

## **Инструкция по эксплуатации посуды из алюминия с антипригарным покрытием**

Компания FISSMAN™ уже много лет применяет алюминий для изготовления отдельных видов посуды из-за его привлекательных свойств. Посуда быстро и равномерно нагревается, хорошо держит тепло, неприхотлива и экономична. Посуда из алюминия производится двумя методами - штампованием и литьем. Толщина стенок штампованного изделия составляет не более 4мм, литого – от 4мм до 10мм. Основные свойства посуды из алюминия:

Обладает высокой теплопроводностью (способность металла равномерно проводить тепловой поток энергии), благодаря этому свойству вы экономите электроэнергию;

Устойчива к коррозии, долговечна;

Не токсична;

Легкая в эксплуатации.

Классическая сковорода из алюминия минимизирует время приготовления пищи и гарантирует простоту в обращении. При длительном использовании сохраняет свою прочность, структуру и внешний вид.

Нанесение антипригарного покрытия

Все антипригарные покрытия наносятся в безвоздушном пространстве, в три температурных режима от 0°С до 438°С, каждый этап проходит с повышением температуры.

Отсутствие полимера PTFE (тетрафторэтилена) – разновидность пластмассы, выделяющая вредные для здоровья человека вещества при нагревании свыше 200°С!

Отсутствие полимера PFOA (политетрафторэтилена) – токсичное вещество, используемое как увлажнитель при нанесении дешевых видов антипригарных покрытий!

Покрyтия сверхпрочные: не царапаются и имеют длительный срок службы;

- Сохраняют цвет, не деформируются и не меняют внешний вид при долголетнем использовании и мытье;

Обеспечивают равномерное распределение температуры при приготовлении пищи, надолго удерживая тепло;

Позволяют готовить пищу с использованием минимального количества жира или масла, что позволяет готовить менее калорийную и более насыщенную питательными веществами пищу;

Легко моются как вручную, так и в посудомоечной машине. Уход за посудой

Использовать посуду FISSMAN™ для приготовления пищи можно на разных типах плит: газовых, электрических, стеклокерамических и индукционных плитах, а также в духовых шкафах (см. инструкцию по конкретному товару).

Перед использованием промыть теплой водой с мыльным раствором, удалив этикетки. После использования смыть остатки пищи моющим средством для посуды и протереть влажной мягкой тканью или бумажным полотенцем.

#### **ВНИМАНИЕ!**

Не подвержайте посуду термошоку: никогда не помещайте горячую посуду под холодную воду и не ставьте на холодную поверхность – это может привести к повреждению внутреннего покрытия посуды и повлечь появление незаметных микротрещин на поверхности керамики, привести к снижению ее антипригарных свойств. Не оставляйте пустую посуду с керамическим покрытием на огне. Диаметр конфорки не должен превышать диаметра посуды. Особенно важно это условие для газовых горелок. Мыть такую посуду следует только мягкой губкой или тряпкой в теплой воде. Использование металлической стружки, нейлона или абразивных моющих средств категорически запрещается. Используйте безопасные мягкие моющие средства.

В посудомоечной машине соблюдайте температурный режим (не более 50°C) и используйте моющие средства без содержания абразивов и щелочей!