



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](http://www.nmp.ru)

## **ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПОСУДЫ ИЗ КОРРОЗИОННОСТОЙКОЙ СТАЛИ (рекомендации по использованию и уходу для коллекции посуды «Vivo»)**

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор посуды коллекции «Vivo».

Мы искренне верим, что эксперименты на кухне действительно помогают раскрыть Ваши творческие способности, поэтому ежедневно работаем ради того, чтобы дать Вам надежный инструмент для любых кулинарных свершений.

Неважно, что Вы захотите приготовить сегодня и какие гастрономические вершины решите покорить завтра. Вы всегда можете быть уверены в «НМП» как в производителе крепкой и надежной посуды. Посуды, способной принять любой вызов!

Кулинарные шедевры будут красочнее и вкуснее, если не забывать о нескольких простых правилах.

### **Правильный уход**

Перед первым использованием посуды из коррозионностойкой стали «Vivo» снимите с нее все этикетки. Тщательно вымойте ее в теплой воде с моющим средством, ополосните и насухо вытрите.

Для сохранения внешнего вида посуды из коррозионностойкой стали «Vivo» не используйте для чистки металлические щетки и мочалки, агрессивные и абразивные моющие средства. После мытья вытрите посуду насухо – это придаст ей блеск.

Вы можете мыть посуду из коррозионностойкой стали «Vivo» в посудомоечной машине, но не забудьте, что сильно загрязненную посуду предварительно необходимо замочить в воде или в слабом растворе моющего средства (например, в растворе пищевой соды).

В процессе приготовления пищи в посуде из коррозионностойкой стали «Vivo» соль, уксус, специи или другие заправки следует добавлять в нагретую или кипящую жидкость, чтобы заправки быстро растворились, не вызвав появления пятен. Но если такая неприятность произошла, и внутри посуды появились пятна, попробуйте удалить их небольшим количеством лимонного сока или уксуса. В любом случае пятна на внутренней поверхности не снижают функциональность и гигиеничность посуды.

Не подвергайте посуду из коррозионностойкой стали «Vivo» и стеклянные крышки резким перепадам температуры.

При использовании посуды коррозионностойкой стали «Vivo» на стеклокерамической поверхности всегда поднимайте ее при перемещении по плите, чтобы случайно попавшая на дно посуды или плиту грязь не поцарапала стеклокерамическую поверхность.



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](http://www.nmp.ru)

## Безопасность

Иногда в процессе приготовления мы так увлекаемся, что буквально перестаем замечать все вокруг. Следуйте простым правилам безопасности, и все будет в порядке.

Никогда не нагревайте пустую посуду. Выбирайте диаметр конфорки, наиболее соответствующий диаметру дна посуды. Если у Вас газовая плита следите за тем, чтобы пламя не касалось стенок посуды.

Не заполняйте посуду более чем на  $\frac{3}{4}$  от общего объема – это позволит избежать переливания жидкости через край и сохранит чистоту Вашей плиты.

Будьте внимательны и соблюдайте осторожность при перемещении посуды с горячими продуктами.

Остерегайтесь горячего пара, выходящего из нагретой посуды. Не касайтесь нагретых частей посуды незащищенными частями тела.

Посуда из коррозионнстойкой стали «Vivo» не предназначена для микроволновой печи.

## Технология

Мы прекрасно понимаем, что на приготовление обеда для всей семьи уходит очень много времени. И так же, как и Вы, мы не хотим проводить все свободное время у плиты. Посуда из коррозионнстойкой стали «Vivo» быстро нагревается и очень хорошо сохраняет тепло благодаря трехслойному капсулированному дну с промежуточным слоем алюминия, который равномерно распределяет тепло по всей поверхности. Поэтому блюда в такой посуде готовятся значительно быстрее, чем в посуде из других материалов.

## Приготовление

Готовьте Ваши блюда на малом или среднем огне, используя максимальную мощность конфорки только на начальном этапе. Не забудьте, что у Вашей посуды из коррозионнстойкой стали «Vivo» термоаккумулирующее дно, которое сохраняет тепло и распределяет его равномерно, поэтому выключите плиту за несколько минут до окончания приготовления.

Посуда из коррозионнстойкой стали «Vivo» не боится царапин, и Вы можете использовать кухонные принадлежности из любых материалов, но для сохранения внешнего вида посуды от использования острых предметов лучше отказаться.

## Гарантии

Компания «Нева металл посуда» дает гарантию на посуду из коррозионнстойкой стали «Vivo» с момента покупки на случай производственного дефекта.



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](http://www.nmp.ru)

Гарантийный срок эксплуатации 24 месяца со дня продажи через розничную торговую сеть.

Настоящая гарантия не распространяется на повреждения, возникшие из-за ударов, падений, перегрева, неправильного использования изделия или его использования в сфере общественного питания, а также на изменение цвета изделия.

«Нева металл посуда» гарантирует, что посуда соответствует всем нормам и правилам, установленным для материалов, контактирующих с пищей.

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

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:

Акционерное общество «Нева металл посуда»

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

Горячая линия АО «НМП» 8 800 222 80 32

[quality@nmp.ru](mailto:quality@nmp.ru), [www.nmp.ru](http://www.nmp.ru)

Все права на материалы, содержащиеся в данном издании, принадлежат АО «НМП». Воспроизведение материалов полностью или частично возможно только с письменного разрешения правообладателя. По данному вопросу обращайтесь по электронной почте [marketing@nmp.ru](mailto:marketing@nmp.ru).

наши видео рецепты



все самое вкусное здесь!

nevametallposyda

nmp.ru

nmp\_official

nmp\_posuda