

# The use & care

Уникальное эмалевое покрытие трудно поцарапать. Обладает прочной и гигиеничной поверхностью, устойчивой к воздействию кислот и щелочей. Как и стекло, эмаль не вступает в химические реакции с пищевыми продуктами, вкусовые свойства продуктов не искажаются, так как отсутствует выделение ионов металла. На стенках посуды не задерживается запах пищевых продуктов.

Посуда изготовлена с превосходным японским мастерством, качество гарантировано.

ПОСУДА ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ЕЖЕДНЕВНОГО БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ. ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ, ПОЖАЛУЙСТА, ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С НАСТОЯЩИМ РУКОВОДСТВОМ.

- Убедитесь, что все ручки надежно закреплены и затянуты.
- Удалите все этикетки, которые могут быть прикреплены к кухонной посуде.
- Тщательно промойте посуду горячей водой и нейтральными моющими средствами. Протрите и высушите.
- Не используйте посуду, если она повреждена.
- Внимательно прочитайте руководство по использованию и уходу и храните его в надежном месте для информации.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД

- Конфорки плиты должны обеспечивать устойчивость изделия на огне.
- Отрегулируйте пламя горелки таким образом, чтобы огонь не выходил за пределы дна посуды и не нагревал ручки.
- Чтобы предотвратить растрескивание и деформирование эмали, горячую посуду необходимо охладить перед контактом с холодной водой.
- При чистке используйте мягкую губку или полотенце с моющим средством.
- Не используйте абразивные чистящие порошки или жесткие губки для чистки посуды, так как это может повредить эмалевое покрытие.
- Чтобы удалить стойкие пищевые остатки, замочите посуду, затем помойте, используя мягкую губку с моющим средством, хорошо ополосните. При необходимости процедуру повторите. После тщательно вытрите посуду.
- Не сушите посуду с нержавеющей ободками вверх дном, вода может проникать через край, вызывая ржавчину на внутренней стороне.
- Используйте деревянные, пластиковые или термостойкие нейлоновые инструменты, чтобы избежать царапин эмалевого покрытия.

## ВНИМАНИЕ

- Не ставьте посуду на огонь пустой без продуктов.
- Не ремонтируйте и не используйте поврежденную посуду.
- Не используйте посуду в микроволновой печи.
- Не роняйте и не оказывайте механического воздействия на кухонную посуду. Эмаль представляет собой стекловидное покрытие, может треснуть или отслоиться.
- Не заполняйте кухонную посуду до краев. Максимальный предел для заполнения должен составлять около 60-70% от ее емкости.
- Ручки посуды могут нагреваться. Всегда используйте прихватки.
- Размещайте горячую посуду на жаростойкую поверхность.