



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
tryfry@nmp.ru



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ИНДУКЦИОННЫХ СКОВОРОД И СОТЕНИКОВ ИЗ ЛИТОГО АЛЮМИНИЯ С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ

В ваших руках высококачественная посуда, произведенная в России и обладающая следующими преимуществами:

- Литой алюминиевый корпус сковороды не подвержен деформации и обеспечивает ее равномерный нагрев;
- Ровное, проточенное дно не царапает поверхность стеклокерамических плит и гарантирует плотный контакт сковороды с варочной поверхностью;
- Многослойная антипригарная система обладает превосходной устойчивостью к истиранию и позволяет готовить с минимальным количеством масла;
- Антипригарное покрытие экологично и безопасно, не содержит PFOA (перфтороктановой кислоты);
- Эргономичная ручка из бакелита не нагревается;
- Подходит для всех типов плит.

Для того чтобы посуда прослужила вам как можно дольше, рекомендуем соблюдать рекомендации по эксплуатации.

ПРАВИЛЬНЫЙ УХОД

- Перед первым применением снимите со сковороды все липкие этикетки;
- Тщательно вымойте сковороду в теплой воде, высушите и смажьте рабочую поверхность сковороды растительным маслом;
- Используйте неабразивные чистящие средства для мытья сковороды, не используйте металлические щетки;
- Мойте сковороду только после ее остывания, не помещайте разогретую сковороду под холодную воду;
- Рекомендуем мыть сковороду с антипригарным покрытием вручную. Для мытья в посудомоечной машине используйте щадящие средства с pH 6-8, в противном случае дно посуды может потемнеть, а на участках без покрытия (проточенное дно, место крепления ручки) может образоваться серый налет.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Подбирайте размер источника нагрева в соответствии с диаметром дна сковороды;
- При использовании сковороды на стеклокерамической поверхности всегда поднимайте ее при перемещении по плите;
- Рекомендуем готовить на средних температурах. Не перегревайте сковороду, не оставляйте ее без содержимого на включенной плите, это может привести к повреждению покрытия и ухудшению антипригарных свойств;
- Используйте минимальное количество масла. При жарке рыбы и мяса не допускайте «дыма» от масла. Это позволит снизить количество канцерогенов в блюдах и сохранить их полезные свойства;
- Используйте деревянные, силиконовые или пластиковые лопатки;



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
tryfry@nmp.ru



- Не режьте еду непосредственно в сковороде. Легкие царапины и небольшие потертости не ухудшают антипригарных свойств сковороды, но портят ее внешний вид;
- Не используйте сковороду и крышки с пластиковой фурнитурой для приготовления пищи в духовке;
- Не используйте сковороду с антипригарным покрытием для хранения кислых, соленых и жирных продуктов до и после ее использования. Тщательно мойте посуду после каждого применения.

ХРАНЕНИЕ

- При необходимости хранения сковород «стопкой» пользуйтесь защитными салфетками или другими кухонными аксессуарами, для защиты покрытия от царапин и потертостей.

ГАРАНТИИ

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

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, сайт: www.tryfry.shop