

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ПРИМЕНЕНИЕМ ПОСУДЫ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ИНСТРУКЦИЮ!

◆ ПОДГОТОВКА И УХОД ЗА ЧУГУННОЙ ПОСУДОЙ ◆

Перед первым использованием уберите наклейки, упаковку, затем посуду необходимо прокалить примерно 15-20 минут. При прокаливании посуды не закрывайте ее крышкой (стеклянной, алюминиевой). После прокаливании дайте посуде остыть. А затем помойте посуду, протрите сухой тряпкой или бумажным полотенцем. После этого смажьте тонким слоем растительного масла (без запаха) внутреннюю поверхность посуды. После проведения данной процедуры посуда готова к эксплуатации. Во время проведения данной процедуры следует обеспечить хорошую вентиляцию помещения или проводить ее на открытом воздухе. Не прокаливайте посуду на индукционной плите. При дальнейшем уходе за чугунной посудой нужно знать, что чугун – материал легко подверженный коррозии, поэтому необходимо соблюдать следующие правила:

1. В чугунной посуде нельзя хранить пищу.
2. Мыть чугунную посуду нужно по возможности без использования агрессивных абразивных и моющих средств (это разрушает образовавшийся антипригарный слой) только вручную без использования посудомоечной машины.
3. После мытья изделие нужно как следует просушить. Лучший способ – это поставить ее на несколько минут на огонь до полного высыхания. Если предварительно вы с упорством отскребали от посуды остатки сильно пригоревшей пищи, то перед просушкой можно дополнительно смазать посуду небольшим количеством растительного масла.
4. Хранить чугунную посуду нужно в сухом, вентилируемом месте.
5. Запрещается подвергать изделия ударным нагрузкам и охлаждать водой.
6. Совместное хранение с веществами, вызывающими коррозию металла и ядохимикатами не допускается.

Если по каким-то причинам чугунная сковорода поржавела, ее можно достаточно просто восстановить. Для этого нужно удалить всю ржавчину абразивом (в простых случаях достаточно посудной губки, в сложных – можно использовать наждачную бумагу или даже пескоструйный аппарат), затем промыть проточной водой с применением чистящего средства, вымыть изделие, смазать его маслом и прокалить на открытом огне.

Гарантийный срок использования чугунной посуды составляет 24 месяца. Посуда с термическим оксидированием.

Если у вас возникли какие-либо вопросы, вы можете позвонить нам по номеру +7 917-876-27-77, мы с радостью поможем решить ваш вопрос!



[Видео-инструкция](#)

**ЧУГУННАЯ ПОСУДА
ЗАМЕЧАТЕЛЬНА ТЕМ,
ЧТО ЧЕМ ЧАЩЕ И ДОЛЬШЕ
НА НЕЙ ГОТОВИШЬ,
ТЕМ ЛУЧШЕ ОНА СТАНОВИТСЯ!!!**



kamposuda.ru