

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ

Поднос для кипячения - это рациональный распределитель жары и пламени, подходящий для всех плит, (газовых, электрических, керамических и примусов).

При нагреве кипячительного подноса появляется оболочка горячего воздуха, которая при малом или среднем нагреве своим действием сравнивается с уровнем жидкости и поэтому опасность пригорания или утечки сводится к минимуму.

Когда кипячительный поднос находится между источником энергии и кастрюлей, кипячение производится на самом большом уровне, а дальше кипятим на малом уровне. Сэкономите время и энергию, когда кипячительный поднос положите после закипания.

Не нагревать поднос слишком быстро, если на нем нет посуды и также его не охладить. Чтобы избежать деформации, новый кипячительный поднос надо нагревать на малом или среднем огне.

Кипячительный поднос идеален, если хотим сохранить или погреть пищу и напитки.

Можно использовать обычный фарфор, не обязательно огнеупорная посуда.

При небольшом количестве масла в фарфоровой посуде можно жарить и варить. Вся фарфоровая посуда может использоваться вместе с подносом прямо на огне.

На кипячительном подносе также можно завернутую в алюминиевую фольгу пищу отогревать, подогревать, держать в тепле или тушить.

Кипячительный поднос можно использовать с обеих сторон, но кастрюли диаметр должен совпадать примерно диаметром подноса.

### **Электрическая плита:**

- Если обычная нагревательная поверхность, использовать поднос как описано,
- Если быстро нагревающаяся поверхность, тогда использовать малый или средний уровень нагрева,
- Если автоматический нагрев поверхности, тогда для подогрева и поддержания теплоты пищи, использовать малый или средний уровень нагрева.

### **Газовая плита:**

- Кипятить и пользоваться так, как описано, только обратить внимание на то, чтобы огонь не проникал через края кипячительного подноса.

Поздравляем Вас с приобретением и желаем всего наилучшего!