



# ПОЗДРАВЛЯЕМ!

Вы стали владельцем посуды AMT.

Это лучшие в мире сковороды, рекомендованные профессионалами.

Изделия AMT будут служить долгие годы при условии соблюдения правил эксплуатации и ухода.



- Перед первым применением посуду следует вымыть теплой водой с жидким моющим средством и тщательно вытереть насухо мягкой тканью.
- Перед использованием изделие следует поставить на конфорку и нагреть в течение 1-2 минут. Затем добавить нужное количество масла в приготавливаемый продукт.
- Чтобы проверить, правильно ли подогрето блюдо, добавьте немного воды на край блюда или на элемент, указанный на рисунке. Если посуда надлежащим образом нагрета, то капельки воды, должны закипеть и испариться.
- Антипригарное покрытие LOTAN® не содержит перфтороктановую кислоту и предназначено для жарки и выпечки без использования масла. Если вы используете жир/масло, то необходимо убедиться, что они подходят для жарки, т.к. жиры и масла имеют разные температуры дымления.
- Благодаря равномерному распределению тепла и сохранению заданной температуры длительное время, есть прекрасная возможность экономить энергию: конфорку можно выключить заранее или поставить на минимум и приготовленное блюдо «дойдет» до готовности в нагретой посуде.
- Изделия AMT из литого алюминия пригодны для использования в духовке при температуре до 240° C.
- Если на посуде ручка фиксированная, то она также выдерживает температуру 240° C, т.к. полностью выполнена из жаропрочного бакелита и не содержит других элементов. Съемные ручки из бакелита, в свою очередь, состоят из трех частей: непосредственно ручка, кнопка у основания ручки и внутренняя пружина для фиксации и снятия ручки. В связи с наличием дополнительных элементов, съемная ручка выдерживает только 140° C в духовке. Таким образом, съемные ручки рекомендуется снимать перед тем, как разместить посуду в духовке.
- Если со временем в ручке возникает люфт, то следует затянуть винт крепления.
- Если посуда хранится друг в друге, рекомендуется размещать бумажное полотенце, салфетку или силиконовую прихватку между сковородами, чтобы избежать царапин.
- Если внутренняя поверхность посуды со временем покрывается легким светло-коричневым налетом – не стоит волноваться. Это естественная патина, которая никоим образом не влияет на антипригарные свойства посуды.



- Не следует прокалывать пустую посуду.
- Не следует перегревать сковороду, поскольку слишком высокая температура может привести к повреждению антипригарного покрытия.
- Посуду для индукционных плит следует нагревать постепенно. Не допускается сразу устанавливать на максимальный нагрев «Бустер» (Booster).
- Не следует ставить сковороды на открытый огонь (костер, мангал) во избежание перегрева посуды.
- Разогретую сковороду не рекомендуется мыть сразу после приготовления, т.к. это может привести к ожогам кожи, а также деформации поверхности посуды. Изделие надо оставить до полного остывания, после чего вымыть.
- Не следует пользоваться металлическими кухонными принадлежностями для перемешивания или переворачивания продуктов в посуде AMT. Используйте пластиковые, деревянные или силиконовые аксессуары.
- Посуду можно мыть в посудомоечной машине, но только с использованием щадящих моющих средства и на низком температурном режиме.
- Но чтобы сковорода/сотейник/кастрюля служили долго, производитель рекомендует применять ручную мойку и мягкие, не абразивные моющие средства и губки.



- Производитель предоставляет 25-летнюю гарантию на отсутствие деформации основы посуды из литого алюминия в стандартной коллекции\* и 3-х летнюю гарантию на антипригарное покрытие и ручки.  
\* Гарантия на посуду AMT для индукционных плит составляет 3 года
- Несоблюдение рекомендаций, вытекающих из приведенных выше инструкций, а также использование посуды не по назначению, приведет к тому, что жалоба не будет рассмотрена.