



## Инструкция к антипригарной литой посуде со съёмными ручками (ручки продаются отдельно)



РЕЦЕПТЫ И



ИНСТРУКЦИЯ

Вы приобрели продукцию германского завода, являющуюся новейшей разработкой в технологии по производству антипригарной посуды из литого алюминия. Не имеющее аналогов покрытие «Peak Performance Resist Pro» создано специально для профессионалов, и по своим характеристикам имеет пятикратную износостойкость, по сравнению с покрытиями типа «тефлон®» или «керамика». Именно эти сковороды были отобраны Национальной Ассоциацией Кулинаров России, как посуда для работы поваров на Чемпионате России по кулинарии. Лучшие Российские профессионалы испытали эту посуду и «AxWild» с уверенностью может сказать - она лучшая из лучших.

Посуда «AxWild» может быть использована на традиционных газовых, электрических, галогенных плитах, а также стеклокерамических и индукционных. На дне посуды есть все подробности о производителе, размере и возможностях использования.

Антипригарные свойства посуды позволяют готовить самые разнообразные блюда, при этом пища томится в собственном соку, не пригорая ко дну и стенкам, и сохраняя максимум своих полезных свойств и вкусовых качеств.

Благодаря литому дну толщиной в 6 мм и встроенной в него стальной пластине, посуда не подвержена деформации при воздействии высоких температур, обладает высокой теплоёмкостью, равномерно и безопасно распределяет тепло, заметно экономит ваше время и деньги. У посуды съёмные ручки сделаны из пластика, выдерживающего температуру до 130 °С и цветные вставки из силикона. При готовке не газе помните, что пламя не при каких обстоятельствах не должно выходить за дно посуды и жечь ручки. Подбирайте конфорки и силу огня соответственно размеру посуды. При готовке в духовке снимайте ручки.

Алюминиевая посуда «AxWild» создана с применением не имеющего аналогов антипригарного покрытия «Peak Performance Resist Pro»: она не боится температурных перепадов, вы можете смело класть на горячую сковороду замороженные продукты или мыть её холодной водой без боязни испортить покрытие. Вся продукция изготовлена вручную с соблюдением всех технологических требований к алюминиевому литью (проверка каждого изделия ультразвуком).

### Технология изготовления посуды «AxWild».

1. Алюминиевое литьё сплав GK AL Si 12 (Cu) 231 DIN 1752, стальная пластина для работы на индукционных плитах.
2. Под высоким давлением пескоструйным аппаратом на алюминиевом литье создается шероховатая поверхность, что делает возможной стойкую адгезию литья и следующего слоя.
3. С помощью плазменной струи наносится слой из керамической крошки с титано-алюминиевой окисью. Это придает мягкому алюминию твердость и износостойкость.
4. Грунтование.
5. Нанесение запатентованного антипригарного покрытия «Peak Performance Resist Pro» и слоя с минеральными частицами.
6. Заливание всех пор и искусственно созданных шероховатостей антипригарным покрытием «Peak Performance Resist Pro» (не тефлон®).

Перед началом использования посуды её обязательно нужно прокалить с растительным маслом при температуре 150-160 °С. Налейте на дно посуды 0,5 см масла, разогрейте и несколько раз обмажьте силиконовой кисточкой или лопаткой все стенки, прокалите 3-5 минут. Это никак не связано с улучшением антипригарных свойств, а нужно лишь для того, что бы нанопоры посуды заполнились запахом нейтрального продукта, и сковорода в дальнейшем не пахла рыбой или специями.

Толщина антипригарного покрытия необычайно большая – 55 микрон. Завод гарантирует вам его особую износостойкость и долговечность при соблюдении элементарной аккуратности. Помните, что антипригарный слой, каким бы качественным он не был, это не часть сковороды, а её покрытие (как лак на ногтях или краска на автомобиле), и сохранить его свойства можно простыми средствами: не царапать покрытие лишний раз во время готовки, мытья и хранения.

# ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ АНТИПРИГАРНОЙ ПОСУДОЙ

1. При приготовлении еды в духовке нужно снимать ручки.
2. Мыть рекомендуется под тёплой водой с добавлением жидких моющих средств. Посуду «AxWild», как и любую другую антипригарную посуду, можно мыть в посудомоечной машине, но мы не рекомендуем это делать. Антипригарная посуда идеально и быстро моется тёплой водой, а в посудомоечных машинах используются щелочные реагенты с абразивом. Вы намного продлите срок службы любимой посуды, если обойдётесь без посудомойки.
3. Нельзя мыть с использованием металлических предметов и с абразивными средствами. Не трите никакими жесткими мочалками-щётками. Если что-то сожгли на посуде, то горячую сковородку можно спокойно облить под струёй холодной воды и за счет термического шока (перепада температуры) всё присохшее и подгоревшее моментально отойдёт.
4. Во время готовки, по возможности, пользуйтесь не металлическими аксессуарами.
5. Не перегревайте посуду выше температуры 250 °С:
  - не создавайте из еды канцерогенов. Точка дымления и разложения сливочного масла 160 °С, а растительных масел от 160 °С до 220 °С;
  - покрытие быстрее теряет свои свойства, если оно работает на пределе своих возможностей.
6. Не оставляйте пустую посуду на нагревающейся плите. Это всегда приводит к перегреву и уничтожению антипригарных свойств любой посуды любого производителя.
7. Чтобы не поцарапать антипригарный слой при хранении не ставьте предметы один в другой, или прокладывайте между ними мягкие ткани.
8. Не режьте продукты прямо на сковороде. Повреждение антипригарного слоя до уровня алюминия ведёт к окислению алюминия при готовке и попаданию окислов в еду.
9. Не оставляйте антипригарную посуду с едой на длительное хранение в холодильнике. Перекладывайте готовую еду в другие ёмкости. Сильные пищевые кислоты (такие как томат или лимон) при наличии случайных и небольших повреждений на покрытии, будут действовать как катализатор разрушения покрытия и усилят окисление алюминия.
10. Не ставьте алюминиевую посуду в микроволновую печь.
11. Готовьте на конфорке того размера, который соответствует размеру дна посуды. Во время приготовления пищи на газовой плите пламя не должно распространяться за пределы боковых стенок посуды. Если размер газовой конфорки больше размера посуды, прямое воздействие огня может привести к повреждению ручек посуды.

**Готовьте легко и с удовольствием, пробуйте новые вкусы, наслаждаетесь результатом!**

Гарантия осуществляется в соответствии с Законом «О защите прав потребителей» и распространяется на дефекты кухонной посуды, обусловленные недостатками конструкции и материалов. Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие в результате неправильного использования посуды в процессе эксплуатации: перегрева, механической порчи внешней или внутренней поверхности. Гарантия не распространяется на изменения цвета, которые происходят естественным образом во время эксплуатации (от пригорания жира снаружи, мытья абразивами и т. п.).

**НЕ МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ**



По любым вопросам о свойствах и качестве товара обращайтесь в организацию, уполномоченную на принятие претензий: ООО «Бёрнер Ист», Россия, 129626, г. Москва, Рижский пр-д, д. 11, тел. (495) 683-00-78 [www.AXWILD.ru](http://www.AXWILD.ru)  
Правила оформления претензий указаны на сайте.



**Производитель:** «АксВальд ГмбХ», Кремсер штрассе 7, Штутгарт, Германия.

**Материалы:** алюминий, полимерные материалы, нержавеющей сталь.

Гарантия и срок службы устанавливаются в соответствии с Законом «О защите прав потребителей» на два года.

Не подлежит возврату и обмену.

