

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И УХОДУ

ФОРМЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ (с антипригарным покрытием и без покрытия)

Перед первым использованием удалите этикетку. Если на посуде есть стикеры и наклейки, удалите их, смочив холодной водой и аккуратно протерев мягкой стороной губки. Промойте в теплой воде с использованием жидкого моющего средства, вытрите насухо.

Не используйте при мытье посуды с антипригарным покрытием металлические мочалки, щетки, абразивные и кислотосодержащие средства.

Форму можно мыть в посудомоечной машине, но это снизит срок службы антипригарного покрытия.

Используйте специальные моющие средства для посуды с антипригарным покрытием с pH не выше 6-8. При извлечении выпечки из формы с антипригарным покрытием применяйте только силиконовые или деревянные кухонные принадлежности. Не используйте посуду с антипригарным покрытием в качестве емкости для блендера и миксера.

- При последующем мытье вручную сильно загрязненную форму необходимо предварительно замочить в воде или слабом растворе моющего средства. Формы без антипригарного покрытия разрешается очищать с помощью жёсткой губки и моющими средствами с абразивами.
- В результате естественного высыхания на поверхности могут появиться размытые мутноватые пятна от воды. Такие следы оставляют соли железа и кальция, содержащиеся в нефилтрованной воде.
- Если во время использования на поверхности формы без антипригарного покрытия появились мелкие темные и белые крапинки от соли, специй или воды, удалите их небольшим количеством лимонного сока или 4,5% -ым раствором уксуса.
- Устанавливайте заполненную форму на холодный или слегка подогретый противень/решётку, не ставьте в раскалённую духовку.
- Перед первым применением слегка смажьте внутреннюю поверхность формы тонким слоем растительного масла. При желании дополнительно присыпьте смазанную поверхность мукой, панировочными сухарями или используйте пергамент.
- Размещайте форму в духовке на тот уровень, который указан в рецепте (обычно — на среднем уровне). Во время выпекания не открывайте духовку без необходимости, чтобы избежать перепадов температуры. Для извлечения используйте прихватки или термостойкие перчатки — форма будет горячей.

- Дайте выпечке немного остыть в форме. Аккуратно проведите лопаткой вдоль бортов формы, отделяя изделие от стенок, переверните форму на блюдо или решётку и осторожно снимите её.
- После использования дайте форме полностью остыть.
- Не ставьте горячую форму на холодные или влажные поверхности — это может вызвать термические деформации. Не заливайте горячую форму холодной водой и не помещайте в горячий духовой шкаф сразу после холодильника.
- Храните форму в сухом месте, желательно отдельно от других предметов, чтобы избежать царапин. Царапины, возникшие на поверхности при эксплуатации, не снижают функциональность и гигиеничность формы.
- Подходит для всех видов духовых шкафов (электрических и газовых), а также для заморозки.
- Запрещается использовать форму на открытом огне, на поверхностях газовых, электрических, индукционных, стеклокерамических плит, а также в микроволновой печи.