

Інструкція з використання для сталевих сковорідок серій Carbone Plus, Mineral B, Force Blue

Підготовка до роботи (проколювання) сковороди перед першим застосуванням:

Ретельно промийте сковороду в гарячій воді, потім витріть насухо рушником або серветкою.

Мінерал Бі на заводі обробляється бджолиним воском, його потрібно повністю змити.

Потім, налейте в сковороду масло приблизно на 1 мм і нагрійте. Після нагріву, вилийте масло і протріть сковороду м'якою серветкою.

Чим частіше сковорода буде використовуватися, тим краще буде якість приготування їжі.

Чим поверхня сковороди чорніше, тим їжа буде менше пригорати.

Використання:

У сковорідці потрібно готувати з використанням невеликої кількості масла або жиру.

Як тільки сковорода досить прогріється, обсмажте продукти з обох сторін, потім зменшіть вогонь для завершення приготування. Не залишайте продукти в сковороді після закінчення приготування!

Догляд після використання:

- для збереження властивостей і оберігання від окислення після використання сковороду необхідно промити в теплій воді, потім ретельно насухо витерти серветкою.

- для очищення від нагару необхідно прожарити сковороду з крупною сіллю протягом 1-2 хвилин, потім протерти серветкою (сіль вбере залишки їжі і запахи)

- періодично змащуйте сковорідку маслом

- зберігати в сухому місці і не використовувати для очищення абразивні речовини (їх використання знищує природний антипригарний шар, який повинен утворитися в результаті використання)

ВАЖЛИВО!

- не замочуйте сковороду

- не мийте в посудомийній машині

- при пригорання їжі, використовувати жорстку губку

- кислі продукти (томати, лимон, біле вино та інше) можуть пошкодити антипригарний шар - з'являться світлі плями. При цьому необхідно повторити проколювання з додаванням олії.

- якщо в процесі приготування на плиті з'явилися сліди воску, протріть її, поки плита ще тепла сухою серветкою.