

Инструкция по эксплуатации посуды из стекла

Стекло — один из самых часто используемых для изготовления посуды материалов. Из него производят:

- посуду для подачи блюд и напитков (тарелки, блюда, кружки, бокалы);
- посуду для приготовления (формы для запекания, кастрюли, чайники);
- аксессуары для сервировки и хранения (салфетницы, наборы для специй, банки);
- приспособления для готовки (разделочные доски).

Посуда из стекла отличается стойкостью к окислению и запахам. Материал не влияет на вкус пищи, поэтому стеклянная посуда подходит для хранения блюд. На стекло легко наносится декор.

Стекло бывает обыкновенным и закалённым — ударопрочным, жаропрочным, огнеупорным. Эти виды стекла подверглись особой тепловой обработке и отличаются повышенной прочностью.

Особенности ухода:

- Используйте мягкие губки или тряпочки для мытья посуды. Жесткие щетки могут поцарапать стекло.
- Не ставьте горячую стеклянную посуду на холодную поверхность, так как это может привести к трещинам. Сначала поставьте посуду на подставку или полотенце.
- Для мытья стеклянной посуды используйте теплую воду с добавлением мягкого моющего средства. Не используйте абразивные порошки и средства, которые могут поцарапать поверхность.
- После мытья ополосните посуду теплой водой и вытрите насухо мягкой тканью или бумажным полотенцем.

- Стеклянная посуда не любит резких перепадов температур, поэтому не рекомендуется ставить стеклянную посуду в СВЧ-печи. Особенно это касается предметов из тонкого стекла толщиной в 2-3 мм. Исключением являются разновидности закалённого стекла.
- Для удаления сложных загрязнений можно использовать специальные средства для чистки стеклянной посуды или раствор уксуса и воды.
- Храните стеклянную посуду в сухом месте, избегая контакта с другими предметами, которые могут ее поцарапать.
- Если стекло покрыто цветной плёнкой, либо украшено деколью или рисунком, настоятельно рекомендуем мыть его вручную.