Использование и уход

Для достижения наилучших результатов и продления срока эксплуатации вашей посуды, пожалуйста, ознакомьтесь с данной руководством по использованию и уходу. Обратите внимание, что некоторые разделы данного руководства являются общими и инструкции, содержащиеся в них, могут быть не применимы к вашему образцу посуды.

Первое использование

- Удалите все этикетки с посуды и промойте ее в теплой мыльной воде. Перед использованием или хранением убедитесь в том, что посуда сухая.
- Перед первым использованием смажьте поверхность посуды растительным маслом. Это продлит срок службы антипригарного покрытия.

Плиты с керамическими, галогенными и газовыми конфорками

- Посуда Neoflam может быть использована для готовки на плитах с керамическими, галогенными и газовыми конфорками.
- Перед использованием посуды ОБЯЗАТЕЛЬНО ознакомьтесь с руководством по эксплуатации плиты, на которой будет использоваться посуда.
- Во время приготовления пищи на газовой плите пламя не должно распространяться за пределы боковых стенок посуды, так как это может повредить ее и привести к опасному нагреванию ручек.
- Во время приготовления пищи на плитах с керамическими, галогенными или индукционными конфорками дно посуды и поверхность плиты следует очищать после каждой готовки, иначе плита может загрязниться.
- Избегайте трения посуды о поверхность плиты, так как это может повредить плиту и дно посуды.

Плиты с индукционными конфорками

- Информация о возможности использования вашей посуды на плитах с индукционными конфорками указана на упаковке.
- На плитах с индукционными конфорками можно использовать только посуду с магнитным дном. Для того чтобы определить является ли дно используемой посуды магнитным, поместите на ее основание магнит. Если магнит прилипнет к поверхности дна, значит такую посуду можно использовать на плитах с индукционными конфорками.

Общее указания

- Важно, чтобы диаметр конфорки плиты соответствовал диаметру используемой посуды.
- Посуда должна быть устойчиво размещена на плите или подставке, чтобы ее нельзя было случайно задеть и опрокинуть.
- Чтобы не обжечься и не повредить посуду, ее следует ставить на плиту так, чтобы ее ручки не находились над горячими конфорками и не и не выступали за края плиты, оставаясь в недосягаемости для детей - это поможет предупредить опрокидывание посуды, избежать травм, повреждения посуды и пола.
- Перегрев посуды может сократить срок ее службы, а также привести к обесцвечиванию и повреждению антипригарной поверхности.
- Для достижения оптимальных результатов следует готовить на малом или среднем огне, благодаря чему тепло будет распределяться равномерно и еда не будет пригорать. Это также предотвратит дребезжание крышки и переливание пищи через края посуды на поверхность плиты.

- Готовить на посуде с антипригарным покрытием можно без растительного масла. Если вы готовите на масле для придания аромата блюду, для этого рекомендуется использовать оливковое или арахисовое масло. Вязкие растительные масла могут образовывать на поверхности посуды пленку, которая может повредить антипригарное покрытие. При готовке на масле разогревайте пищу на малом огне, так как при сильном перегреве масло может загореться.
- При готовке не следует использовать спреевые масла, так как они могут повредить антипригарное покрытие.
- Не оставляйте посуду без присмотра на горящей конфорке, особенно при готовке на масле, потому что оно может воспламениться. Контакт с перегревшейся посудой может привести к ожогу, а сама посуда может испортиться или повредить плиту.
- Не оставляйте пустую посуду на горящей конфорке, так как она может перегреться. Контакт с такой посудой может привести к ожогу, а сама посуда может испортиться или повредить плиту. В перегревшуюся посуду нельзя наливать жидкость, так как образовавшиеся брызги могут обжечь и повредить посуду. Перед тем, как снять перегревшуюся посуду с плиты отключите конфорку и дайте посуде остыть (см. инструкции по использованию посуды на плитах с керамическими и галогенными конфорками, приведенные выше).
- Не смотря на то, что легкие царапины не ухудшают антипригарных свойств покрытия, при обращении с посудой не рекомендуется использовать острые кухонные принадлежности, такие как вилки, ножи или венчики. Во избежание образования царапин во время готовки следует применять деревянные или нейлоновые жаропрочные инструменты.
- Не оставляйте кухонные инструменты в посуде во время готовки.
- Не используйте посуду как пароварку, если она для этого не предназначена.
- Не следует ставить пароварки и вставки-дуршлаги на конфорку, так как они не предназначены для этого. Невыполнение этих правил может привести к повреждению дна посуды или плиты.

Советы по готовке:

- При готовке с использованием жира сначала разогрейте посуду до необходимой температуры на среднем огне и затем добавьте жир.
- При готовке без жира сначала разогрейте посуду до необходимой температуры на среднем огне и затем приступайте к готовке.

Готовка в духовке

- Информация о допустимом температурном режиме при готовке в духовке указана на упаковке.
- ВАЖНО: Не используйте посуду в духовке при температуре, превышающей предел, указанный на упаковке.
- Посуду с бакелитовыми ручками, а также крышки с бакелитовыми бобышками нельзя использовать при температуре выше 180оС.
- Вы можете начать приготовление блюда на плите и довести его до готовности в духовке. Во время готовки в конвекционной духовке температурный режим должен соответствовать указаниям в инструкции по эксплуатации к духовке.
- Не ставьте пустую посуду в разогретую духовку.
- Ручки посуды не должны находиться над источником тепла или под ним.
- Извлекая посуду из духовки, всегда пользуйтесь прихваткой.

Готовка в микроволновой печи

- Использовать данную посуду в микроволновой печи запрещено.

Готовка в гриле

- Не готовьте на посуде в гриле, так как она может испортиться.

Крышки

- Не все образцы посуды поставляются с крышками. Инструкции по использованию крышек, относятся только к тем образцам посуды, в чей комплект они входят.
- Важно, чтобы крышка плотно прилегала к посуде. Испаряющийся пар будет конденсироваться на внутренний части крышки и, превращаясь в капли, падать обратно, сохраняя все питательные вещества и ароматы внутри. Пища, особенно жидкая, будет готовиться быстрее даже на слабом огне, при этом вы сэкономите на газе и электричестве.
- Не используйте крышку во время глубокого прожаривания пищи.
- При снятии крышки с посуды наклоняйте ее от себя, чтобы пар выходил в противоположную сторону.
- Не оставляйте крышку на разогретой конфорке, так как она может потрескаться и потемнеть.
- Чтобы дать крышке остыть, положите ее на жаропрочную поверхность или специальную подставку.
- Стеклянная крышка может запотевать в начале готовки. При нагревании крышки конденсат испарится.
- Не оставляйте крышку на горячей конфорке, так как это может привести к потере ударопрочных свойств крышки.
- Не кладите разогретую стеклянную крышку на холодную поверхность и в холодную воду, так как при резком перепаде температур она может треснуть.
- Для очистки крышки не следует использовать острые металлические принадлежности или жесткие чистящие средства, так как они могут поцарапать стекло и сделать его менее прочным.
- Не следует использовать во время готовки треснутые или поцарапанные крышки.

Ручки и бобышки

- Периодически проверяйте прочность крепления ручки и бобышки.
- Не используйте посуду с ослабленными ручками или бобышками, так как это может привести к ожогу или повредить посуду.
- Иногда ручки и бобышки могут сильно нагреваться. При обращении с такой посудой используйте качественные прихватки.

Очистка

- Во время готовки протирайте плиту. Это облегчит очистку посуды после использования.
- Перед очисткой посуды и после ее использования дайте посуде остыть на жаропрочной поверхности или подставке.
- Не наливайте холодную воду в разогретую посуду, так как образовавшиеся брызги могут привести к ожогу.
- Всегда тщательно промывайте посуду после ее использования в теплой воде при помощи моющего средства, чтобы удалить остатки пищи или жира, иначе при повторном нагревании посуды они могут воспламениться и испачкать или повредить посуду или антипригарное покрытие.
- Для удаления пятен или остатков пригорелой пищи залейте посуду водой с растворенными в ней моющим средством или уксусом в пропорции 3:1 и прокипятите на слабом огне в течение 15 минут. Снимите посуду с конфорки и дайте ей остыть. Затем удалите размягченные остатки пищи в теплой воде при помощи моющего средства.
- При мытье посуды не следует использовать металлические мочалки, жесткие губки и чистящие средства.

- Для очистки посуды не следует использовать чистящие средства для духовок, так как они могут повредить посуду.
- На посуде может появиться белая пленка, образуемая крахмалом или минеральными веществами, содержащимися в воде. Ее можно удалить при помощи губки, смоченной в лимонном соке или уксусе.
- Для очистки пригоревшего жира или пятен на внешних стенках посуды, поместите ее на 5 минут в кипящую воду с разведенным в ней моющим средством и очистите щеткой или губкой. Перед этим посуду можно еще раз ополоснуть кипятком, чтобы отделить остатки жира.
- Незначительные трещины в покрытии не ухудшают антипригарных свойств посуды.

Мытье посуды в посудомоечной машине

- Информация о возможности мытья вашей посуды в посудомоечной машине указана на упаковке.
- Для продления срока службы посуды рекомендуется мыть ее руками.

Хранение

- Перед хранением посуда должна быть абсолютно чистой и сухой.
- Во избежание царапания поверхности посуды перед хранением ее можно завернуть в бумагу.