

## Инструкция по уходу за посудой с тефлоновым покрытием

- 1. Максимальная емкость:** Объем для готовки не должен превышать 3/4 от общего объема изделия.
- 2. Осторожность при обращении с горячей посудой:**
  - Используйте защиту для рук и держите посуду вне досягаемости детей.
  - Не допускайте перегрева пустой посуды, так как это может повредить покрытие. Всегда добавляйте пищу или жидкость до нагрева посуды.
- 3. Подготовка перед первым использованием:**
  - Вымойте посуду мягкой губкой с мягким мылом или жидким моющим средством.
  - После сушки смажьте внутреннюю поверхность маслом или жиром.
  - Поместите в предварительно разогретую духовку до 180 °C на одну-две минуты.
  - Дайте остыть и снова вымойте.
- 4. Использование:**
  - Посуду можно использовать с маслом или без него.
  - Не используйте посуду при температурах выше 260 °C / 500 °F.
  - Для равномерного распределения тепла используйте средний огонь. Это поможет предотвратить повреждение покрытия и избежать пригорания пищи.
- 5. Использование кухонных принадлежностей:**
  - Используйте только силиконовые, нейлоновые или деревянные принадлежности для перемешивания пищи.
- 6. Чистка и уход:**
  - Промывайте посуду сразу после использования, чтобы избежать накопления жира и остатков пищи.
  - Избегайте погружения горячей посуды в холодную воду.
  - Не используйте абразивные средства при мытье.
  - В случае пригоревшей пищи, замочите загрязненные участки и оставьте до тех пор, пока остатки не будут удалены с помощью мыла и губки.
  - Регулярно проверяйте состояние покрытия. Если вы заметили повреждения, такие как трещины или отслаивания, прекратите использование посуды.
- 7. Хранение:**
  - Храните посуду так, чтобы не было соприкосновения с острыми или твердыми предметами, которые могут поцарапать покрытие. Используйте разделители или мягкие подкладки между изделиями.
- 8. Утилизация:**
  - Следуйте рекомендациям по переработке для утилизации продукта и упаковки.