

# STARWIND

Набор кастрюль (6 предметов)

## Chef Family

АРТИКУЛ: SW-CH1006

### ПРАВИЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Кастрюли подходят для всех типов плит, включая индукционную.
- Перед первым использованием вымойте кастрюли в теплой воде с моющим средством и вытрите насухо.
- Не нагревайте кастрюли без продуктов или воды, готовьте на среднем или малом огне, чтобы не допустить перегрева. Готовьте только в чистой посуде.
- Ручки и крышки могут нагреваться – пользуйтесь прихватками или кухонными рукавицами. Ручки не должны находиться над открытым огнем или в зоне нагрева конфорки.
- Не используйте кастрюли в духовом шкафу и микроволновой печи.
- Не рекомендуется хранить в кастрюлях продукты, содержащие пищевые кислоты (цитрусовые, уксус, маринады, рассолы, соль, перец и специи) – это может привести к коррозии.
- Для помешивания блюд во время приготовления используйте пластиковые, деревянные или неострые металлические лопатки.
- Во избежание появления пятен на поверхности посуды добавляйте соль только после закипания воды или в готовое блюдо.



# STARWIND

Набор кастрюль (6 предметов)

## Chef Family

АРТИКУЛ: SW-CH1006

### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УХОДУ

- После готовки дождитесь, пока кастрюли остынут, и вымойте их теплой водой с помощью мягкой губки и нейтрального моющего средства. Не используйте металлические щетки, абразивные и щелочные чистящие средства.
- Для удаления пригоревшей пищи залейте кастрюлю горячей водой с мылом или содой, подержите на огне 5-10 минут и удалите загрязнения губкой.
- Кастрюли можно мыть в посудомоечной машине.
- Перевозите кастрюли в индивидуальной упаковке.
- Храните кастрюли в сухом и чистом виде в прохладном месте.
- Под воздействием высоких температур, моющего средства и воды с повышенным содержанием солей и других примесей на стенках кастрюль могут со временем появиться пятна или измениться цвет. Это не влияет на функциональные качества посуды и не является гарантийным случаем. Для удаления пятен протрите их салфеткой, смоченной в растворе уксуса или лимонной кислоты, ополосните кастрюлю и вытрите насухо.
- Изготовитель не несет ответственности за посуду с механическими повреждениями, возникшими в результате несоблюдения рекомендаций по использованию после передачи посуды покупателю.