

Уважаемый покупатель!

Мы благодарим Вас за выбор чугунной посуды «Везувий»!

Чугунная посуда является наилучшим вариантом для приготовления пищи. Чугун хорошо собирает и удерживает тепло длительное время, позволяя продуктам максимально раскрыть свой вкус. Блюда, приготовленные в ней, сохраняют полезные свойства и имеют насыщенный аромат.

Чугун не выделяет вредных для организма веществ, поэтому полностью безопасен для здоровья человека.

Чугунная посуда долговечна, не боится перегрева и механических повреждений, не подвержена деформации.

Надеемся, что Вы с удовольствием будете пользоваться чугунной посудой. Чтобы по достоинству оценить чугунную посуду «Везувий» и продлить срок ее службы, придерживайтесь простых рекомендаций.

Инструкция по эксплуатации чугунной посуды ГОСТ Р 52116-2003

1. Перед первым использованием чугунную посуду необходимо «прокалить». Для этого поставьте ее на варочную поверхность до полного выгорания индустриального масла. Затем разогретую посуду, соблюдая меры предосторожности, протрите сухой салфеткой и нанесите тонкий слой растительного масла.

Посуда готова к эксплуатации.

ВНИМАНИЕ:

- Не допускается раскалять чугунную посуду докрасна.
 - Во время «прокаливания» обеспечьте хорошую вентиляцию помещения или проводить ее на открытом воздухе.
2. После использования мойте посуду с мылящими средствами в горячей воде.
 3. Чугунную посуду нельзя мыть в посудомоечной машине.
 4. Не допускайте использования для мытья чугунной посуды сильных абразивных и чистящих средств, металлических щеток.
 5. Храните чугунную посуду в сухом месте со снятой крышкой.
 6. Не оставляйте на хранение в чугунной посуде приготовленную пищу.
 7. Не рекомендуется в посуде готовить кислые блюда (маринады).
 8. Не ставьте чугунную посуду с деревянной или пластмассовой ручкой в духовку.
 9. Запрещается подвергать чугунную посуду ударным нагрузкам и охлаждать водой.
 10. Запрещается хранить чугунную посуду совместно с веществами, вызывающими коррозию металла и ядохимикатами.

Примечание:

Ржавчина на чугунной посуде не является дефектом. Это следствие неправильной эксплуатации или хранения. Если ржавчина всё же образовалась, необходимо:

1. Предварительно очистить от ржавчины любым способом (металлической щёткой, мелкой наждачной бумагой или абразивными моющими средствами).
2. Прокалить посуду при температуре примерно 200°C для удаления накопленных отложений на дне и стенках после готовок.

3. Дать посуде остыть несколько минут до температуры 100 - 150°C.
4. Налить растительное масло и засыпать крупной солью до образования сухой кашицы.
5. Чистым полотенцем тщательно втирать смесь соли и масла в стенки и дно посуды, соблюдая меры предосторожности от получения ожогов.
6. Если смесь соли и масла в ходе притирания поменяла цвет – повторить обработку по пунктам 4 и 5.

Гарантированный срок эксплуатации посуды - 12 мес. 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.