



магазин
ИННОВАЦИЙ



Набор посуды Circulon Momentum

Руководство пользователя





Тип товара: набор посуды

1. Характеристики

- Состав набора: три сотейника с крышками (20, 18, 16 см), малый сотейник (14 см), сковорода с крышкой (25 см)
- Материал: нержавеющая сталь, алюминий, полимер ProHeat (рукоятки), антипригарное покрытие Total
- Размеры упаковки: 512 x 306 x 235 мм
- Вес в упаковке: 6980 г
- Страна-разработчик: США

Эксплуатация

Первое использование

Перед первым использованием удалите все этикетки, вымойте с моющим средством, ополосните и тщательно высушите все части набора. Для достижения наилучших результатов в приготовлении блюд антипригарную поверхность можно «кондиционировать» перед использованием. Для этого необходимо налить в посуду небольшое количество растительного масла, оставить на 3-5 минут и протереть излишки бумажным кухонным полотенцем. Такая процедура продлит срок службы антипригарной поверхности.

Готовка на плите

Посуда Circulon подходит для использования на всех типах плит, включая индукционные. Посуда Momentum равномерно распределяет тепло, что позволяет эффективно готовить на слабом или среднем огне. В зависимости от типа и продолжительности приготовления, ручки посуды могут сильно нагреваться. При приготовлении пищи в духовом шкафу рекомендуется использовать рукавицы или прихватки.

Используйте сковороду на конфорке соответствующего диаметра, чтобы максимально раскрыть её потенциал. При использовании на газовой плите регулируйте пламя так, чтобы оно не выходило за пределы дна сковороды. Помните, что продолжительное нагревание может вызвать изменение цвета посуды. При готовке используйте крышки – это поможет сохранить питательные вещества и аромат блюда. Не оставляйте пустую посуду на



горячей плите во избежание ухудшения антипригарных свойств и внешнего вида. При жарке не оставляйте еду без присмотра.

Приготовление в духовке

Посуда Circulon может быть использована для приготовления блюд в духовке при максимальной температуре в 240°С. Это означает, что вы можете положить блюдо на плиту, а затем закончить его готовить в духовке. Для духовок с вентилятором может понадобиться регулировка температуры в соответствии с инструкциями производителя. При извлечении из духовки всегда используйте перчатки или прихватку. Ни в коем случае не допускайте расположения ручек над источником тепла. Не оставляйте продукты на сковороде после приготовления, так как это может привести к порче ее антипригарной поверхности.

Приборы

Для посуды Circulon рекомендуется использовать деревянные или пластмассовые приборы. Интенсивное использование металлических аналогов может повредить антипригарную поверхность.

Очистка посуды

Сразу после использования снимите сковороду или сотейник с огня и дайте им остыть на подставке или термостойкой поверхности. Не наливайте холодную воду в горячую посуду, так как это может вызвать деформацию дна. Всегда мойте посуду после каждого использования.

На антипригарной поверхности может образоваться пятнистая белая пленка (минералы из воды и крахмал из пищи). Белую пленку можно удалить, протерев антипригарную поверхность губкой, смоченной лимонным соком или уксусом.

Для сохранения свойств посуды применяйте только те моющие средства, которые предназначены для очистки поверхностей с антипригарным покрытием. Не используйте металлическую мочалку.

Тщательно очищайте покрытие посуды кухонным полотенцем. Это гарантирует вам удаление остатков пищи и жира, которые могут осесть в канавках системы



Hi-Low. Если этого не сделать, частицы еды будут гореть при повторном нагреве сковороды, создавая пятна и снижая антипригарные свойства.

Внешнюю поверхность следует очищать горячей водой и мягкой тканью после каждого использования. Никогда не храните сковороды мокрыми. При соседстве их другими кухонными принадлежностями прокладывайте между ними кухонную бумагу.

Можно мыть в посудомоечной машине

Всю посуду с антипригарным покрытием Circulon можно мыть в посудомоечной машине. Однако предпочтение следует отдавать ручной мойке.

Меры предосторожности

Сотейники не следует заполнять более чем на две трети.

Как только будет достигнута точка кипения, следует снизить температуру плиты.

Никогда не оставляйте посуду с горячим маслом без присмотра.

При жарке во фритюре наполните сковороду маслом не более чем на треть.

Не позволяйте ручкам выступать над горячими конфорками.

При использовании на керамической или галогенной плите всегда поднимайте сковороды вверх, а не тяните. Следуйте инструкциям производителя варочной панели.

Снимайте крышку (если она есть), по направлению от себя. Прямой контакт с поднимающимся паром может быть опасен.

Наполненные сковороды и сотейники могут быть очень тяжелыми. Будьте осторожны при перемещении посуды, если в ней есть горячее масло или другие жидкости.

Следите за тем, чтобы ручки посуды не выходили за передний край плиты во избежание опрокидывания. Держите их подальше от других конфорок, чтобы они не нагрелись.

Некоторая посуда (особенно с дном небольшого диаметра) может быть неустойчивой, если её поставить на газовую плиту пустой. Всегда следите за расположением кухонной утвари на плите.



Комплектация

- Сотейник с крышкой 20 см
- Сотейник с крышкой 18 см
- Сотейник с крышкой 16 см
- Сотейник для молока и соусов 14 см
- Сковорода с крышкой 25 см