

ПАСПОРТ КАЧЕСТВА
ЧУГУННАЯ ПОСУДА



 ВЕЗУВИЙ

Уважаемый покупатель!
Мы благодарим Вас за выбор чугунной посуды «Везувий»!

Чугунная посуда является лучшим вариантом для приготовления пищи. Чугун быстро нагревается и удерживает тепло длительное время, позволяя продуктам максимально раскрыть свой вкус. Блюда, приготовленные в чугунной посуде, сохраняют полезные свойства и имеют насыщенный аромат.

Чугун не выделяет вредных для организма веществ и полностью безопасен для здоровья человека. Чугунная посуда долговечна, не боится перегрева и механических повреждений, не подвержена деформации.

Уверены, что Вы с удовольствием будете пользоваться чугунной посудой. Чтобы по достоинству оценить чугунную посуду «Везувий» и продлить срок ее службы, придерживайтесь простых рекомендаций

Инструкция по эксплуатации чугунной посуды
ГОСТ Р 52116-2003

1. Перед первым использованием чугунную посуду необходимо прокалить. Для этого нагревайте её на варочной поверхности до полного выгорания индустриального масла. Разогретую посуду, соблюдая меры предосторожности, протрите сухой салфеткой и нанесите тонкий слой растительного масла. Посуда готова к эксплуатации.

ВНИМАНИЕ:

Не допускается раскалять чугунную посуду докрасна. Во время прокаливания обеспечьте хорошую вентиляцию помещения или проводите его на открытом воздухе.

2. После использования мойте посуду с моющими средствами в горячей воде.

3. Чугунную посуду нельзя мыть в посудомоечной машине.

4. Не допускайте использования для мытья чугунной посуды сильных абразивных и чистящих средств, металлических щеток.

5. Храните чугунную посуду в сухом месте со снятой крышкой.

6. Не оставляйте приготовленную пищу на хранение в чугунной посуде.

7. Не рекомендуется готовить в посуде кислые блюда (маринады).

8. Не ставьте чугунную посуду с деревянной или пластмассовой ручкой в духовку.

9. Запрещается подвергать чугунную посуду ударным нагрузкам и охлаждать водой.

10. Запрещается хранить чугунную посуду совместно с веществами, вызывающими коррозию металла и ядохимикатами.

Примечание:

Наличие оксидной плёнки (ржавчины) на чугунной посуде не является дефектом. Это следствие неправильной эксплуатации или хранения. Если ржавчина всё же образовалась, необходимо:

1. Предварительно очистить поверхность посуды от ржавчины любым способом (металлической щёткой, мелкой наждачной бумагой или абразивными моющими средствами).
2. Прокалить посуду при температуре примерно 200°C для удаления накопленных отложений на дне и стенках.
3. Дать посуде остыть до температуры 100 - 150°C.
4. Налить растительное масло и засыпать крупной солью до образования сухой кашицы.
5. Чистым полотенцем тщательно втереть смесь соли и масла в стенки и дно посуды, соблюдая меры предосторожности.
6. Если смесь соли и масла в ходе обработки посуды поменяла цвет – повторить обработку по пунктам 4 и 5. в стенки и дно посуды, соблюдая меры предосторожности.

Гарантированный срок эксплуатации посуды - 12 мес. со дня продажи через розничную торговую сеть при соблюдении потребителем условий хранения.

Хранение:

Условия транспортирования (крытые транспортные средства) и хранения (в закрытых помещениях и навесах) изделий в части воздействия климатических факторов – по группе 2 ГОСТ 15150

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «ВЕЗУВИЙ»
142101 Г. ПОДОЛЬСК, НЕФТЕБАЗОВСКИЙ ПРОЕЗД, 4А
тел.: + 7 (499) 519-30-31
e-mail: info@vezuviy.su
<https://vezuviy.su/>