

ПАРОВАРКА-МАНТОВАРКА

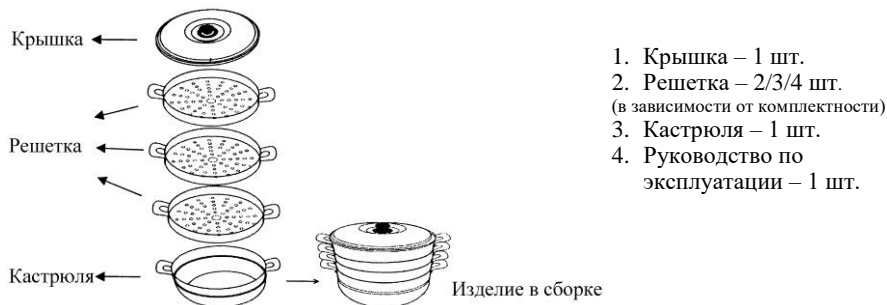
бытовая алюминиевая

«ЧУДО»

1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Пароварка – это специальная кастрюля с набором решеток для варки овощей, рыбных и мясных блюд. Блюда, приготовленные на пару, получаются полезными для здоровья, сочными и нежными, в них сохраняются витамины, микроэлементы, что особенно важно для детского и диетического питания.

2. КОМПЛЕКТНОСТЬ



3. ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Извлечь изделие из упаковки.
2. Перед использованием промойте крышку, решетки и кастрюлю в теплой, мыльной воде.
3. Прокипятить воду в пароварке в течение 10 минут, затем ополоснуть холодной водой.

4. ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ

- ✓ Во избежание появления темного налета на внутренней поверхности изделия – следует прокипятить в нем воду с добавлением 1 чайной ложки пищевой соды в течение 30 минут. Затем промойте изделие водой.
- ✓ Не храните в пароварке соленые и кислые продукты.
- ✓ Никогда не оставляйте посуду, в которой готовится пища, без присмотра.
- ✓ Не рекомендуется чистить пароварку шлифовальными порошками или удалять накипь твердыми предметами.

Изготовитель: «Уральский завод бытовых изделий»
454012 г. Челябинск, Копейское шоссе, 9-П.
e-mail: info@uzbi74.ru