



## **ТМ Калитва рекомендує**

**Уход за посудой с антипригарным покрытием**

**Некоторые наши клиенты часто спрашивают, как максимально долго уберечь антипригарное покрытие.**

**⚠Прежде чем ответить на это вопрос, хотим сказать, что сковороды с антипригарным покрытием не ржавеют, и не окисляются продуктами.**

**Однако есть несколько вещей, о которых нужно знать:**

**□ Никогда не прокаливайте сковороду с антипригарным покрытием! В этом случае порча изделия неизбежна.**

**□ В процессе использования следует использовать кухонные принадлежности из мягких материалов – дерева □, пластика или силикона. Хотя металлические инструменты вполне допускаются при пользовании посудой Торговой Марки «Kalitva», использование более мягких кухонных принадлежностей позволит прослужить вашей сковороде не один год □.**

**□ Никогда не режьте пищу в сковороде – ножи оставляют глубокие царапины□.**

**Для того, чтобы дольше сохранить хорошие антипригарные свойства сковороды и ее внешний вид, пользуйтесь для мытья губками и мягкими средствами для мытья. Если к посуде в процессе готовки все-таки пригорела пища, можно предварительно на несколько минут замочить изделие в воде.**

**□ Мыть посуду лучше сразу после готовки, подождав пока немного остынет – в противном случае на сковороде быстро будет образовываться слой масляного нагара, удалить который без повреждения поверхности бывает очень трудно.**

**□ Для удаления сильных жировых загрязнений вполне допускается использование концентрированных моющих средств.**

**□ Не используйте для мытья металлические мочалки и абразивные моющие средства – покрытием быстро истончится и потеряет свои функциональные свойства и внешний вид.**