



*Благодарим Вас за то, что вы выбрали керамическую посуду
COSTA NOVA!*

ЗАПЕКАНИЕ:

Для запекания можно использовать все позиции посуды COSTA NOVA у которых дно с внешней стороны не покрыто глазурью. По температурному режиму при запекании в этой посуде:

- в условиях ресторана на пароконвекционной печи нужно выставить режим жар/пар - 50/50, влажность 30% и для достижения оптимального результата запекания при температуре 180°C до 15 минут.
- приготовление блюд в духовке при температуре до 180°C. Используйте специальные прихватки, если вам нужно достать керамическую посуду из духовки. Никогда не ставьте керамическую посуду, находившуюся в морозилке, в разогретую духовку. Духовка и посуда должны нагреваться одновременно, поэтому посуду из морозилки необходимо помещать в холодную духовку, и только после этого приступать к нагреву. Перед тем, как подавать блюдо на пол, убедитесь в том, что оно полностью разморозилось и равномерно прогрелось. подходит

ЗАМОРОЗКА / МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ:

- подходит для заморозки и приготовления пищи в микроволновой печи.

ГРИЛЬ, ДУХОВКА И КОНФОРКИ:

- Не рекомендуется использовать при приготовлении пищи на конфорках газовой плиты или других источниках открытого огня. Духовка и посуда должны нагреваться одновременно, поэтому посуду из морозилки необходимо помещать в холодную духовку, и только после этого приступать к нагреву. Перед тем, как подавать блюдо на стол, убедитесь в том что оно полностью разморозилось и равномерно прогрелось.

ОЧИЩЕНИЕ/МОЙКА:

90% сколов на краях посуды приходит в следствии неаккуратной загрузки в посудомоечную машину!

- рекомендуется мыть в посудомоечной машине при температуре 50°C.
- Не рекомендуется длительное замачивание в емкостях с водой и моющих средствах.
- Для посуды с лепным декором рекомендуется ручная мойка.

ХРАНЕНИЕ:

- На открытых/закрытых стеллажах, возможно ставить стопками один предмет в другой, или укладывать вертикально — изделия могут соприкасаться друг с другом.