

# ИНСТРУКЦИЯ по использованию посуды из нержавеющей стали

## *BergHOFF®*

### **Техническое описание:**

Посуда торговой марки «BergHOFF» изготовлена из высококачественной хромоникелевой нержавеющей стали 18/10, поддерживать ее в хорошем состоянии достаточно просто.

Дно - это наиболее важная часть посуды. Чем дно толще, тем легче контролировать процесс приготовления, да и сама кастрюля долговечнее и прочнее. В данном виде посуды используются разные типы дна:

**Трехслойное капсульное дно** толщиной 3-8 мм. Включает следующие слои: нержавеющая сталь 18/0, алюминий, нержавеющая сталь 18/10.

**Термоаккумулирующее четырехслойное дно** толщиной 5-8 мм равномерно распределяет тепло и накапливает тепловую энергию в мельчайших энергетических ячейках металла. Включает следующие слои: медный диск, нержавеющая сталь 18/0, алюминий, нержавеющая сталь 18/10.

Новое "революционное" **шестислойное термоаккумулирующее дно** специальной конструкции с медным диском - лучшее, что мы можем Вам предложить для экономически разумного приготовления вкусной и здоровой пищи. Включает следующие слои: медный диск, нержавеющая сталь 18/0, алюминий, железо, алюминий, нержавеющая сталь 18/10. Подобная конструкция дна обеспечивает быстрый нагрев посуды, равномерное распределение тепла по всей поверхности дна и долговременное сохранение достигнутой температуры. Дно остается плоским. Посуда предназначена для всех видов плит, включая индукционные (благодаря магнитным свойствам дна).

Подготовка посуды к использованию. Вымойте посуду из нержавеющей стали теплой водой с добавлением жидких моющих средств для удаления оставшейся от производства грязи и смазки. Средство нужно растереть мягкой губкой по поверхности посуды, оставить на 5 минут, после чего смыть водой. При необходимости все процедуры повторяются 2-3 раза.

### **Применение и правила безопасности:**

- Крышки к посуде могут быть двух вариантов: из огнеупорного стекла (до 200°C), с отверстием для пара, которое позволяет легко контролировать процесс приготовления без необходимости приподнимать крышку, и из нержавеющей стали. Стекланные крышки нельзя подвергать резким перепадам температур, например, подставлять горячую крышку под холодную воду.

- Посуда и ручки крышек из нержавеющей стали могут в процессе приготовления пищи нагреваться, во избежание получения ожогов используйте прихватки или кухонные варежки.

- В крышки некоторых видов посуды вмонтирован термодатчик, имеющий цветовые поля и температурную шкалу, которая, однако, не совпадает с температурной шкалой Цельсия. Температура кипения воды, равная 100°C, соответствует 60 делениям по шкале термодатчика. Таким образом, термодатчик не является измерителем температуры внутри посуды, а используется исключительно для контроля процесса приготовления пищи. Крышку с термодатчиком запрещается мыть в посудомоечной машине - это может привести к его поломке. Не пытайтесь сильно затянуть термодатчик, чтобы не повредить его. Он не должен быть закручен очень туго.

- Следите за правильным температурным режимом приготовления пищи. При использовании посуды **необходимо соблюдать принцип постепенного** нагрева и постепенного охлаждения. Пригорание продуктов к стенкам и дну посуды является результатом неправильного выбора режима тепловой обработки.

- Нельзя ставить посуду на конфорки, превышающие диаметр дна посуды. Максимальную мощность конфорок используйте только для предварительного разогрева посуды и для обжаривания.

**Внимательно прочитайте инструкцию перед использованием посуды!**

- **Посуда не предусмотрена для использования в духовом шкафу и СВЧ плитах.**
- Не рекомендуется использовать посуду из нержавеющей стали для хранения продуктов в холодильнике, это сократит срок службы посуды. Пользуйтесь специально предназначенными аксессуарами для кухни BergHOFF (миски, блюда и др.).
- **Запрещается ставить посуду из нержавеющей стали в морозильную камеру!**
- Для предохранения от царапин рекомендуется при приготовлении пищи пользоваться деревянными, силиконовыми или пластиковыми лопатками. При использовании металлических предметов на посуде могут образовываться мелкие царапины, которые ухудшают внешний вид, но не нарушают функциональные возможности посуды.
- Во избежание пригорания продуктов при жарке на сковороде из нержавеющей стали необходимо разогреть сковороду на умеренном источнике тепла в течение 1-3 минут. Для того чтобы определить разогрета ли поверхность сковороды осторожно брызните на дно несколько капель воды, если капли воды скатываются шариками - посуда готова к использованию. **Только после этого можно налить масло и жарить, не уменьшая огонь.**

#### **Гигиенические нормы:**

Нержавеющая сталь, из которой изготовлена посуда торговой марки «BergHOFF» является химически нейтральным материалом, в процессе эксплуатации не вступает не в какие химические реакции с пищей. В соответствии с действующим законодательством посуда торговой марки «BergHOFF» прошла полные гигиенические испытания.

#### **Уход за посудой:**

- Не рекомендуется применять для очистки посуды металлические щетки, ножи, скребки и аналогичные им предметы.
- Нельзя использовать для очистки средства, которыми можно повредить поверхность (например, крупноабразивные материалы), а также щелочные моющие средства, поскольку они уничтожают блеск.
- На нержавеющей стали в процессе эксплуатации возможно появление различных пятен (радужных, белесых, коричневых и пр.). Бояться этого не надо, это нормальное явление для нержавеющей стали. Все эти пятна, не являются следствием коррозии металла, и легко удаляются с поверхности губкой, смоченной в уксусе, лимонном соке или растворе лимонной кислоты. Также можно использовать моющие средства, содержащие лимонную кислоту. Это касается и радужных разводов, которые иногда появляются после мойки в посудомоечной машине при использовании большой дозы моющих средств. Такие пятна совершенно безвредны и не влияют на свойства приготавливаемой пищи.
- **Внимание!** Чтобы исключить образование пятен на дне посуды, соль добавляйте в горячую воду. Кроме того, при разогреве готовой пищи на дне посуды могут появляться фиолетовые пятна.
- Избегайте перегрева посуды! Перегрев посуды может привести к изменению цвета поверхности металла до золотистого или светло-коричневого оттенка, появлению радужных пятен. Это не является дефектом посуды и никоим образом не сказывается ни на прочности посуды, ни на свойствах приготавливаемой пищи. Для исключения изменения цвета металла необходимо более строго соблюдать правила эксплуатации посуды. Перегретая посуда должна остыть естественным путем. Не рекомендуется охлаждать посуду с помощью холодной воды. В случае если изменение цвета все же произошло, используйте очиститель для нержавеющей стали.

***BergHOFF***<sup>®</sup>

**Внимательно прочитайте инструкцию перед использованием посуды!**