



ЛУЧШАЯ В ЕВРОПЕ ЭМАЛИРОВАННАЯ ПОСУДА

Благодарим Вас за выбор продукции **МЕТРОТ™**.
Мы создаем её для женщин, которые ценят высокое
качество и заботятся о собственном здоровье
и здоровье своих близких.

**Эмалированная посуда славится своей безопасностью,
добротностью и простотой в уходе. Она:**

Безопасна. Стеклоэмаль инертна и устойчива к пищевым кислотам, не вступает во взаимодействие с продуктами и не выделяет их вкуса.

Гипоаллергенна. Эмалированное покрытие, являясь стеклянной массой, не вызывает аллергии и надежно защищает пищу от контакта с металлом.

долговечна и проста в использовании. Эмалированное покрытие – долговечный материал. Оно устойчиво к механическому воздействию, не царапается и не скалывается, а стальные основы практически не подвержены механической деформации, благодаря чему срок эксплуатации увеличивается.

Привнесет тепло и уют в дом. Разнообразие моделей и эстетичный дизайн позволяет ей отлично смотреться в разнообразных по стилю и интерьеру домах.

Для эффективного и безопасного приготовления эмалированной посуды:

- Используйте модели по назначению – приготовление пищи на источнике тепла, хранение пищи и сервировка стола.
- Перед первым применением вымойте изделие теплой водой с жидким моющим средством и хорошо промойте горячей водой.
- Обратите внимание, что при приготовлении пищи диаметр источника тепла должен быть равен или меньше диаметра дна изделия. Не допускайте контакт дна изделия с источником тепла или не нагрева.
- В процессе приготовления пищи используйте крышки, ручки или прихватки.
- Снимайте крышку и кладите продукты или жары осторожно и движением от себя.
- Не ставьте без присмотра посуду, в которой готовится пища.
- Защищайте изделие от сильного удара или падения.
- Не допускайте замораживания жидкости в изделии.
- Не используйте в духовке шкафчик изделия с бакелитовыми ручками.
- При мытье изделий в посудомоечной машине следуйте инструкции изготовителя посудомоечной машины.
- В случае скола эмали на внутренней поверхности, запрещается применять изделие по назначению.

Мы Счастливы
с Вами!

Для предотвращения грибка посуды используйте:

При мытье посуды на эмалированной посуде используйте только мыльное губки и жидкие средства без абразивных включений и агрессивных химических соединений.

Нагревайте посуду постепенно и не допускайте перегрева посуды без продукта или воды. Если это случилось, перегрето, не спешите его охлаждать под холодной водой, лучше дать остыть.

Чтобы избежать температурных деформаций эмалированного покрытия, можно выждать через некоторое время после приготовления пищи, не заливайте холодной водой горячую посуду.

Справиться с пятнами распространяются следующие рекомендации или помогут несколько простых рекомендаций:

Пригоревшие остатки пищи легко удалить, если добавить в теплую воду немного средства и помыть эту смесь в посуде и тщательно промыть чистой, после чего вымыть посуду и ополоснуть чистой водой.

Удалить соевый налет очень просто, протерев посуду сухой пищевой содой. Чтобы предотвратить образования такого налета, при мытье посуды добавляйте в воду немного пищевой соды.

Темный налет от овощей исчезнет, если залить посуду уксусным раствором или прокипятить посуду в кислой воде. Все эти средства содержат натуральную кислоту, которая отбеливает поверхность.

Для удаления налета:

необходимо добавить в посуду 2 пакета лимонной кислоты и добавить воды, чтобы она на 1,5 см перекрывала поверхность с налетом. Затем прокипятить и оставить на час остывать, прокипятить в посуде 4% или 9% раствор уксуса в течение 15-20 минут.

Налеты НЕПЛОТ™ могут предотвратить



кипяток
вода



сок лимона
лимонная кислота



уксус
уксусная кислота



пищевая сода



моющее средство



посудочная щетка



Телефон: 8012 222 22 22



НАЙКРАЩИЙ У ЄВРОПІ ЕМАЛЬОВАНИЙ ПОСУД

Дякуємо Вам за вибір продукції METRO!
Ми створюємо її для жінок, які цінують високу якість,
підключаються про своє здоров'я та здоров'я своїх близьких.

**Емальований посуд дуже безпечний,
якісний та простий у використанні. Він:**

Безпечний. Емальовані інструти і контейнери не вступають у взаємодію з продуктами і не впливають на їхній смак.

Гіпоалергенний. Емальоване покриття, з складовою масою, не викликає алергію та надійно захищає їжу від контакту з металом.

Довговісний та простий у використанні. Емальоване покриття – довговісний матеріал. Він витривалий до механічних впливів, не дряпається та не сколюється, а сталюю основу практично не піддається механічній деформації, завдяки цьому строк експлуатації подовжується.

Приносьть тепло та затишок у домі. Прокладаність, моделі та елегантний дизайн дозволять їй гарно вписуватися в різні по стилю та інтер'єру кухні.

Для ефективного та безпечного використання емальованого посуду:

- Використовуйте виріб за призначенням – приготування їжі на двох зонах тепла та її зберігання.
- По перше потрібно налити посуд теплою водою із використанням рідкого мийного засобу та добре промити гарячою водою.
- Зверніть увагу на те щоб діаметр двох зон тепла був рівним або меншим за діаметр дна виробу. Не допускайте контакт ручок виробу з двома зонами тепла!
- В процесі приготування їжі використовуйте кухонні рукавички.
- Відкриваючи кришку будите обгорнуті, коли кладете продукти або жири у посуд.
- Не залишайте посуд без уваги при приготуванні їжі.
- Залишайте вироби від сильних ударів або падіння.
- Не допускайте заморозки рідин у виробі.
- Не використовуйте вироби з багаторічковими ручками в духовці.
- При митті посуду в посудомийній машині дотримуйтеся інструкцій виробника посудомийної машини.
- У разі експлуатації на вугільній плиті, забороняється використовувати засіб та призначенням.

*Із Європи
затишок*

Для виведення терміну використання виробу:

При щоденному догляді за емальованим посудом використовуйте тільки м'які губки та м'які засоби без абразивних включень та агресивних хімікатів з'єднань.

Нагрівайте виріб поступово і не допускайте перегріву виробу без продуктів чи води. Якщо він перегрівся, не охолоджуйте його під холодною водою, краще просто дайте йому охолонути.

Щоб перепад температур не порушив цілісність емальованого покриття, мийте виріб через деякий час після приготування їжі: не заливайте холодною водою розігрітий виріб.

Щоб віднести розповсюджені забруднення чи наслідки допущень, дивіться прості рекомендації:

Нагарів залишків їжі легко видалити, якщо додати у теплу воду м'який засіб та нагріти його у виробі на протекі декількох хвилин, після чого протерти посуд використовуючи губку. Видалити сліди наліт можна, якщо протерти посуд сухою ганчіркою-сіткою. Щоб запобігти утворенню такого нальоту, при митті посуду додавайте у воду трохи лимонної кислоти.

Темний наліт від мийних засобів, якщо залили посуд мікрохвильовим розчином або прокип'ятили шкідливу кислоту. Клі ці засоби мають миловою кислотою, яка відбілює покриття.

Для видалення нальоту:

необхідно засипати у виріб 2 пакетики лимонної кислоти та додати води, щоб вона на 1,5 см перекривала покриття з нальотом. Потім прокип'ятити та залишити на годину остаточно.

Або прокип'ятити у виробі 4% або 9% розчин соди на протекі 15-20 хвилин.

Вироби METROT можуть бути використані:



Варіння



Варіння на пару
Варіння на воді



Варіння супів



Варіння каш



Варіння м'яса



Варіння риби



Товар сертифікований