



Hascevher (перевод статьи на сайте компании).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗДЕЛИЙ

Перед первым использованием:

Тщательно промойте и ополосните изделие горячей водой.

Чрезмерный нагрев

Никогда не подвергайте нагреву изделие без воды или с маленьким количеством масла. Перегрев приведет к изменению цвета дна на золотистый оттенок. Тем не менее это изменение цвета не влияет на эксплуатационные свойства изделия. Однако, сильный перегрев может повредить дно. В этом случае не снимайте кастрюлю с плиты, так как вы можете обжечься. Выключите огонь дождитесь пока она остынет.

Использование соли во время приготовления.

Не добавляйте соль в холодную воду. Дождитесь закипания и только потом солите. Присутствие соли в холодной воде может быть причиной образования очагов высокой концентрации соли. Что приведет к появлению темных пятен и раковин. Это не повлияет на использование кастрюли. Но эти пятна плохо поддаются выведению

Изделия с нержавеющей ручками прекрасно подходят для использования и на газовой плите и в духовке.

Стеклянные крышки

Никогда не охлаждайте стеклянные крышки под холодной водой.

Безопасность

Для предотвращения риска ожога кипящим маслом используйте глубокие сковороды (сотейник) для приготовления во фритюре, заполняя сковороду не более, чем на половину. Не пользуйтесь крышкой и не перегревайте масло (200°C максимум)