

Инструкция по эксплуатации алюминиевой посуды

Kukmara®
Сделано в России



1. Перед первым использованием вымойте посуду мягкой губкой в теплой воде с жидким моющим средством, ополосните, высушите.
2. НЕ используйте посуду с пластмассовой фурнитурой для приготовления пищи в духовке.
3. При эксплуатации посуды возможно потемнение поверхности, что является результатом окисления алюминия. Чтобы удалить темный налет с алюминиевой посуды, налейте в нее воды, добавьте 100 грамм столового уксуса на 1 литр воды и прокипятите.
4. НЕ храните в алюминиевой посуде соленые и кислые продукты.
5. В алюминиевой посуде желательно готовить пищу, содержащую малое количество кислоты и соли, например: супы, каши, макароны, картофель.
6. Применяйте замачивание для удаления остатков пищи.
7. Диаметр дна посуды должен совпадать с диаметром нагревательного элемента плиты.
8. Разогревайте посуду именно в том температурном режиме, который необходим для приготовления пищи, не повышайте температуру для достижения быстрого нагрева.
9. Посуду из алюминия **запрещается** перегревать без содержимого во избежание деформации и прогорания посуды.
10. Во избежание термшока не ставьте горячую посуду под холодную воду.

Посуда с повреждениями, возникшими из-за ударов, падений, перегрева или неправильного использования возврату и обмену не подлежит.

При соблюдении инструкции по эксплуатации литой алюминиевой посуды срок службы не ограничен.