

## Инструкция по эксплуатации посуды из нержавеющей стали

Посуда FISSMAN™ – это продукция, которая в полной мере отвечает всем требованиям и нормам современности, самым высоким стандартам качества. В наше время на кухне властвует сталь. Стальная посуда FISSMAN™ – это и наборы кастрюль, чайники, сковородки, и ножи. Обладая массой преимуществ, стальная посуда пользуется огромным спросом, и один из лидеров это посуда FISSMAN™. Современная посуда FISSMAN™ позволит вам подчеркнуть свой отличный вкус, но главное – готовить вкусную полезную еду с легкостью и в отличном настроении.

Пищевая металлическая посуда подразделяется на кухонную, столовую и посуду для хранения и переноса пищевых продуктов. Кухонная посуда используется для приготовления пищи, в ее ассортимент входят сковороды, сковородки, кастрюли, чайники, кофейники, чудо-печи, горшки, миски и тазы для варки варенья, котлы, утятницы и гусятницы. Столовая посуда предназначена для сервировки стола и подачи еды. Это подносы, кувшины, соусники, формочки, хлебницы, блюда, миски, икорницы, сливочники и молочники. Ассортимент посуды для хранения пищевых продуктов представляют бидоны, ковши, банки для сыпучих продуктов, ушаты, ведерки, ковши и другая металлическая посуда.

Посуду из нержавеющей стали чаще всего полируют. Полировка обеспечивает повышенную химическую стойкость посуды к воде и раствору кислот, ее высокие эстетические и гигиенические свойства. Главным достоинством посуды из нержавеющей стали является то, что она не вступает в химические реакции с пищевыми продуктами.

При том, что посуда из нержавеющей стали обладает множеством положительных свойств и качеств она требует очень тщательного и бережного ухода. Рекомендации по уходу за изделиями из нержавеющей стали:

Перед первым использованием любого изделия, изготовленного из нержавеющей стали марки 18/10, вымойте его в горячей мыльной воде, добавив в нее немного уксуса. Сполосните и вытрите насухо.

Для удаления стикеров на посуде достаточно смочить их в тёплой воде и аккуратно удалить пластиковым предметом.

Для удаления пригоревшей пищи необходимо залить посуду горячей водой с мылом или содой и подержать на огне 5-10 минут, после этого загрязнения легко удаляются с помощью губки.

Осадок белого цвета, появляющийся от жёсткости воды, удаляем, прокипятив в посуде раствор воды и уксуса. Для профилактики появления накипи, соль в пищу нужно добавлять только после того, как вода в кастрюле закипела.

Для мытья посуды можно использовать посудомоечную машину, но сначала обязательно нужно использовать предварительное замачивание, для удаления остатков пищи. При ручной мойке важно использовать мягкое средство для мытья посуды, при этом вода должна быть тёплой. После мытья посуду следует ополоснуть под струёй воды и тщательно вытереть.

Нельзя использовать различные металлические губки и другие предметы, которые могут поцарапать поверхность посуды.

Неблагоприятно воздействие соли на посуду. Оставив на долгое время в посуде крепкий рассол - на стенках кастрюли могут появиться пятна или изменится цвет внутреннего покрытия посуды.

Обязательно удаляйте следы от молока, если оно выкипело, перед последующей эксплуатацией посуды.

Откажитесь от средств, содержащих такие элементы как хлор или аммиак.

Ножи необходимо тщательно мыть и насухо вытирать сразу же после использования, чтобы избежать засохших остатков пищи на лезвии ножа.

Вытирать нож следует с рукоятки. Чтобы лезвия ножей дольше не тупились, их нужно мыть быстро в прохладной воде, не используя посудомоечную машину.

Нельзя производить нагревание посуды, если отсутствует содержимое, это приведёт к чрезмерному нагреву металла стенок и появлению разноцветных разводов.

Следует избегать резкой смены температуры при использовании изделия. • Не рекомендуется мыть посуду, пока она ещё горячая, нужно дать дну посуды остыть.

При промывке столовых приборов в посудомоечной машине необходимо устанавливать изделия в предназначенные для них ячейки (по одной штуке в ячейку) ручьятками вниз. Струя воды должна достигать наиболее загрязненных мест на изделиях. При промывке в посудомоечной машине необходимо использовать не содержащее абразива моющее средство с нейтральным рН. После мытья посуды изделия необходимо сразу же вынуть из посудомоечной машины и протереть насухо, чтобы под воздействием конденсационной влаги не образовались пятна. Если на изделиях все же появились пятна, помутнения, то в большинстве случаев достаточно опустить данные изделия в слабый раствор лимонной кислоты на 3-6 минут. После обработки столовых приборов раствором лимонной кислоты изделия необходимо вручную промыть с моющим средством (не содержащим абразива) и протереть насухо.