

lamart  
*by Pierre Lamart*

**PASTA**

## **RU Уважаемый покупатель,**

**Вы держите в руках:** кастрюля для макаронных изделий изготовлена из первоклассной нержавеющей стали. Данная кастрюля изготовлена из первоклассной нержавеющей стали 18/0 и имеет толстое многослойное основание. Внутренняя кастрюля, изготовленная из нержавеющей стали 18/10, служит в качестве пароварки или дуршлага и оснащена собственными удобными ручками для независимого использования. Крышка из прочного стекла с паровыпускным отверстием для более контролируемого приготовления пищи. Может использоваться со всеми типами плит – газовыми, электрическими, керамическими и индукционными. Можно мыть в посудомоечных машинах. Техническое обслуживание и уход. Гарантия 3 года.

### **Инструкции по эксплуатации:**

1. Изделие изготовлено из высококачественной нержавеющей стали и устойчиво к температуре до 220 °С. Воздействие более высоких температур, однако, может повредить или деформировать изделие.
2. Всегда мойте посуду в горячей воде с использованием моющего средства для удаления остатков еды. Споласкивайте и вытирайте насухо посуду. Затем, чтобы сохранить качество поверхности, капните на нее немного растительного масла. Удалите излишки масла бумажным полотенцем (такой уход за посудой сохранит ее в хорошем состоянии).
3. Убедитесь в том, что размер нагревателя на плите не шире нижней поверхности посуды. Это позволит избежать чрезмерного перегрева внешней поверхности. Достаточно использовать умеренный нагрев плиты. Используйте свойство посуды сохранять тепло на длительный срок. Это позволяет сохранить энергию
4. Никогда не оставляйте посуду на плите без присмотра. Перед тем, как приступить к уходу за посудой, подождите, пока она полностью остынет.
5. Чтобы удалить светлые пятна, которые появляются после приготовления пищи (нагары) оставьте посуду отмочать в растворе горячей воды с мягким моющим средством и затем вытрите ее насухо мягкой салфеткой. Если на кастрюле или сковородке появились пятна, нагрейте их с белым уксусом и промойте обычным способом. Эти пятна не влияют на качество изделия.
6. Не рекомендуется использовать с посудой из нержавеющей стали металлические приборы, а также резать в ней продукты.
7. Посуду из нержавеющей стали легко содержать и чистить. При мытье посуды руками используйте только мягкие тряпки или губки, которые не царапают поверхность. Не используйте агрессивные химикаты. Посуду можно мыть в посудомоечной машине. Следует, однако, избегать воздействия жесткой воды и использования сильнодействующих чистящих средств. Это может послужить причиной изменения цвета посуды. Изменение цвета, тем не менее, не повлияет на функциональность и безопасность посуды для здоровья.
8. Чтобы изделие служило долго, следует обращаться с ним аккуратно и не царапать антипригарное покрытие.

### **Предупреждение:**

Воздействие высокой температуры (**более 220 °С**) может повредить посуду или крышку. Использование острых металлических предметов (например, ножа или вилки) может привести к повреждению (царапинам) поверхности. Использование абразивных или агрессивных чистящих средств (например, каустических средств для очистки труб) может привести к повреждению поверхности. Небрежное обращение (например, с крышкой) может привести к повреждению поверхности (например, к образованию сколов). **Эти повреждения никак не влияют на качество приготовления пищи и на срок службы посуды. Они лишь ухудшают ее внешний вид.** Воздействие высокой температуры может привести к повреждению поверхности (образованию нагара).

### **Экология:**

В зависимости от размера посуда имеет маркировку с указанием материалов, которые использовались для изготовления упаковки, самого изделия и его элементов, а также информацию об утилизации. Надлежащая утилизация этого изделия помогает сэкономить ценные природные ресурсы и предотвращает нанесение ущерба окружающей среде от неправильной утилизации. Для получения дополнительной информации обратитесь к местным властям или в пункт сбора. В соответствии с государственными нормативами могут назначаться штрафы за некорректную утилизацию такого типа изделий. **Храните полиэтиленовые пакеты в недоступных для детей местах во избежание удушья и других опасных ситуаций.**

**Покупатель был проинформирован о функционале данного изделия и правилах обращения с ним.**