

# Камская посуда

**ПЕРЕД ПЕРВЫМ ПРИМЕНЕНИЕМ ПОСУДЫ  
ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ИНСТРУКЦИЮ!**

## ◆ ПОДГОТОВКА И УХОД ЗА ЧУГУННОЙ ПОСУДОЙ ◆

Перед первым использованием уберите наклейки, упаковку. Затем помойте посуду, просушите, протрите сухой тряпкой и смажьте тонким слоем растительного масла внутреннюю поверхность и поставьте посуду на газовую плиту или открытый огонь и прокалите до полного выгорания подсолнечного масла. Прокаливайте примерно 15-20 минут. Во время проведения данной процедуры следует обеспечить хорошую вентиляцию помещения или проводить ее на открытом воздухе. Не прокаливайте посуду на индукционной плите. После проведения данной процедуры посуда готова к эксплуатации. При дальнейшем уходе за чугунной посудой нужно знать, что чугун – материал легко подверженный коррозии, поэтому необходимо соблюдать следующие правила:

1. В чугунной посуде нельзя хранить пищу.
2. Мыть чугунную посуду нужно по возможности без использования агрессивных абразивных и моющих средств (это разрушает образовавшийся антипригарный слой) только вручную без использования посудомоечной машины.
3. После мытья изделие нужно как следует просушить. Лучший способ – это поставить ее на несколько минут на огонь до полного высыхания. Если предварительно вы с упорством отскребали от посуды остатки сильно пригоревшей пищи, то перед просушкой можно дополнительно смазать посуду небольшим количеством растительного масла.
4. Хранить чугунную посуду нужно в сухом, вентилируемом месте.
5. Запрещается подвергать изделия ударным нагрузкам и охлаждать водой.
6. Совместное хранение с веществами, вызывающими коррозию металла и ядохимикатами не допускается.

Если по каким-то причинам чугунная сковорода поржавела, ее можно достаточно просто восстановить. Для этого нужно удалить всю ржавчину абразивом (в простых случаях достаточно посудной губки, в сложных – можно использовать наждачную бумагу или даже пескоструйный аппарат), затем промыть проточной водой с применением чистящего средства, вымыть изделие, смазать его маслом и прокалить на открытом огне.

Гарантийный срок использования чугунной посуды составляет 24 месяца. Посуда с термическим оксидированием.

**ЧУГУННАЯ ПОСУДА ЗАМЕЧАТЕЛЬНА ТЕМ, ЧТО ЧЕМ ЧАЩЕ И ДОЛЬШЕ  
НА НЕЙ ГОТОВИШЬ, ТЕМ ЛУЧШЕ ОНА СТАНОВИТСЯ!!!**

[Видео-инструкция](#)

[Перейти на сайт](#)