

**Инструкция к керамической посуде.**

Материал, используемый для изготовления керамической посуды – **красная глина**. Это экологически чистый природный материал. Пористая глина равномерно распределяет тепло и долго его удерживает, поэтому блюда остаются горячими длительное время.

В процессе изготовления глиняные сковородки подвергаются обжигу при температуре 1000 градусов. Это делает их прочными и устойчивыми к эксплуатации в высокотемпературных условиях. После этого они проходят процедуру «молочения» - сковородки покрывают молоком и помещают в печь для запекания. Температура здесь существенно ниже, чем при первоначальном обжиге – порядка 300 градусов.

Посуда с молочением сохраняет все природные свойства глины (дышит, поглощает и отдаёт влагу). При этом стоит помнить, что ей свойственно впитывать запахи, соки продуктов и жиры. Поэтому **рекомендуется в одной посуде готовить однотипные блюда**.

Рекомендации по приготовлении в керамической посуде:

1. **Не допускайте контакта керамической посуды с открытым огнём**
2. **Перед первым использованием, необходимо замочить вашу керамическую посуду в горячей воде, не менее чем на 30 минут. Поры впитывают влагу, что защитит посуду от трещин и будет способствовать естественному регулированию влажности в процессе приготовления блюда!**
3. Для того, чтобы керамика прослужила долго, не следует нагревать её, выше 300 градусов. Этой температуры более чем достаточно для приготовления большинства блюд
4. В дальнейшем старайтесь замачивать керамику в воде хотя бы на 15 минут перед каждым использованием.
5. Посуда из глины требует аккуратного ухода. Её не стоит мыть в посудомоечной машине и использовать агрессивные моющие средства.