

GIPFEL
INTERNATIONAL

ПРАВИЛЬНАЯ
ПОСУДА

**ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ
ПОСУДЫ С КЛАССИЧЕСКИМ
АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ**



Посуда с классическим антипригарным покрытием станет надежным помощником на кухне, если соблюдать несколько правил эксплуатации. Нарушение указанных ниже правил снимает с продавца обязательства по обмену товара/ возврату денежных средств при порче продукции даже в период действия гарантийного талона!



- при готовке на таком покрытии не используйте металлические лопатки – они повредят покрытие;



- не разрезайте приготовленную пищу в посуде;



- не подвергайте посуду термошоку (не наливайте жидкость в горячую сковороду, не добавляйте на разогретую посуду замороженные продукты), не нагревайте посуду без масла, продуктов, воды;



- не используйте чистящие порошки, абразивные и металлические губки;



- для мытья в посудомоечной машине (если на упаковке нет запрещающего значка) используйте моющие средства с уровнем pH, близким к нейтральным (в диапазоне 6-8). При этом важно выбирать режимы с низкой температурой (до 50 C) или экономичный режим;



- не храните сковороды, складывая их одну в другую без подложки или подставки (дно одной сковороды может поцарапать дно другой);



- не жарьте еду без масла, это покрытие требует использование среднего количества масла;



- для более долгого срока службы и сохранения качеств покрытия, не храните пищу в посуде с данным типом покрытия;



- не нагревайте посуду свыше 230 градусов.