**Инструкция по эксплуатации** Сковорода практически универсальна благодаря используемому материалу, что обеспечивает равномерный нагрев без внезапных скачков температуры. Железные сковороды требуют особого ухода для сохранения их эксплуатационных характеристик. Во-первых, необходима предварительная обработка для защиты от окисления.

**Уход перед первым использованием: полировка** Тщательно помойте сковороду моющим средством и горячей водой несколько минут, чтобы удалить остаточный защитный слой. Затем, хорошо сполосните и тщательно вытрите тряпкой, затем поставьте в духовку при температуре 70°, пока сковорода полностью не высохнет (вы также можете нагреть на открытом огне), и не станет синевато-серой.

 - Железная сковорода чувствительна к внезапным сменам температуры, поэтому не ставьте ее на заранее разогретую печь. Оставьте остывать в печи.

 - Возьмите тряпку и протрите оковороду, пока она горячая, используя растительное масло или любое пищевое масло.

 - Затем вытрите сковороду чистой тряпкой, пока она не будет чистой от масла и грязи.

 - Поставьте сковороду в духовку на 70° (либо на огонь) на несколько минут пока не высохнет.

После всех этих манипуляций не мойте сковороду водой и моющим средством снова. Все что нужно, это почистить сковороду кухонным бумажным полотенцем, или материей смоченной маслом. Касательно несмываемой грязи, следуйте инструкциям ниже.

**Ежедневный уход:** - Не замачивайте сковороду, мойте сковороду вручную только горячей водой, чтобы удалить остатки еды.Используйте абразивную губку в случае образования подгоревших пятен. Затем быстро вытрите материей или кухонным бумажным полотенцем.

 - Смажьте сковороду тряпкой, смоченной маслом, затем поставьте в духовку на 70°,(или на открытый огонь) на несколько минут для того чтобы высушить масляный слой. Оставьте высохнуть на воздухе.

 - Держите подальше от мест с повышенной влажностью.

**Дезинфекция** Иногда обрабатывайте солью следующим способом: эта обработка помогает удалить предыдущие остатки пищи и запахи, таким образом, сковорода становится абсолютно сухой с легким абразивным эффектом.

 - Нагрейте сковороду с маслом, насыпьте соль крупного помола и оставьте греться на одну или полминуты.

 - Вытрите сковороду с помощью бумажного полотенца, чтобы удалить остатки пищи.

 - Нагрейте сковороду еще раз и насыпьте соль мелкого помола, вытрите снова, пока сковорода не станет абсолютно чистой.

 - С помощью материи вытрите сковороду снова с помощью растительного или другого пищевого масла.

 - Уберите сковороду, храните вдали от мест повышенной влажности.

**Внимание:**- Железная сковорода особенно подвержена коррозии. Не оставляйте сковороду замачиваться в воде во избежание окисления.

- Соль - одна из основных причин ржавчины, следовательно, следите, чтобы остатки соли не оставались во время чистки сковороды, либо при эксплуатации.

 - Не перегревайте сковороду на индукционной плите во избежание порчи и сковороды и плиты.

 - Продукты, содержащие кислоту (алкоголь, лимон, помидоры) могут повредить полировочный слой, что вызывает появление белых пятен. Повторите процедуру «уход перед первым использованием» в случае появления пятен.

 - Железная сковорода всегда должна быть смазана маслом во избежание образования ржавчины.

НЕ МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ!!!!!!!!!!!!!