

Советы

по уходу за посудой Staub

Несколько простых рекомендаций перед первым использованием посуды.

Промойте вашу посуду в теплой воде, а затем дайте ей высохнуть. Смажьте внутреннюю поверхность кастрюли растительным маслом. Прогрейте ее в течение нескольких минут на медленном огне, а затем удалите остатки масла.

Ваша посуда готова к использованию!

Не забывайте проделать эту операцию перед первым использованием посуды.

Меры предосторожности

- **Кастрюля должна нагреваться постепенно.**
- Подберите величину конфорки соответствующую размеру дна вашей посуды Staub.
- **Используйте лопатки из силикона или дерева.**
- Чтобы избежать возможных ожогов, используйте кухонную **прихватку** или **рукавицу**.
- Не ставьте горячие емкости на незащищенные поверхности.

Можно использовать для всех типов плит

- Эмалированный чугун **можно использовать на индукционных варочных поверхностях**. В этом случае предварительно нагрейте вашу посуду, используя треть мощности плиты в течение 5 минут. После этого вы можете включить плиту на полную мощность. Функцию «Ускорить приготовление» нужно использовать с осторожностью.
- Старайтесь приподнимать ваше изделие Staub над поверхностью **индукционной печи или другими стеклокерамическими** поверхностями во избежание скольжения посуды, чтобы не повредить варочную поверхность.
- Вы также можете использовать ваше изделие Staub **в духовке** (кроме посуды с ручками из дерева). Но затем следует оставить вашу посуду на 15 минут на воздухе, чтобы немного остудить ее.

Подходит для любых типов варочных поверхностей, в том числе индукционных

Советы

по уходу за посудой Staub

- Мойте посуду Staub в теплой воде с моющим средством мочалкой, изготовленной из неабразивных материалов.
- Если на вашей посуде имеются остатки пищи, не используйте для их удаления чистящие и разъедающие средства: чистящие порошки и металлические мочалки, а просто замочите кастрюлю в теплой воде, а затем вымойте мочалкой, изготовленной из неабразивных материалов.
- Тщательно протрите посуду сухим полотенцем и убедитесь, что она действительно сухая, перед тем как поставить ее на место для хранения.
- Разрешается мыть ваше изделие в посудомоечной машине (кроме изделий с деревянными ручками), но мы не советуем вам делать это очень часто. Дело в том, что современные моющие средства могут повредить вашу посуду.
- В течение срока использования могут отвинчиваться ручки на корпусе кастрюли и на крышке. Поэтому, время от времени проверяйте, плотно ли прикручены ручки и подтяните их, если это необходимо.