

BONIRON®



На кухне



На природе



Термическая
обработка
с льняным маслом



Срок годности
не ограничен

Инструкция по эксплуатации.

- Перед первым использованием сковороду вымыть водой без применения моющих средств, просушить на плите и смазать растительным маслом. Сковорода готова к эксплуатации.
- Не оставлять приготовленную пищу в сковороде для хранения.
- После окончания приготовления пищи, сковороду необходимо вымыть, просушить на плите и смазать растительным маслом.
- Запрещено использование посудомоечной машины для очистки поверхностей сковороды. Мытье сковороды осуществляется с помощью губки без применения моющих средств.



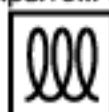
Ржавчина на чугунной посуде не является дефектом. Это – следствие неправильной эксплуатации или ухода.



При готовке будьте осторожны, так как все части сковороды сильно разогреваются.

- При неправильной эксплуатации, на поверхности возможно появление ржавчины. Ржавчина удаляется при помощи металлической щетки, наждачной бумаги. После следует промыть сковороду и просушить на плите. Нанести тонкий слой растительного масла (наилучшим образом подойдет льняное), поместить сковороду дном вверх в предварительно нагретую духовку и выдержать в течение часа при температуре 220-260 С°. Процедуру прокаливания с маслом желательно повторить не менее двух раз.

Посуда BONIRON предназначена для приготовления блюд на любых видах плит, а также на открытом огне.



Изготовитель: ЗАО «Аквапромлит»,
Республика Беларусь, Минская обл., Узденский р-н,
пос. Комсомолец, адм. здание с/у, каб. 4.
Факс: +375 17 39-39-755, тел.: +375 44 594-33-33

ТУ BY 691322780.001-2015
Сделано в Беларуси