

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПОСУДЫ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ:



Перед первым использованием вымойте посуду из нержавеющей стали моющим средством, сполосните и просушите.



Для удаления стикеров и наклеек с посуды достаточно намочить их тёплой водой и аккуратно стереть мягкой стороной губки.



Нельзя использовать металлические губки, а также моющие средства, содержащие абразивные добавки, хлор и аммиак.



Для удаления остатков пищи необходимо залить посуду горячей водой с моющим средством и подержать на огне 5-10 минут, после этого загрязнения легко удаляются с помощью мягкой стороны губки.



Для мытья посуды можно использовать как посудомоечную машину, так и ручную мойку с моющим средством или специальными средствами по уходу за посудой из нержавеющей стали. Используйте мягкую сторону губки.



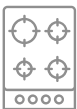
Осадок белого цвета, появляющийся при использовании жесткой воды, можно удалить, протерев посуду мягкой стороной губки раствором воды и уксуса или долькой лимона.



Соль добавляется в процессе приготовления пищи только после закипания. В противном случае на дне и стенках посуды возможно появление белых пятен вследствие нахождения соли в холодной воде до закипания.



Нельзя производить нагревание посуды, если отсутствует содержимое, это приведёт к чрезмерному нагреву металла стенок и появлению разноцветных разводов.



Диаметр дна посуды должен совпадать с размером конфорки, при использовании на газовой плите пламя не должно касаться стенок посуды. В этом случае ручки будут меньше нагреваться. В любом случае, во избежание ожогов мы рекомендуем пользоваться прихватками и рукавицами FISSMAN.



Следует избегать резкой смены температуры при использовании изделия. Нельзя мыть посуду пока она ещё горячая, остудите её до комнатной температуры.



Пожалуйста, соблюдайте рекомендации по уходу, и посуда прослужит Вам долго. Данное изделие соответствует всем стандартам безопасности и гигиены.

СИМВОЛЬНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ НА ПОСУДЕ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ FISSMAN:



Стальной корпус 18/10 (INOX304) - высококачественная нержавеющая сталь



Индукционное дно подходит для всех типов плит, имеет высокую теплопроводность



Газовая плита



Керамическая плита



Электрическая плита



Продукт безопасен для здоровья и окружающей среды



Одобрено профессионалами



Многослойное капсульное дно с алюминиевой и медной прослойками



Многослойное капсульное дно



Тройной корпус (нержавеющая сталь внутри, алюминиевый слой и магнитная сталь снаружи)



Двойной корпус (нержавеющая сталь внутри и алюминиевый слой снаружи)



Изогнутая форма - увеличение объема с сохранением небольшого диаметра и удобной высоты



Мерная шкала с указанием литража



Прочные и удобные для захвата литые стальные ручки



Ручки на сквозных заклёпках - надежное крепление



Ручки с силиконовой оболочкой - не скользят



Силиконовые прихватки для удобства слива



Можно использовать в качестве пароварки



Ударопрочная стеклянная крышка с паровыпуском



Отверстия в крышке для слива



Носик для слива - удобно сливать лишнюю жидкость



Большой литраж



Можно мыть в посудомоечной машине