

مصرف کننده گرامی،

به منظور استفاده بهینه از ظروف نیوفلیم و افزایش طول عمر مفید ظروف، موارد زیر را مطالعه بفرمایید.

پیش از استفاده:

پیش از اولین استفاده، ظرف را با مواد شوینده ملایم شسته و با کمی روغن خوراکی چرب نمایید. اجازه دهید تا ظرف برای ساعاتی چرب مانده سپس آن را شسته و استفاده نمایید.

افزایش طول عمر ظرف:

- بعد از هر بار استفاده صبر کنید تا ظرف داغ خنک شده سپس آن را با اسفنج نرم و مواد شوینده ملایم شسته و خشک نمایید.
- استفاده از ماشین ظرفشویی عمر مفید ظرف و درپوش را کاهش می دهد.
- از تماس ابزار نوک تیز به سطح ظرف خودداری کنید.
- ظروف را بدون لایه محافظ داخل یکدیگر قرار ندهید.
- شعله کم تا متوسط برای یک پخت خوب کافی است، از شعله زیاد پرهیز کنید.
- ظرف خالی را روی شعله قرار ندهید
- چرا که باعث از بین رفتن خواص روکش و آسیب به آن خواهد شد.
- از قابلمه و تابه تنها جهت پخت و پز استفاده نمایید. نگهداری غذا به صورت طولانی مدت در آنها باعث خوردگی پوشش نچسب ظرف می شود.
- بعد از پخت برنج، اجازه دهید تا ظرف کمی خنک شده سپس اقدام به برداشتن ته دیگ نمایید.
- ظروف را با ابر نرم و مواد شوینده ملایم شستشو دهید.

مراقب باشید:

- درپوش شیشه ای را دقیقاً در جای خود قرار دهید زیرا تماس مستقیم شعله با آن باعث آسیب جدی به درپوش خواهد شد.
- دسته های تابه و قابلمه در زمان پخت و پز داغ هستند و برای جابجایی ظرف بهتر است از دستگیره سیلیکونی مخصوص استفاده نمایید.
- دستگیره سیلیکونی را در هنگام پخت و پز از روی ظرف بردارید.