

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПОСУДЫ ИЗ ЛИТОГО АЛЮМИНИЯ БЕЗ АНТИПРИГАРНОГО ПОКРЫТИЯ

### ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Перед первым использованием снимите с алюминиевой посуды все липкие этикетки;
- Тщательно промойте посуду в теплой воде с бытовым моющим средством для посуды;
- После промывания высушите и прокалите посуду, остудите. В процессе прокаливания на поверхности посуды образуется защитный слой оксида алюминия;
- После мытья и сушки в прокаленную посуду необходимо налить подсолнечное масло так, чтобы оно полностью покрывало дно, смазать маслом внутренние стенки и добавить 1 столовую ложку соли. Поставить на огонь и прокалить. Окончание процесса можно узнать по специфическому запаху раскаленного масла.

### ПРАВИЛЬНЫЙ УХОД И ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Не перегревайте посуду, не оставляйте ее без содержимого на включенной плите или открытом огне дольше 5 минут;
- В алюминиевой посуде желательно готовить пищу, содержащую малое количество кислоты и соли (каши, макароны, картофель и т.д.);
- Не используйте посуду и крышки с пластиковой фурнитурой для приготовления пищи в духовке;
- Не используйте алюминиевую посуду для хранения кислых, соленых и жирных продуктов до и после ее использования, тщательно мойте посуду после каждого применения;
- При эксплуатации посуды возможно потемнение поверхности вследствие окисления алюминия. Для удаления темного налета с алюминиевой посуды, налейте в нее 1 литр воды, добавьте 100 грамм столового уксуса и прокипятите под крышкой. После кипячения раствор слить, поверхность промыть;
- Не мойте алюминиевую посуду в посудомоечной машине во избежание потемнения поверхности и появления серого налета;
- Для удаления остатков пищи, в случае пригорания, применяйте замачивание.

### ГАРАНТИИ

Наша посуда соответствует всем нормам и правилам, установленным для материалов, контактирующих с пищей.



195067, Россия,  
Санкт-Петербург,  
пр. Маршала Блюхера,  
78 лит. Н, пом. 77

Акционерное общество  
«Нева металл посуда»  
ОГРН 1079847131187  
ИНН 7806376410

8 800 222 80 32  
office@nmp.ru  
[www.nmp.ru](http://www.nmp.ru)

Акционерное общество «Нева металл посуда» дает гарантию на посуду с момента покупки на случай любого производственного дефекта.

Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие из-за ударов, падений, перегрева, неправильного использования посуды или ее использования в сфере общественного питания.

Мы всегда готовы ответить на Ваши вопросы, проконсультировать и исполнить свои гарантийные обязательства.

**Наши контакты для гарантийных обращений и вопросов по качеству продукта:**

195067, Россия, Санкт-Петербург, пр. Маршала Блюхера, 78, лит.Н.

**Телефон горячей линии: 8 800 222 80 32**

E-mail: [quality@nmp.ru](mailto:quality@nmp.ru), сайт: [www.nmp.ru](http://www.nmp.ru)

На предприятии действует система менеджмента качества, соответствующая требованиям ГОСТ Р ИСО 9001-2015 (ISO 9001:2015).