

## **Инструкция по применению:**

Желательно первое прокаливание посуды производить на открытом воздухе. Если нет такой возможности, то производить прокаливание чугунной посуды рекомендуем с открытыми форточками и включенной вытяжкой.

Перед первым использованием уберите наклейки, упаковку. Прокалите посуду до первого выгорания масла в течении 10-15 минут. По запаху вы определите, что пора ее убрать с плиты. После дайте посуде остыть, потом смажьте посуду тонким слоем растительного масла без запаха. Посуда готова к эксплуатации.

## **Уход за чугунной посудой:**

- После использования остудите посуду, удалите остатки пищи, вымойте в теплой воде, протрите мягким полотенцем и капните каплю подсолнечного масла без запаха;
- Не используйте для мытья сильные абразивные и чистящие средства;
- Храните посуду в сухом месте;
- Не готовьте и не храните в чугунной посуде соленые и кислые продукты;
- Не оставляйте в посуде для хранения приготовленную пищу;
- При появлении следов ржавчины, удалите следы ржавчины (не металлическим предметом), промойте в теплой воде, смажьте тонким слоем подсолнечного масла и прокалите, после остывания протрите сухой ветошью и просушите. При выполнении данной операции необходимо обеспечить необходимую вентиляцию помещения;
- Запрещается: мыть в посудомоечной машине, подвергать ударным нагрузкам, хранить посуду совместно с веществами, вызывающими коррозию металла, хранить посуду совместно с ядовитыми веществами;