

ЧУГУННАЯ ПОСУДА



ВСЕГДА ОТМЕННЫЙ ВКУС

- ◆ применение дома и на открытом огне
- ◆ естественный вкус продуктов
- ◆ равномерный нагрев
- ◆ долгий срок службы
- ◆ сохранение тепла

**ГОТОВИМ
НА ВЕЗУВИИ**
vezuviy.su



Уважаемый покупатель!
Мы благодарим Вас за выбор чугунной посуды «Везувий»!

Чугунная посуда является наилучшим вариантом для приготовления пищи. Блюда, приготовленные в чугунной посуде, сохраняют полезные свойства и имеют насыщенный аромат. Посуда из чугуна полностью безопасна для здоровья человека, рассчитана на длительный срок службы, не боится перегрева и механических повреждений, не подвержена деформации. Чтобы по достоинству оценить чугунную посуду «Везувий» и продлить срок её службы, придерживайтесь простых рекомендаций.

Инструкция по эксплуатации чугунной посуды ГОСТ Р 52116-20031.

1. Перед первым использованием чугунную посуду необходимо прокалить. Для этого поставьте её на варочную поверхность и разогревайте до полного выгорания индустриального масла. Разогретую посуду, соблюдая меры предосторожности, протрите сухой салфеткой и нанесите на рабочие поверхности тонкий слой растительного масла. Посуда готова к эксплуатации.

ВНИМАНИЕ! Во время использования не раскаляйте чугунную посуду докрасна. Во время прокаливания обеспечьте хорошую вентиляцию помещения или прокаливайте посуду на открытом воздухе.

2. После использования мойте чугунную посуду с моющими средствами в горячей воде.

3. Чугунную посуду нельзя мыть в посудомоечной машине.

4. Храните чугунную посуду в сухом месте со снятой крышкой для предотвращения образования конденсата и ржавчины.

5. Не оставляйте приготовленную пищу на хранение в чугунной посуде.

6. Не рекомендуется готовить в посуде кислые блюда, маринады.

7. Не ставьте чугунную посуду с деревянной или пластмассовой ручкой в духовку.

8. Запрещается подвергать чугунную посуду ударным нагрузкам и резко охлаждать водой.

9. Запрещается хранить чугунную посуду совместно с веществами, вызывающими коррозию металла и ядохимикатами.

ПРИМЕЧАНИЕ: Ржавчина на чугунной посуде не является дефектом. Налёт оксидов железа появляется на посуде как результат неправильной эксплуатации или хранения. Для удаления ржавчины необходимо:

1. Очистить посуду от ржавчины любым механическим способом (металлической щёткой, мелкой наждачной бумагой или абразивными моющими средствами).

2. Прокалить посуду при температуре примерно 200-250°C для удаления нагара на дне и стенках.

3. Дать посуде остыть.

4. Промыть посуду с моющими средствами и механическим путём удалить оставшийся нагар.

5. Высушить посуду и добавить на дно несколько капель растительного масла.

6. Разогреть посуду до лёгкого дымления каплей масла.

7. Соблюдая меры предосторожности, с помощью ткани или салфеток смазать посуду тонким слоем масла.

8. Остудить посуду.

Ваша чугунная посуда Везувий готова к использованию!

Гарантированный срок эксплуатации посуды - 12 мес. со дня продажи через розничную торговую сеть при соблюдении потребителем условий хранения. Чугунную посуду необходимо перемещать в крытых транспортных средствах и хранить в закрытых помещениях или под навесами (по группе 2 согласно ГОСТ 15150-69).

vezuviy.su

ООО «Везувий», 117105, г. Москва, Варшавское ш.,

дом 1А, этаж 1, пом. 1, оф. В005, комн. 3.

тел.: + 7 (499) 519-30-31

info@vezuviy.su