

## **ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ЧУГУННОЙ ПОСУДЫ**

Чугунная посуда без покрытия изготовлена из натурального экологически безопасного материала. Чугун является одним из лучших материалов для производства посуды.

**Чугунные изделия изготовлены из натурального материала, и не имеют покрытия. Царапины, шероховатость и неровности это нормальное явление, и дефектом не являются.**

Его можно нагревать до высоких температур, он практичен, не выделяет токсичных веществ, обладает высокой теплоёмкостью и способен служить десятилетиями.

Чугунная посуда без покрытия предназначена для приготовления жареных и тушеных блюд на любых видах плит.

### **ПОДГОТОВКА НОВОЙ ЧУГУННОЙ ПОСУДЫ (НЕЭМАЛИРОВАННОЙ):**

1. Перед первым использованием изделие необходимо тщательно вымыть горячей водой с моющим средством, пользуясь при этом губкой или неметаллической щёткой. Затем вытереть насухо.
2. Прокалите посуду с солью (в течение 10-20 минут), помешивая при этом соль.
3. После такого прокаливания соль необходимо высыпать и промыть изделие проточной горячей водой и дать ей остыть. Затем вытереть насухо.
4. Нагрейте посуду на плите до температуры выше 100 °C и нанесите на внутреннюю поверхность тонкий слой растительного масла и дайте остыть. Чугунная посуда готова к использованию.

### **УХОД ЗА ЧУГУННОЙ ПОСУДОЙ (НЕЭМАЛИРОВАННОЙ):**

1. Не оставляйте приготовленную пищу в чугунной посуде для хранения.
2. После окончания приготовления пищи, посуду необходимо вымыть (по возможности без абразивных моющих средств), тщательно высушить (лучше просушить на плите, чтобы не оставались капли влаги, которые могут вызвать пятна ржавчины) и нанести тонкий слой растительного масла.
3. Мыть чугунную посуду необходимо только вручную, без использования посудомоечных машин.
4. Храните чугунную посуду в сухом, вентилируемом месте.
5. При неправильном уходе на поверхности чугунной посуды возможно появление ржавчины, однако это не является дефектом. **Претензии на появление ржавчины на чугунной посуде не принимаются.** Их возможно устранить следующим способом: необходимо удалить всю ржавчину металлической щёткой, нагреть посуду с последующим нанесением тонкого слоя растительного масла.

**ПРИ ПРАВИЛЬНОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЧУГУННАЯ ПОСУДА  
ПРОСЛУЖИТ ВАМ ДОЛГО!**