**Руководство по эксплуатации стальной сковороды DE BUYER**

**Прокаливание:**

**1. Приготовление вашей сковороды:**

* Вымойте сковороду в очень горячей воде и тщательно вытрите.
* Налейте в сковороду примерно 1 см. масла и нагревайте 5 минут.
* Вылейте масло и протрите сковороду абсорбирующей салфеткой.
* Чем больше сковорода используется, тем лучше приготовление. Чем она чернее, тем меньше к ней пригорает.

**2. Использование:**

* Готовьте в сковороде с небольшим количеством жира.
* Как только сковорода достаточно нагреется, обжарьте продукты с обеих сторон, затем убавьте огонь, чтобы завершить приготовление.
* Не оставляйте продукты в сковороде.

**3. Уход после каждого использования:**

* Для сохранения свойств и предохранения от окисления, мойте сковороду горячей водой, чтобы растворилось все, что могло остаться на дне.
* Сразу же вытирайте тряпкой или абсорбирующей бумагой.
* Чтобы очистить сковороду: нагрейте в сковороде крупную соль на сильном огне в течении 1 мин. 30 сек., затем протрите абсорбирующей бумагой. Крупная соль удалит остатки пищи и запахи.
* Время от времени смазывайте маслом и храните в сухом месте.

**Внимание!**

Не замачивайте сковороду.

При пригорании пищи используйте жесткую губку.