

Инструкция по эксплуатации посуды «Luxstahl»

Вся продукция торговой марки «Luxstahl» производится по высоким технологическим стандартам и только из высококачественного сырья. Каждое изделие проходит несколько этапов контроля качества, прежде чем попадает к вам на кухню.

К производственному браку не относятся случаи повреждения, деформации и потери функциональных качеств, возникшие в результате неправильного использования посуды, включая, но, не ограничиваясь, следующие воздействия:

- значительный перегрев;
- падения изделия;
- преднамеренные поломки.

К производственному браку также не относятся случаи естественного изменения внешнего вида изделий, возникших в процессе продолжительной эксплуатации в нормальных условиях:

- механические повреждения внешней и внутренней поверхности (царапины и потертости корпуса изделий и пр.);
- естественные изменения цвета поверхности металлов; *
- пятна, точки извести и прочее.

Чтобы продлить срок эффективной службы изделия советуем предварительно ознакомиться с рекомендациями по использованию и по уходу за посудой «Luxstahl»

Примечания:

* Золотистый и/или голубой оттенки, возникающие в результате чрезмерного перегрева посуды или приготовления некоторых продуктов с кислотной средой (томаты, лимон, овощи, рассолы, маринады и пр.) является характерным для продукции, изготовленной из нержавеющей стали и никоим образом не отображаются как на функциональных свойствах посуды, так и на качестве приготавливаемой пищи.

Удалить такие цветные пятна с поверхности изделий можно с помощью специальных чистящих средств.



Инструкция по эксплуатации посуды «Luxstahl»

Рекомендации по использованию

- Используйте преимущественно рекомендованные к посуде источники тепла (газовые, электрические, керамические плиты и т.д.).
- Подбирайте оптимальный размер посуды в зависимости от количества пищи, которое Вы регулярно готовите. Малая вместимость будет требовать большей периодичности использования, в слишком большой посуде стенки будут периодически перегреваться.
- Вместимость посуды, указанная на упаковке и в описании продукта, с точностью соответствует реальному внешнему объему посуды. При этом следует помнить, что посуду нельзя наполнять «доверху». Чрезмерное наполнение посуды (более 3/4) может приводить к переливаниям жидкости через край во время кипения. Наиболее актуально соблюдать эту рекомендацию, когда блюда готовятся на сильном огне (или при высоком температурном режиме).
- При использовании газовых плит следите за тем, чтобы пламя касалось только дна посуды и не доходило до стенок. При использовании электрической или керамической плиты выбирайте диск с диаметром, соответствующим дну посуды. Это позволит вам гораздо дольше сохранять внешнюю привлекательность посуды от несмываемых пятен окислы и сэкономит газ или электроэнергию.
- Не используйте сильный огонь при приготовлении пищи без воды и не оставляйте пустую посуду на огне. При длительном интенсивном нагревании посуды, ручки и крышки могут перегреваться.
- Пожалуйста, пользуйтесь прихватками и кухонными рукавицами для безопасности и комфорта.
- Посуда с бакелитовыми и силиконовыми аксессуарами не предназначена для интенсивного нагрева в духовке. Максимальная температура нагрева такой посуды составляет: для бакелита – 180 °С, для силикона – 177 °С.
- Посуду из нержавеющей стали нельзя использовать в микроволновой печи.
- Пожалуйста, не режьте продукты непосредственно в посуде «Luxstahl», пользуйтесь по возможности деревянными и тефлоновыми (пластиковыми) лопатками и другими аксессуарами.
- Пожалуйста, добавляйте специи непосредственно на пищу, а не на дно посуды. Разводите их в жидкости. Перед тем, как добавить соль, уксус или другие заправки и специи, убедитесь в том, что жидкость хорошо нагрелась или кипит, тогда заправки растворятся быстро, не вызывая окисления стенок посуды из нержавеющей стали и изменения внешнего вида.
- Пятна или разводы, возникшие на поверхности посуды в случае прямого контакта специй с ее стенками, никак не сказываются на функциональных свойствах посуды и качестве приготавливаемой пищи.
- Не использовать для засолки и мариновки продуктов.

Рекомендации по уходу за посудой

- Удалите с посуды все этикетки и наклейки.
- Перед первым использованием тщательно промойте посуду горячей водой с мягким моющим средством, хорошо сполосните ее и вытрите насухо, во избежание образования пятен и разводов от воды на полированной поверхности.
- Запрещено использовать жесткие предметы для чистки посуды, включая, не ограничиваясь: жесткие щетки, металлические мочалки, абразивные средства, пористые каменные материалы и прочее. Использование жестких предметов для чистки приводит к быстрому разрушению защитного слоя и поверхности посуды.
- После мытья следует насухо вытереть всю поверхность посуды для придания ей большего блеска.
- После мытья в посудомоечной машине посуду следует без промедления вынуть, во избежание образования пятен под воздействием кондиционной влаги. В крайнем случае, следует открыть крышку машины сразу после завершения процесса мытья.
- При мытье посуды из нержавеющей стали со временем может измениться цвет пластиковых и бакелитовых аксессуаров, однако это никоим образом не влияет на их функциональность.
- Не рекомендуем применять для мытья посуды, сильно хлорированные или содержащие кислоту моющие средства.
- Для мытья стеклянных крышек не применяйте моющие средства, содержащие абразивные добавки, т.к. появление царапин на стекле резко снижает его стойкость к термоударам.
- Не используйте холодную воду для охлаждения. Резкие перепады температур могут стать причиной изменения цвета металла, а также деформации поверхности.
- При правильном обращении посуды и уходе за ней, пища не пригорает (при соблюдении режима приготовления блюда). Если вследствие некорректной эксплуатации это произошло, то не следует более применять металлические и другие жесткие щетки, абразивные вещества и хлорсодержащие средства, а лучше наполнить кастрюлю водой с моющим средством, довести до кипения, а затем остудить.
- Поверхность посуды из нержавеющей стали может покрываться радужными пятнами (преимущественно синего и желтого оттенков), особенно наглядно это явление после первого использования. Эти пятна легко удаляются 4,5% раствором столового уксуса или лимонной кислоты.
- Во избежание ухудшения внешнего вида посуды не рекомендуется надолго оставлять ее в грязном виде. Мойте посуду сразу после приготовления пищи.