить максимально насыщенные и вкусные блюда. Чугун является материалом, безопасным по отношению к организму человека. Чугунная посуда долговечна, не боится перегрева и механических повреждений, не подвержена деформации.

1. Подготовка к эксплуатации

Перед первым использованием посуду необходимо прокалить, поставив на плиту до полного выгорания индустриального масла. Разогретую посуду протереть сухой салфеткой, соблюдая меры предосторожности, и нанести тонкий слой растительного масла. Не допускается раскалять посуду докрасна. Во время проведения данной процедуры следует обеспечить хорошую вентиляцию помещения или проводить ее на открытом воздухе. Посуда готова к эксплуатации.

2. Эксплуатация

После использования удалите остатки пищи грубой щеткой (но не металлической) и вымойте изделие в горячей воде. После мыть посуду обязательно протрите, просушите на плите и смажьте тонким слоем масла. Эксплуатационные свойства чугунной посуду со временем становятся только лучше!

3. Предупреждение

Чугун — материал, легко подверженный коррозии. Поэтому нужно соблюдать следующие правила:

- не оставляйте в посуде на хранение приготовленную пищу;
- не рекомендуется в посуде готовить кислые блюда (маринады);
- не ставьте посуду с деревянной или пластмассовой ручкой в духовку;
- нельзя мыть в посудомоечной машине;
- не допускайте использования для мытья сильных абразивных и чистящих средств;
- храните посуду в сухом месте со снятой крышкой;
- запрещается подвергать изделия ударным нагрузкам и охлаждать водой;
- совместное хранение с веществами, вызывающими коррозию металла, и ядохимикатами не допускается;
- посуда, имеющая следы ржавчины и коррозии в результате неправильной эксплуатации и хранения, возврату не подлежит.

Примечание

Ржавчина на посуде не является дефектом. Это следствие неправильной эксплуатации или ухода. Если ржавчина все же образовалась, нужно делать следующее:

- 1) Предварительно очистить от ржавчины любым способом (металлической щеткой, мелкой наждачной бумагой или абразивными моющими средствами);
- 2) Прокалить посуду при температуре примерно 200°C для удаления накопленных отложения на дне и стенках после готовок;
- 3) Дать остыть посуде несколько минут до температуры 100...150°C;
- 4) Налить растительное масло и засыпать крупной солью до образования сухой кашицы;
- 5) Чистой тряпкой тщательно втирать смесь соли с маслом в стенки и дно посуды, соблюдая меры предосторожности от получения ожогов;
- 6) Если смесь соль-масло в ходе притирания поменяла цвет — повторить обработку по пунктам 4-5.

Гарантированный срок эксплуатации — 12 месяцев со дня продажи через розничную торговую сеть при соблюдении потребителем условий хранения.

Условия транспортирования (крытые транспортные средства) и хранения (в закрытых помещениях и навесах) изделий в части воздействия климатических факторов — по группе 2 ГОСТ 15150.