



195067, Россия,
Санкт-Петербург,
пр.Маршала Блюхера,
78 лит. Н, пом. 77

АО «Нева металл посуда»
ИНН 7806376410
ОГРН 1079847131187

812 331-41-51
office@nmp.ru
www.nmp.ru

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПОСУДЫ С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ

(рекомендации по использованию и уходу для посуды серии «Готовить легко»)

ТЕХНОЛОГИЯ

Мы разработали универсальную сковороду для повседневного использования. Литой корпус гарантирует равномерный нагрев сковороды, а качественное антипригарное покрытие делают ее незаменимой помощницей на кухне.

Корпус сковороды из литого алюминия не подвержен деформации (в отличие от штампованного). Вес сковороды оптимизирован для удобства использования.

Дно ровное, проточенное для плотного контакта с варочной поверхностью плит, равномерно и быстро нагревается, позволяет поддерживать рекомендованные температуры для приготовления пищи. А это значит - экономия энергии и отличный вкус любимых блюд.

Сковорода «ГОТОВИТЬ ЛЕГКО» - это «5 преимуществ в 1»:

- Усиленная антипригарная система;
- Оптимальный вес;
- Быстрый разогрев;
- Для ежедневного приготовления;
- Сковорода не качается на плите.

Готовить на ней – одно удовольствие!

ПОЛЕЗНАЯ ЕДА

Используйте минимальное количество масла.

При жарке рыбы и мяса не допускайте дыма от масла. Это позволит продлить жизнь сковороде, снизить количество канцерогенов в блюдах и сохранить их полезные свойства.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Конечно, Ваша сковорода рассчитана на большие температуры, но помните, крайне нежелательно часто подвергать ее перегреву. Поэтому старайтесь не оставлять пустую сковороду на включенной плите.

Готовьте еду на малом или среднем огне. В большинстве случаев Вам просто не нужны температуры выше 200 °С. А перегрев сковороды может привести к ухудшению антипригарных свойств.

Используйте качественные деревянные или пластиковые лопатки без дефектов.



195067, Россия,
Санкт-Петербург,
пр.Маршала Блюхера,
78 лит. Н, пом. 77

АО «Нева металл посуда»
ИНН 7806376410
ОГРН 1079847131187

812 331-41-51
office@nmp.ru
www.nmp.ru

Не беспокойтесь, если вы немного поцарапали сковороду. Легкие царапины и небольшие потертости не ухудшают ее антипригарных свойств, а все материалы, которые мы используем при производстве каждой сковороды абсолютно безопасны и безвредны для здоровья человека. Тем не менее не стоит резать еду прямо в сковороде, ухудшая ее внешний вид.

ПРАВИЛЬНЫЙ УХОД

Перед первым использованием сковороды снимите с нее все липкие этикетки. Тщательно вымойте ее в теплой воде, высушите и смажьте рабочую поверхность сковороды растительным маслом.

Мойте сковороду любыми неабразивными жидкостями для мытья посуды после каждого использования. Мыть посуду желательно сразу после приготовления еды.

Не мойте сковороду металлическими щетками.

Для мытья в посудомоечной машине пользуйтесь специально рекомендованным средством для мытья антипригарной и алюминиевой посуды, с Ph не выше 6-8.

Если все-же решите попробовать мыть сковороду в посудомоечной машине с обычным средством - мойте сковороду отдельно от другой посуды. При применении большинства средств дно сковороды может темнеть, и на посуде может образовываться серый налет. Он легко удаляется сухой тряпкой, безвреден и не влияет на антипригарные свойства, но выглядит некрасиво.

При использовании сковороды на стеклокерамической поверхности всегда поднимайте ее при перемещении по плите.

ХРАНЕНИЕ

Посуда с антипригарным покрытием не предназначена для хранения готовой пищи.

При необходимости хранения посуды «стопкой» - для защиты покрытия от царапин и потертостей - пользуйтесь защитными салфетками либо другими кухонными аксессуарами.

ГАРАНТИИ

Завод «НЕВА МЕТАЛЛ ПОСУДА» дает гарантию на посуду с момента покупки на случай любого производственного дефекта.

Гарантийный срок на корпус изделия 3 года со дня продажи через розничную торговую сеть. Гарантийный срок на ручку и покрытие 1 год при условии соблюдения рекомендации по использованию.

Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие из-за ударов, падений, перегрева, неправильного использования сковороды или ее использования в сфере общественного питания.

Произведено предприятием, на котором действует система менеджмента качества, соответствующая требованиям ГОСТ Р ИСО 9001-2015 (ISO 9001:2015).

Мы всегда готовы ответить на Ваши вопросы, проконсультировать и исполнить свои гарантийные обязательства.



195067, Россия,
Санкт-Петербург,
пр.Маршала Блюхера,
78 лит. Н, пом. 77

АО «Нева металл посуда»
ИНН 7806376410
ОГРН 1079847131187

812 331-41-51
office@nmp.ru
www.nmp.ru

Гарантия от «НЕВА МЕТАЛЛ ПОСУДА» - это тщательный анализ каждого обращения и оперативная замена в течение всего гарантийного срока в случае обнаружения производственного дефекта.

Наши контакты по вопросам качества, по гарантийным обращениям:

195067, Россия, Санкт-Петербург, пр. Маршала Блюхера, 78, лит.Н.

Тел./факс (812) 331-59-50, 331-59-51, 331-59-52, 331-59-53

quality@nmp.ru, www.nmp.ru

Горячая линия НМП: 8 800 222 80 32