

BONIRON®



На кухне



На природе



Термическая
обработка
с льняным маслом



Срок годности
не ограничен

Инструкция по эксплуатации.

1. Перед первым использованием сковороду вымыть водой без применения моющих средств, просушить на плите и смазать растительным маслом. Сковорода готова к эксплуатации.

2. Не оставлять приготовленную пищу в сковороде для хранения.

3. После окончания приготовления пищи, сковороду необходимо вымыть, просушить на плите и смазать растительным маслом.

4. 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.

5. 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 C°. 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