

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. Снимите наклейки с нового изделия.
2. Промойте посуду в теплой мыльной воде. После мытья протрите мягкой тканью.

ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ

1. Всегда готовьте на среднем огне. Слишком высокая температура может привести к появлению на полированной поверхности посуды несмываемых разводов окислы. В случае перегрева выключите конфорку и дайте посуде остыть, не убирая ее с конфорки. Во избежание разводов окислы и в целях энергосбережения рекомендуем выбирать посуду, диаметр дна которой равен диаметру используемой конфорки.
2. Не используйте холодную воду для охлаждения посуды

СОВМЕСТИМОСТЬ

1. Посуда SILGA подходит для использования на всех типах кухонных плит, включая индукционные (дно посуды обладает ферромагнитными свойствами).
2. Запрещается использовать посуду с бакелитовыми элементами в духовых шкафах.
3. Запрещается применять посуду SILGA в микроволновых печах.
4. Допускается мыть посуду SILGA в посудомоечной машине. **Нельзя погружать в посудомоечные машины крышки вместе с термодатчиками. Термодатчики необходимо снять и вымыть вручную.**
5. Нержавеющая сталь позволяет пользоваться любыми видами кухонных аксессуаров, в том числе металлическими. Тем не менее, нельзя резать или рубить продукты непосредственно в посуде SILGA. Для лучшей сохранности используйте деревянные или пластиковые принадлежности.

ЧИСТКА

1. Не используйте металлические губки для мытья, проволочные мочалки и грубые чистящие порошки. После мытья протирайте посуду насухо мягкой тканью, что избавит ее от возможных разводов.
2. Соль следует добавлять в горячую воду при помешивании, так как при добавлении соли в холодную воду возможно образование высокой концентрации соли на дне кастрюли, последствием которой станет появление темных кругов на внутренней поверхности посуды.

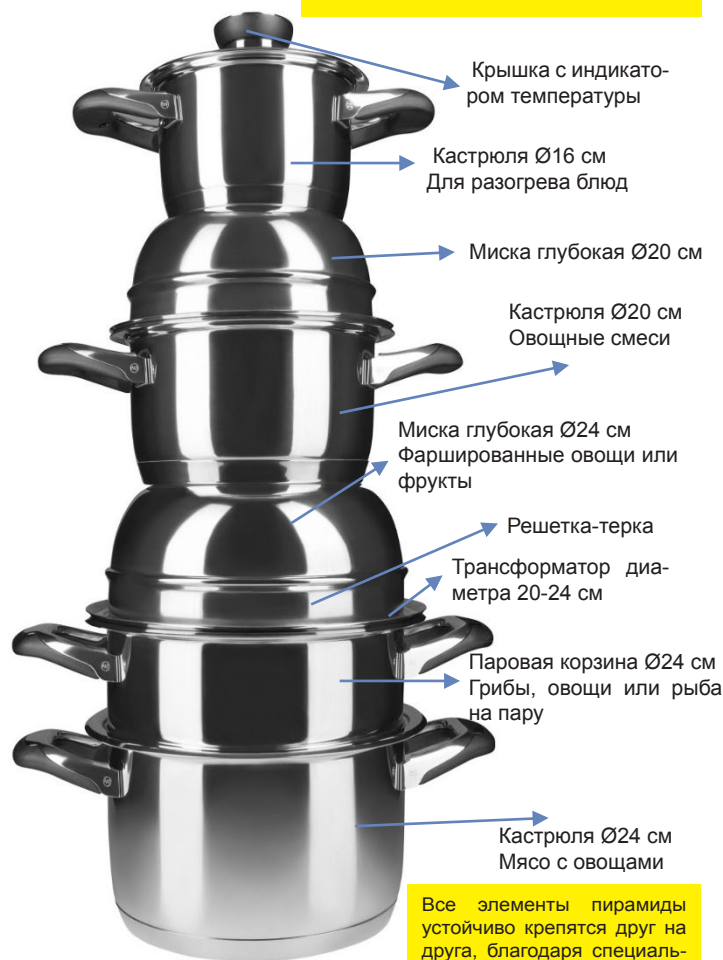
СРОК СЛУЖБЫ

1. Вся продукция соответствует требованиям ГОСТ 27002-86 и гигиеническим требованиям для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.
2. При надлежащем уходе и чистке в соответствии с инструкцией по уходу и эксплуатации срок службы 25 лет. Гарантия 18 месяцев на пластиковые изделия (ручки и термодатчики). Претензии не принимаются в следующих случаях: повреждения по причине ненадлежащего использования, в результате ударов, падений, механических повреждений, профессионального использования, появления пятен или царапин, обесцвечивания внутри и снаружи посуды.

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Все предметы посуды SILGA могут комбинироваться, что позволяет готовить несколько блюд одновременно. Блюда можно готовить в многоуровневой системе на одной конфорке путем создания вертикальной конструкции из предметов посуды SILGA. Комбинирование кастрюль, сковород, крышек и мисок позволяет сэкономить рабочее место и электроэнергию.

Для сохранения витаминов и питательной ценности продуктов рекомендуется готовить в зоне зеленого цвета (~ 40 °C – 90 °C).



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ БЕЗ ЖИРА И ВОДЫ

Посуда SILGA разработана таким образом, чтобы можно было готовить без воды, используя собственную влагу продуктов. Форма крышки позволяет влаге свободно циркулировать внутри емкости: пар почти не выходит, а блюда тушатся в собственном соку. Емкость должна быть заполнена продуктами не менее чем наполовину.

SILGA[®]

SPA

INOX 18/10 PROFESSIONAL COOKING SYSTEM

Кухонная посуда Silga позволяет готовить низкокалорийные блюда без воды и масла при щадящей тепловой обработке, максимально сохраняя полезные качества продуктов. При этом продукты сохраняют не только большую часть микроэлементов и витаминов, но и свой натуральный цвет, запах, форму и вкус. Поэтому посуда Silga рассчитана на тех покупателей, которые заботятся о здоровом и сбалансированном питании.

SILGA – ИТАЛЬЯНСКИЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ПОСУДЫ ИЗ ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННОЙ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ 18/10 С 1944 Г

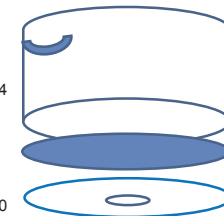
ПОСУДА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Кухонная посуда SILGA из нержавеющей стали AISI 304 имеет маркировку 18/10, что отражает процентное соотношение в сплаве хрома и никеля, которые придают ей антикоррозийные свойства. Изделия из такой стали исключительно прочны, гигиеничны и химически устойчивы к органическим кислотам и щелочам. По российскому ГОСТу AISI 304 – это марка 12X18H10 (в Германии это стандарт DIN X5CrNi18-10, в странах Европейского Союза EN 1.4301).

ТЕРМОАККУМУЛИРУЮЩЕЕ ДНО

Специальная конструкция дна, состоящего из металлов с различными свойствами (нержавеющая сталь и алюминий), обеспечивает быстрый нагрев посуды, равномерное распределение тепла по всей поверхности дна и долговременное сохранение температуры. Внешний слой из нержавеющей стали марки AISI 430 обладает магнитными свойствами, поэтому кухонная посуда SILGA подходит для всех варочных поверхностей, включая индукционные.

- Толщина корпуса - 1 мм
- Нержавеющая сталь - AISI 304
- Диск из алюминия - 10 мм
- Внешняя оболочка - 0,8 мм
- Нержавеющая сталь - AISI 430



ИНДИКАТОР ТЕМПЕРАТУРЫ

Некоторые крышки посуды SILGA снабжены индикатором температуры. Такие термодатчики на крышках посуды не могут показать Вам точную температуру внутри кастрюли, но они позволяют контролировать уровень нагрева (низкий, средний, высокий) в процессе приготовления пищи.



газоген



индукция



газ



стеклокерамика

ИНСТРУКЦИЯ ПО УХОДУ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

ГОТОВИМ НА РАЗНЫХ УРОВНЯХ ОТ 2 ДО 5 БЛЮД БЕЗ МАСЛА, ВОДЫ И СОЛИ

КАК ГОТОВИТЬ МЯСНЫЕ И РЫБНЫЕ БЛЮДА НА СКОВОРОДЕ SILGA

ВАЖНО! Чтобы готовые продукты сохранили витамины, не следует добавлять во время приготовления воду, масло и соль



ШАГ 1

Прогреть сковороду до 50-60 градусов-стрелка на термоматчике крышки будет в центре зеленой зоны.

ШАГ 2

Мясо или рыбу промокнуть салфеткой, чтобы убрать избыток влаги. Выложить мясо на сковородку и прижать ко дну лопаткой. Благодаря горячему дну посуды, поры мяса закрываются, и сок остается внутри продукта.

ШАГ 3

Обжарить мясо с обеих сторон. Для появления аппетитной золотистой корочки во время обжарки не накрывайте сковороду с крышкой.



Если накрыть сковороду крышкой сразу, золотистая корочка не появится

ШАГ 4

После появления золотистой корочки накрыть посуду крышкой. Выключить плиту, но не снимать сковороду с конфорки, а оставить блюдо на плите на несколько минут до полной готовности.

ШАГ 5

Когда блюдо готово, не оставляйте его в сковороде во избежание подгорания, так как при закрытой крышке температура внутри кастрюли остается в течении часа.

Добавить соль можно в готовое блюдо. Не солите блюдо во время приготовления, так как оно потеряет сочность, а на посуде могут появиться пятна и разводы.

КАК ПРАВИЛЬНО ГОТОВИТЬ ОВОЩИ В КАСТРЮЛЕ SILGA

ВАЖНО! Чтобы готовые продукты сохранили витамины, не следует добавлять во время приготовления воду, масло и соль

ШАГ 1

Заполнить холодную кастрюлю на 2/3 объема овощами.

ШАГ 2

Включить плиту и поставить на неё кастрюлю с овощами. Накрывать кастрюлю крышкой.

ШАГ 3

Когда стрелка на термоматчике будет в зелёной зоне, отключить питание и оставить на плите - блюдо будет готовиться в собственном соку ещё несколько минут. При закрытой крышке нужная температура внутри посуды остаётся около часа.

В процессе приготовления не открывайте крышку слишком часто.

ШАГ 4

Проверить степень готовности блюда. Когда овощи готовы, сразу выложить их из кастрюли во избежание подгорания.



РЕЦЕПТЫ

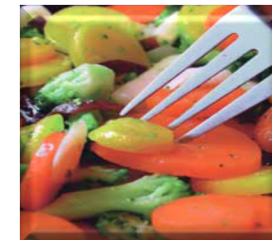
Яблоки с медом

Из яблок вынуть сердцевину, осторожно вынуть часть мякоти, измельчить ее и смешать с медом, поместить в углубление в яблоках. Уложить яблоки в пароварку или на решетку-терку вторым или третьим уровнем и закрыть крышкой. Нагревать на среднем огне 30-40 минут. Перед подачей фрукты выложить в сервировочное блюдо и украсить грецкими орехами и сахарной пудрой.



Тушеные овощи

Овощи помыть, порезать и положить в кастрюлю. Вы можете взять капусту, репу, перец сладкий, лук, картофель, стебель сельдерея, фасоль, помидоры и даже яблоки. Емкость должна быть заполнена продуктами не менее чем наполовину. Добавить 1 ст. ложку оливкового масла, посолить, добавить специи по вкусу. Накрывать крышкой. Тушить до готовности в собственном соку.



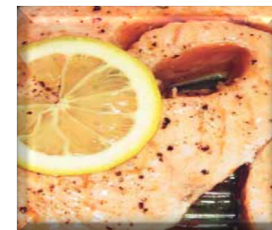
Кабачки в сметане

Кабачок очистить, нарезать дольками, обмакнуть во взбитом яйце, обвалить в муке, обжарить в предварительно разогретой до конца зеленой зоны сковороде. В кастрюлю выкладывать слоями - слой сметаны, обжаренные кабачки, сметана, нарезанные лук с помидорами, тёртый сыр, снова кабачки, сметана, зелень, сыр. Тушить на медленном огне 30 мин.



Мясо или рыба на пару

В кастрюлю с бульоном поместить паровую корзину. Первым слоем в паровую корзину положить петрушку (для рыбы) или морковь, сельдерей и фенхель (для мяса). Когда вода в кастрюле закипит, в паровую корзину положить мясо или рыбу, посолить и закрыть крышкой. Время приготовления около 40 минут.



Жареная курица

Курицу промыть, разрезать на 4-5 частей, обсушить с помощью бумажного полотенца. Выложить курицу на сковороду, прижать ко дну, жарить с двух сторон по 2-3 минуты, не закрывая крышку. Убавить нагрев, закрыть крышку и готовить еще 20 минут.

