

БЛАГОДАРИМ ЗА ВЫБОР ЧУГУННОЙ ЭМАЛИРОВАННОЙ ПОСУДЫ КОЛЛЕКЦИИ «ШЕФФИЛД» ОТ LIBERTY JONES!

Наша посуда с трехслойной эмалью премиум-класса создана для отличного сохранения тепла и равномерного приготовления блюд. Пожалуйста, ознакомьтесь с данной инструкцией перед использованием посуды. Она поможет вам добиться наилучших результатов, избегая ошибок и повреждений.

СОВМЕСТИМОСТЬ

Посуда «Шеффилд» совместима с:

- Газовыми плитами
- Электрическими плитами
- Индукционными плитами
- Керамическими плитами
- Духовками

Не используйте:

- На наружных грилях или открытом огне
- В микроволновых печах

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Тщательно промойте посуду в теплой мыльной воде и высушите.
2. Нанесите немного растительного масла на внутреннюю поверхность, чтобы подготовить эмаль.

УХОД ЗА КРЫШКОЙ И РУЧКОЙ

- Регулярно проверяйте крышку — если ручка ослабла, аккуратно затяните.
- Посуду можно использовать в духовке при температуре до 260°C.
- Эмаль прочная, но не неразрушимая. Избегайте падений или ударов, чтобы не повредить эмаль.

СОВЕТЫ ПО ВЫПЕКАНИЮ ХЛЕБА:

- Смажьте дно посуды растительным маслом перед выпеканием хлеба.
- Разогревайте посуду в духовке для улучшения текстуры корочки.
- Используйте пергаментную бумагу для удобства переноса теста в посуду.
- Сделайте надрезы на тесте для контроля его подъема. Это поможет избежать пригорания и трудностей при очистке посуды.

УХОД ЗА ЭМАЛИРОВАННОЙ ПОСУДОЙ

- Дайте посуде полностью остыть перед мытьем.
- Рекомендуется мыть вручную в теплой мыльной воде.
- Для стойких загрязнений: замочите в теплой мыльной воде на 10–15 минут, после чего помойте посуду как обычно.
- Тщательно высушите полотенцем, не оставляйте сушиться естественным путем. Край посуды не покрыт эмалью и может заржаветь, если останется влажным.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ:

- Храните посуду в сухом месте, чтобы избежать ржавчины на краях.

СОВЕТЫ ПО БЕЗОПАСНОСТИ:

- Всегда осторожно поднимайте и ставьте посуду при использовании на стеклокерамических плитах.
- Используйте только деревянные или силиконовые приборы, чтобы избежать повреждения эмали.
- Обязательно используйте прихватки во время использования горячей посуды.
- Перед разогревом добавьте немного масла или воды на дно кастрюли, чтобы защитить эмаль от трещин при высокой температуре.

