

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПОСУДЫ ИЗ КОРРОЗИОННОСТОЙКОЙ СТАЛИ

Посуда из коррозионностойкой (нержавеющей) стали быстро нагревается и очень хорошо сохраняет тепло благодаря трехслойному капсулированному дну с промежуточным слоем алюминия, который равномерно распределяет тепло по всей поверхности. Блюда в такой посуде готовятся значительно быстрее, чем в посуде из других материалов. Посуда подходит для всех типов плит, в том числе индукционных.

Для того чтобы посуда прослужила вам как можно дольше, рекомендуем соблюдать рекомендации по эксплуатации.

ПРАВИЛЬНЫЙ УХОД

- Перед первым использованием снимите с посуды все липкие этикетки;
- Тщательно вымойте посуду в теплой воде с моющим средством, ополосните и насухо вытрите;
- Для сохранения внешнего вида вашей посуды не используйте для чистки металлические щетки и мочалки, агрессивные и абразивные моющие средства;
- Вы можете мыть посуду из коррозионностойкой стали в посудомоечной машине, но все же мы рекомендуем мыть ее вручную, для предотвращения появления пятен и преждевременного потускнения;
- Перед мытьем в посудомоечной машине сильно загрязненную посуду рекомендуем предварительно замочить в воде или в слабом растворе моющего средства (например, в растворе пищевой соды);
- После мытья вытирайте посуду насухо – это предотвращает окисление и придает ей блеск;
- Не подвергайте посуду и стеклянные крышки резким перепадам температуры.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Подбирайте размер источника нагрева в соответствии с размером дна посуды. Если у вас газовая плита следите за тем, чтобы пламя не касалось стенок посуды;
- Не нагревайте пустую посуду;
- Не заполняйте посуду более чем на $\frac{3}{4}$ от общего объема – это позволит избежать переливания жидкости через край и сохранит чистоту вашей плиты;
- Готовьте ваши блюда на малом или среднем огне, используя максимальную мощность конфорки только на начальном этапе. Не забывайте, что у вашей посуды термоаккумулирующее дно, которое сохраняет тепло и распределяет его равномерно, поэтому выключайте плиту за несколько минут до окончания приготовления;
- Посуда из коррозионностойкой стали не боится царапин, и вы можете использовать кухонные принадлежности из любых материалов, но для



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

Акционерное общество
«Нева металл посуда»
ОГРН 1079847131187
ИНН 7806376410

8 800 222 80 32
office@nmp.ru
www.nmp.ru

сохранения внешнего вида посуды лучше отказаться от использования острых предметов;

- При использовании посуды на стеклокерамической поверхности всегда поднимайте ее при перемещении по плите, чтобы случайно попавшая на дно посуды или плиту грязь не поцарапала стеклокерамическую поверхность;
- В процессе приготовления пищи соль, уксус, специи или другие заправки следует добавлять в нагретую или кипящую жидкость, чтобы заправки быстро растворились, не вызвав появления пятен на посуде. Но если такая неприятность произошла, и внутри посуды появились пятна, попробуйте удалить их небольшим количеством лимонного сока или уксуса;
- Посуда из коррозионностойкой стали не предназначена для использования в микроволновой печи.

ГАРАНТИИ

Наша посуда соответствует всем нормам и правилам, установленным для материалов, контактирующих с пищей.

Акционерное общество «Нева металл посуда» дает гарантию на посуду из коррозионностойкой стали с момента покупки на случай любого производственного дефекта.

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.

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

Наши контакты для гарантийных обращений и вопросов по качеству продукта:

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

Телефон горячей линии: 8 800 222 80 32

E-mail: quality@nmp.ru, сайт: www.nmp.ru

На предприятии действует система менеджмента качества, соответствующая требованиям ГОСТ Р ИСО 9001-2015 (ISO 9001:2015).