



ARIAN®

УВАЖАЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛИ!

Благодарим за покупку первоклассной посуды торговой марки «**ARIAN**» из нержавеющей стали! Наши изделия прослужат долгие годы и станут Вашими надежными помощниками на кухне.

ОПИСАНИЕ

- Посуда изготовлена в соответствии с требованиями ГОСТ 27002-86 из нержавеющей стали и предназначена для приготовления и хранения пищи. Особенностью посуды является наличие трехслойного капсулированного теплопроводящего дна, соединенного с корпусом методом диффузионной сварки. Ёмкости комплектуются металлическими крышками или крышками из жаростойкого стекла.
- Крепление ручек методом точечной сварки позволяет пользоваться посудой без прихваток при соблюдении правил эксплуатации.
- Применение современных материалов позволяет использовать посуду на всех типах плит, включая газовые, электрические, стеклокерамические, индукционные, а так же в духовом шкафу.
- Наличие трехслойного дна и утолщенных стенок приводит к экономии энергии, длительному сохранению тепла и дает возможность готовить с минимальным количеством воды и масла для сохранения натурального вкуса, витаминов и микроэлементов. Можно выключать плиту за 15–20 минут до окончания приготовления блюда.
- Модельный ряд стальной посуды от торговой марки «**ARIAN**» включает кастрюли от 0,5 л до 18 л, баки до 60 л, сковороды, жаровни, ковши, кофеварки, скороварки, чайники для заваривания и для кипячения.

ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Перед первым применением тщательно вымойте посуду горячей водой с моющим средством, ополосните и вытрите насухо.
- Диаметр конфорки плиты с электрическим источником нагрева должен быть меньше или равен диаметру дна посуды. Пламя конфорки газовой плиты не должно выходить за периметр дна и попадать на стенки посуды. Приготовление пищи рекомендуется вести при среднем и малом режимах нагрева и заполнении посуды не менее чем наполовину.
- Нельзя нагревать посуду без содержимого! При перегреве пустой посуды возможно изменение цвета корпуса или появление цветов побежалости – фиолетовых, синих, желтых пятен, которые не влияют на гигиенические свойства посуды и не являются браком.
- После мытья посуду необходимо сразу вытирать насухо для сохранения блеска полировки и предотвращения появления следов высохшей воды. Чистку наружной полированной поверхности необходимо производить с помощью специальных средств по уходу за стальной посудой. Нельзя применять для этих целей щетки и губки с металлическим ворсом и моющие средства с абразивными добавками.
При использовании в духовом шкафу ручки посуды нагреваются – применяйте текстильные и силиконовые прихватки. Посуду с пластиковыми ручками и крышками из жаропрочного стекла нельзя использовать в духовом шкафу.
- Крышки из жаропрочного стекла нельзя резко охлаждать, перед мытьем дождитесь, когда они остынут.
- Для комфортного использования стальных сковород рекомендуем при жарке нагревать посуду на среднем огне 3–4 минуты без масла, затем, после добавления масла, укладывать продукты сразу в неразогретое масло. Данный способ уменьшает возможность пригорания при жарке.
- Появление на дне пятен, связанное с наличием в используемой для готовки воде минеральных солей, не является браком. Также не рекомендуется солить холодную воду – это может привести к появлению на дне трудноудаляемых точек.
- Предохраняйте посуду от падений, ударов, грубого механического воздействия.
- Посуду из нержавеющей стали нельзя использовать для приготовления пищи в СВЧ-печах.



Важно знать о посуде из нержавеющей стали. Не является браком:



Радужная окраска дна посуды

Радужная окраска дна появляется вследствие перегрева посуды из-за утолщения инертной оксидной пленки. Эта окраска не влияет на свойства посуды и легко может быть устранена уксусом, лимонной кислотой или специальным средством для посуды из нержавеющей стали.



Темные пятна в местах припоя

На посуде из нержавеющей стали в местах крепления ручек могут быть различны небольшие темные пятна. Они появляются при контактной сварке и не влияют на процесс приготовления пищи и на качество самой посуды.



Светлые пятна на дне посуды

С течением времени на посуде могут появляться белые пятна. Они образуются из-за наличия в воде минералов и никак не влияют на свойства посуды. Данные пятна легко устранить средством для чистки посуды из нержавеющей стали или парой капель уксуса или лимонной кислоты.