

## **Памятка по использованию посуды из нержавеющей стали Дом faberlic**

Кухонная посуда из нержавеющей стали Дом faberlic предназначена для приготовления и хранения пищи. Эта посуда позволяет готовить блюда с минимальным количеством воды и масла при щадящей тепловой обработке, максимально сохраняя полезные качества продуктов. При этом продукты сохраняют не только большую часть микроэлементов и витаминов, но и свой натуральный вкус, запах, форму и цвет.

Кухонная посуда Дом faberlic изготовлена из нержавеющей стали марки 12Х 18Н10 (ГОСТ 27002-86) и имеет маркировку 18/10, что отражает процентное соотношение в сплаве хрома и никеля, которые придают ей антикоррозионные свойства. Изделия из такой стали исключительно прочны, гигиеничны и химически устойчивы к органическим кислотам и щелочам.

### **ТЕРМОАККУМУЛИРУЮЩЕЕ ДНО**

Специальная конструкция дна, состоящего из металлов с различными свойствами (нержавеющая сталь и алюминий), обеспечивает быстрый нагрев посуды, равномерное распределение тепла по всей поверхности дна и долговременное сохранение температуры. Внешний слой дна обладает магнитными свойствами, поэтому кухонная посуда Дом faberlic подходит для всех варочных поверхностей, включая индукционные.

### **ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ**

Перед первым использованием тщательно промойте внутреннюю поверхность посуды, чтобы избежать появления радужных пятен. Для этого рекомендуется использовать крем для чистки металлических поверхностей серии Дом faberlic.

После мытья моющими средствами рекомендуется прополоскать посуду в проточной воде, а затем протереть мягкой сухой тканью или полотенцем.

### **УХОД**

1. Для того, чтобы сохранить первоначальный вид посуды в дальнейшем, следует её мыть после каждого использования и, при необходимости, чистить.
2. После мытья протирайте посуду насухо мягкой тканью, что избавит ее от возможных разводов.

3. Не следует применять для очистки ёмкости острые металлические предметы, абразивы, средства на основе кислот и щелочей. Это может привести к повреждению поверхности и потере блеска.

4. В процессе приготовления пищи соль следует добавлять в горячую воду при помешивании. При добавлении соли в холодную воду возможно образование высокой концентрации соли на дне кастрюли, вследствие чего могут появиться тёмные круги на внутренней поверхности посуды.

5. На нержавеющей стали в процессе эксплуатации возможно появление различных пятен (радужных, белёсых, коричневых и пр.). Это нормальное явление. Все эти пятна не являются следствием коррозии металла и легко удаляются с поверхности.

**Белёдые точки накипи.** Образование накипи – это природное явление, связанное с тем, что при нагреве обычной не деминерализованной воды до температуры кипения происходит выпадение в осадок солей магния и кальция. Наиболее универсальным и доступным средством, позволяющим удалить любые пятна с поверхности посуды, является 4,5% раствор столового уксуса или сок лимона. В случае возникновения пятен посуду следует залить раствором уксуса или соком лимона, а если загрязнение сильное, то необходимо нагреть раствор уксуса до температуры кипения, а затем дать остыть. Накипь и другие пятна исчезнут сами. После этого посуду следует тщательно промыть в горячей воде с моющим средством, прополоскать и вытереть насухо мягкой тканью.

## **ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ**

Особенностью использования посуды с термоаккумулирующим дном является то, что её нет необходимости сильно нагревать. За счёт того, что теплопередача идёт через алюминиевый диск, а тепловые потери через стенки ёмкости и плотную крышку минимальны, тепло от конфорки не рассеивается, а подаётся непосредственно внутрь к приготовляемому продукту. Поэтому пищу следует готовить на среднем или медленном огне. Используйте тепло, аккумулированное в дне кастрюли, заранее уменьшая мощность нагрева и выключая плиту до окончания времени приготовления, что способствует сохранению в пище витаминов и питательных веществ, а так же экономит электроэнергию.

1. При приготовлении пищи на электро- или стеклокерамической плите готовьте на конфорке диаметром меньшим или равным диаметру посуды.

2. При приготовлении пищи на газовой плите готовьте таким образом, чтобы

языки пламени нагревали только термоаккумулирующее дно, не попадая на стенки корпуса посуды. Открытое пламя, которое выходит за периметр дна, может привести к изменению цвета стали внешней поверхности посуды, даже при наличии жидкости в ёмкости, а также к повреждению бакелитовых вставок ручек.

3. Доводите блюдо до готовности при низком значении температуры. В процессе приготовления не приподнимайте крышку очень часто, так как это способствует потере тепла. Если крышка «подпрыгивает», это означает, что температура нагрева слишком высокая.

4. Запрещается нагревать пустую посуду.

5. Не используйте холодную воду для охлаждения посуды.

6. Оберегайте посуду от ударов и грубого механического воздействия.

## **СОВМЕСТИМОСТЬ**

1. Посуда из нержавеющей стали Дом faberlic подходит для использования на всех типах кухонных плит, включая индукционные (дно посуды обладает ферромагнитными свойствами).

2. Посуда Дом faberlic имеет ручки с бакелитовыми элементами, которые выдерживают нагрев до 170°C. Поэтому посуду Дом faberlic нельзя использовать в духовых шкафах.

3. Запрещается применять посуду из нержавеющей стали Дом faberlic в микроволновых печах.

4. Посуду из нержавеющей стали Дом faberlic можно мыть в посудомоечной машине.

5. Нержавеющая сталь позволяет пользоваться любыми видами кухонных аксессуаров, в том числе металлическими. Тем не менее, нельзя резать или рубить продукты непосредственно в посуде.

## **ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ БЕЗ ЖИРА И ВОДЫ**

Посуда из нержавеющей стали Дом faberlic разработана таким образом, чтобы можно было готовить без воды, используя собственную влагу продуктов. Форма крышки позволяет влаге свободно циркулировать внутри емкости: пар почти не выходит, а блюда тушатся в собственном соку. Емкость должна быть заполнена продуктами не менее чем наполовину.

**Обратите внимание, что рис, лапша и все продукты, которые должны увеличиться в объеме, могут вариться только с добавлением воды.**

В случае применения сковород следует учесть некоторые особенности их использования. Так перед жаркой следует предварительно прогреть сковороду таким образом, чтобы капельки воды, попавшие на поверхность сковороды, скатывались в шарики. Затем добавить небольшое количество растительного масла (жира), разогреть его и убедиться, что масло полностью покрывает поверхность дна. Мясо или рыбу перед жаркой следует промокнуть салфеткой, чтобы удалить избыток влаги. После этого, можно жарить продукт, перед этим установив мощность конфорки на минимум. При жарке следует постоянно контролировать процесс приготовления, помешивать продукт и, если это необходимо, добавлять масло или жидкость. Если продукт начинает пригорать, то это означает, что сковорода перегрета.

Мясо в сковороде можно готовить совсем без масла. Для этого нужно также разогреть сковороду, чтобы капельки воды, попавшие на поверхность сковороды, скатывались в шарики. При этом в начале процесса готовки возможно прилипание ко дну. Это нормально. По мере нагрева мясо даст сок и само отстанет от дна.

## **КОНСТРУКЦИЯ КРЫШЕК И РУЧЕК**

Крышки посуды могут быть использованы как подставки под кастрюли того же диаметра или крепиться за ручку кастрюли в откидном положении, оставаясь всегда под рукой.

## **ВСТАВКА ДЛЯ ВАРКИ НА ПАРУ (ПАРОВАРКА).**

Пароварка применяется для приготовления блюд на пару. Пароварка подходит для кастрюль 3,4 л и 5,2 л. Возьмите кастрюлю, налейте в нее немного воды (или используйте готовый бульон) и доведите до кипения. Поместите в пароварку необходимые ингредиенты, а затем установите ее в кастрюлю и накройте крышкой.

Вода в кастрюле закипает, и испаряющийся пар прогревает, увлажняет и доводит продукты до готовности. Наполняя кастрюлю водой, убедитесь, что паровая корзина расположена на 2-3 см выше уровня воды. Кипящая вода не должна соприкасаться с продуктами.

**Вся продукция соответствует требованиям ГОСТ 27002-86 и гигиеническим требованиям для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.**