

# ПАМЯТКА

## по использованию посуды из нержавеющей стали торговой марки “ASTIX”

Кухонная посуда из нержавеющей стали торговой марки “ASTIX” предназначена для приготовления и хранения пищи. Вся продукция соответствует требованиям ГОСТ 27002-86 и гигиеническим требованиям для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

### ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Перед первым использованием посуду необходимо ополоснуть горячей водой, затем обсушить и, пока стенки и дно не остыли, сухой губкой равномерно нанести жидкое мягкое моющее средство. Жесткой стороной губки почистить дно и внутренние стенки посуды, а мягкой - наружные поверхности, затем смыть теплой водой.

**ВНИМАНИЕ!** Посуду с зеркальной полировкой необходимо мыть только мягкой губкой или салфеткой и не применять абразивные моющие средства для чистки внешней поверхности, а также любые другие моющие средства с абразивными добавками.

### УХОД ЗА ПОСУДОЙ

Для того, чтобы сохранить первоначальный вид посуды в дальнейшем, следует ее мыть после каждого использования и при необходимости чистить.

Если Вы соблюдаете температурный режим, то после приготовления пищи посуда легко моется теплой водой и любым моющим средством. Известняковые и «радужные» пятна, которые могут остаться на дне, устраняются моющим средством или несколькими каплями уксуса, или соком лимона.

Чтобы посуда блестела, сразу после мытья вытрите ее мягким полотенцем, лучше льняным, которое легко и быстро впитывает влагу и сохраняет блеск наружной поверхности, так как водопроводная вода содержит большое количество хлора.

При уходе за посудой НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ применять абразивные моющие средства для обработки полированных поверхностей; металлические щетки при ее чистке; перегревать посуду; солить продукты до начала приготовления пищи. В процессе приготовления пищи соль следует добавлять в горячую воду при помешивании. При добавлении соли в холодную воду возможно образование высокой концентрации соли на дне кастрюли, вследствие чего могут появиться темные круги на внутренней поверхности посуды. При перегреве посуды не ставьте остужать её под струю холодной воды. Всегда старайтесь подбирать размер конфорки по размеру дна посуды, которую Вы используете.

На нержавеющей стали в процессе эксплуатации возможно появление различных пятен (радужных, белёсых, коричневых и т.п.). Это нормальное явление. Все эти пятна не являются следствием коррозии металла и легко удаляются с поверхности.

Белёсые точки накипи. Образование накипи – это природное явление, связанное с тем, что при нагреве обычной не деминерализованной воды до температуры кипения происходит

выпадение в осадок солей магния и кальция. Наиболее универсальным и доступным средством, позволяющим удалить любые пятна с поверхности посуды, является 4,5% раствор столового уксуса или сок лимона. В случае возникновения пятен посуду следует залить раствором уксуса или соком лимона, а если загрязнение сильное, то необходимо нагреть раствор уксуса до температуры кипения, а затем дать остыть. Накипь и другие пятна исчезнут сами. После этого посуду следует тщательно промыть в горячей воде с моющим средством, прополоскать и вытереть насухо мягкой тканью.

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Внимательно прочитайте всю информацию по технике безопасности перед использованием:

- Не разрешайте детям находиться рядом с плитой во время приготовления пищи.
- Во избежание ожогов всегда будьте предельно осторожны при работе с горячими кастрюлями.
- По соображениям техники безопасности никогда не оставляйте посуду на плите без присмотра и убедитесь, что ручки не выходят за края плиты.
- Не допускайте, чтобы ручки находились над горячей конфоркой, поскольку они могут нагреться. Крышки и ручки могут нагреваться при продолжительном приготовлении пищи. Будьте осторожны, снимая крышки или поднимая посуду за ручки. Слегка прикоснитесь, чтобы убедиться, что ручки не нагрелись. Используйте прихватки в случае необходимости.
- Используйте посуду только по прямому назначению.
- Посуда с пластиковыми ручками не подходит для использования в духовке.
- Если Вы готовите со стеклянной крышкой, не кладите горячую крышку на холодную мокрую поверхность, и не подставляйте её под холодную воду. Берегите стекло от ударов. Обращайтесь с крышкой аккуратно. Не ставьте стеклянные крышки непосредственно на конфорку. Не используйте крышку, если стекло на ней треснуло или серьезно поцарапано. Не вытирайте горячую крышку влажной тканью и не кладите её на влажную или холодную поверхность. Не скребите стекло ножом или другими кухонными принадлежностями с острыми краями. Не подвергайте крышку резким перепадам температуры. Не погружайте горячее стекло в воду.

**Гарантийный срок эксплуатации - 24 месяца со дня продажи через розничную торговую сеть.**

Гарантия распространяется на производственные дефекты: сколы, вмятины, трещины и прочее. Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие в результате неправильного использования посуды: перегрева, падения изделия, преднамеренной поломки. Гарантия также не распространяется на естественные изменения внешних свойств изделия, возникших в процессе эксплуатации: механические повреждения внешней или внутренней поверхности (царапины, потертости и т.п.), естественное изменение цвета и прочее.

Производитель:  
«Hongfa Stainless Steel Products Factory», Room 508,  
Tianhe Commercial Building Linhe East Road, Guangzhou, Китай

Импортер поставляемой продукции:  
ООО «АстМаркет», Астраханская обл., г. Ахтубинск, ул. Ленина, д. 165.  
Тел. 8-800-700-51-44



ГОСТ 27002-86