



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 КРИСТАЛЛ-ПОЛИМЕРНЫМ ПОКРЫТИЕМ «ЖЕМЧУГ»

Перед первым использованием снимите липкую этикетку со штрихкодом со дна сковороды, затем вымойте изделие в теплой воде мягкой губкой; высушите и смажьте растительным маслом всю внутреннюю антипригарную поверхность.

В целях безопасности не ставьте горячую сковороду на край стола; старайтесь, чтобы её ручка сильно не выступала за край плиты. Во избежание ожогов брызгами масла закрывайте посуду крышкой. Не оставляйте готовящиеся продукты без присмотра.

Рекомендуем готовить на среднем и малом огне, так Вы продлите срок эксплуатации посуды. При обычном использовании температура нагрева корпуса не превышает 170°C.

Не оставляйте сковороду без содержимого на включенной плите дольше, чем на 5 минут, это может привести к ухудшению антипригарных свойств.

Применение качественных деревянных и пластиковых лопаток увеличит срок эксплуатации изделия. Легкие царапины и небольшие потертости не ухудшают антипригарных свойств покрытия.

Не следует резать пищу непосредственно в посуде!

Чтобы сковорода сохраняла хороший внешний вид, тщательно мойте ее после каждого использования любыми неабразивными жидкостями или гелями для мытья посуды. Чтобы отмыть сильные жировые загрязнения, применяйте концентрированные средства для мытья посуды или кипячение с 5-15% водным раствором средства для мытья посуды (1-3 чайных ложки средства на ½ стакана воды) в течение 2-5 минут.

Мыть посуду надо сразу после приготовления еды, иначе при дальнейшем использовании на поверхности может образовываться нагар.

Если нагар всё-таки появился, для его удаления предварительно замачивайте сковороду на 10-15 минут теплой водой, затем без усилия удалите нагар плотной стороной бытовой губки для мытья посуды, смоченной жидким средством для мытья посуды.

Использование металлических мочалок и абразивных чистящих средств может привести к преждевременному износу антипригарного покрытия.

При мытье в посудомоечной машине применяйте моющие средства с уровнем pH, близким к нейтральному (в диапазоне 6-8), или специально рекомендованные для мытья алюминиевых изделий. В противном случае на участках без покрытия (проточенное дно, место крепления ручки) может образовываться серый налет.

Обратите внимание, что любое моющее средство следует применять строго в соответствии с инструкцией, приведенной на его упаковке.

ГАРАНТИЯ

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

Настоящая гарантия не распространяется на повреждения, возникшие из-за ударов, падений, перегрева, неправильного использования изделия или его использования в сфере общественного



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

питания (появление пятен, обесцвечиваний, царапин на внутренней и внешней поверхности корпуса).

Завод НЕВА МЕТАЛЛ ПОСУДА гарантирует, что посуда соответствует всем нормам и правилам, установленным для материалов, контактирующих с пищей.

Изделие соответствует ГОСТ Р 51162-98.

Гарантийный срок эксплуатации 36 месяцев со дня продажи через розничную торговую сеть.

Произведено предприятием, на котором действует система менеджмента качества, сертифицированная на соответствие международному стандарту ИСО 9001.