

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ЧУГУННОЙ ПОСУДЫ MANOLI



Чугунная посуда Manoli используется для разогрева и приготовления пищи на всех типах плит (газовая, электрическая, керамическая, индукционная).

ПОДГОТОВКА ПОСУДЫ ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использованием сковороду необходимо тщательно промыть тёплой водой с использованием мощного средства с помощью губки или неметаллической щётки, вытереть насухо. В сухую сковороду насыпать соль крупного помола и прокалить в течение 10 минут периодически помешивая. После прокаливания соль удалить, сковороду промыть под проточной водой и вытереть насухо. Далее следует нагреть сковородку на плите свыше 100 °С и дать сковородке остынуть. На внутреннюю поверхность нанести тонкий слой растительного масла. Ваша сковорода готова к применению.

УХОД ЗА ПОСУДОЙ

Нельзя использовать чугунную сковороду для длительного хранения продуктов. После использования сковороды её необходимо вымыть тёплой водой с использованием мощного средства с помощью губки или неметаллической щётки. Использование абразивных моющих средств приведет к нарушению поверхностного защитного слоя и последующего образования ржавчины. Мыть чугунную сковороду можно только вручную, без использования посудомоечной машины. После мытья насухо протереть поверхность сковороды тканевым или бумажным полотенцем с последующим нанесением на внутреннюю поверхность тонкого слоя растительного масла. В случае возникновения на поверхности сковороды ржавчины в результате неправильного использования, необходимо выполнить следующие действия: удалить ржавчину с использованием абразивного моющего средства, металлической щетки, наждачной бумаги с мелким зерном, промыть проточной водой, вытереть насухо тканевым или бумажным полотенцем, нанести на поверхность сковороды тонкий слой растительного масла или животного жира и поместить сковороду в разогретую предварительно до 200 °С духовку на один час.

ВАЖНО: при готовке во избежание получения ожогов обязательно используйте прихватку!

СРОК ГОДНОСТИ ЧУГУННОЙ ПОСУДЫ MANOLI НЕ ОГРАНИЧЕН.

