

## Инструкции за използване и съвети за дълготрайна употреба на съдове за готвене STONELINE®

Уважаеми клиенти,

Поздравяваме ви с правилния избор да закупите съдове STONELINE® - можете да бъдете сигурни, че сте избрали най-доброто. STONELINE® гарантира уникалност, качество, дизайн и удоволствие при употребата на нашите продукти във вашата кухня.

Моля, спазвайте следните инструкции, за да се наслаждавате на тези прекрасни продукти дълги години наред.

### Първоначална подготовка на съдовете (стартиране):

**1.Дъно на съда.** По време на производствения процес малки частици, като например стружки от метал, може да се залепят към дъното на съда за готвене. Затова, моля, почистете старателно вашите съдове за готвене преди да ги използвате за първи път, за да се премахнат всякакви подобни частици, като обърнете специално внимание на дъното.

**2.Вътрешност на съда.** Преди да използвате съдовете за готвене за първи път, вие трябва да ги измиете с мека кърпа или гъба, малко вода и неабразивен почистващ препарат. Подсушете съда и след това намажете вътрешността му с напоена с мазнина (олио или масло) хартиена или памучна кърпичка. Съдовете готвят прекрасно без никаква мазнина. Но, все пак, мазнината понякога придава по-добър вкус. По ваше желание можете да добавяте при готвенето на различни ястия и по малко мазнина.

**Никога:** Не поставяйте студена вода в съда за готвене, докато той все още е топъл, тъй като това може да предизвика повреждане на покритието на съда. Не поставяйте горещ стъклен капак в студена вода. Винаги го оставяйте първо да изстине.

**Важно:** Съдовете не бива да се прегряват. Избягвайте голямата разлика в температурата. Препоръчваме ви съдовете, заедно с капациите (ако ще се използват за съответното готвене), да се загряват постепенно. Не поставяйте студен съд върху горещ котлон или в гореща фурна. Не поставяйте горещите съдове върху студени или мокри повърхности, за да се избегне появата на пукнатини в покритието.

**Почистване:** След като изстинат, съдовете за готвене STONELINE® могат просто да се забършат с влажна кърпа, да се измият бързо на ръка само с вода и гъба или, ако е необходимо, с почистващ препарат. **ВАЖНО:** Съдовете за готвене с незалепващо покритие и с индукционна основа се препоръчва да се мият в съдомиялната машина **само в изключителни случаи**, тъй като агресивните почистващи препарати могат да проникнат в най-малките драскотини в покритието и да го унищожат с течение на времето. Индукционните основи е възможно да корозират.

**Подходящи за всички котлони - дори индукционни:** Всички съдове STONELINE® \* са подходящи за готвене върху всички видове готварски плотове: газови, електрически, стъклокерамични, индукционни. При готвене на индукционен и газов котлон, имайте предвид бързото нагриване на котлона до много висока температура. Избягвайте да поставяте празни тенджери и тигани върху индукционен плот или газов котлон, тъй като може да се получи прегряване на съдовете, което причинява повреди, както на индукционния котлон, така и на самите тенджери и тигани.

При готвене на газови котлони е препоръчително да се използва мрежа за газов котлон (разпределител за разсейване на пламъците).

**Монтиране на дръжките(при моделите с дръжка)** За предотвратяване на риск от счупване или напукване на стъклото: не затягайте винта на дръжката на стъкления капак прекалено силно, защото в противен случай стъклото може да се пръсне! Моля, проверявайте редовно винта на дръжката на съда. По време на употреба е възможно дръжката да се разхлаби, затова затягайте винта с помощта на подходящ инструмент, ако е необходимо. Моля, запазете това ръководство по време на използването на тези съдове за готвене.

**Прибори за готвене** Препоръчваме ви да използвате само пластмасови, силиконови и дървени прибори за готвене (като лъжици и др.) за тези висококачествени съдове. За да се запази незалепващата повърхност, не използвайте метални прибори за бъркане и обръщане. Наградата ви ще бъде дълъг живот на вашите съдове **STONELINE®**!

В нашия асортимент предлагаме най-подходящия комплект от кухненски аксесоари изработени от висококачествена хранителна пластмаса. Не допускайте прегряването им – продължителен директен контакт със силно нагорещени повърхности – котлон или съд за готвене може да доведе до тяхното увреждане.

**Готвене във фурна** Всички **STONELINE®** тигани и тенджери могат да се използват за готвене и във фурна. Съдовете с пластични дръжки и стъклени капаци издържат до 180 ° C. Съдовете с метални дръжки и без капаци издържат до 220 ° C. При печене във фурната по ваш избор можете да намажете дъното на тавата или тигана с тънък слой мазнина, преди да го използвате.

**Дръжки от неръждаема стомана и алуминий** Дръжките от неръждаема стомана и алуминий стават горещи по време на готвене и печене. Използвайте кухненски кърпи или кухненски ръкавици/ ръкохватки, за да ги хващате и да избегнете изгаряния.

**Повторна обработка (рестартиране) на съдовете:** Ако след продължителна употреба на съдовете и множество измивания със силно активни и/или агресивни препарати, усетите, че покритието на вашите съдове **STONELINE®** започва да губи своите естествени незалепващи свойства, можете да направите повторна обработка (намазване на вътрешността на съда с мазнина).