

Порцеляновий та керамічний жаростійкий посуд

Посуд із дзеркально-блискучою поверхнею, негігроскопічний, теплостійкий, витримує високі температури без знебарвлення. Зберігає натуральний смак та аромат їжі.

Його можна використовувати в духовках електро- та газових плит, мікрохвильових печах.

Такий посуд рекомендується ставити в мінімально нагріту духовку і поступово нагрівати до необхідної для приготування їжі температури. Вона має бути не вища за 200°C для кераміки та не вища за 220°C – для порцеляни. Категорично забороняється ставити посуд на конфорки електричної плити або на відкрите полум'я та в духовку без продуктів.

Не рекомендується піддавати різкому перепаду температур: посуд із замороженими чи охолодженими продуктами не слід одразу з холодильника ставити в гарячу духовку.

Цей посуд ідеально підходить для приготування суфле, круглого відкритого пирога з фруктовою або ягідною начинкою, запіканок та інших смачних страв. Посуд із кришками використовується для приготування овочів, риби та м'яса.

Увага! Розігріту форму не ставте на мокрий та холодний стіл (необхідна підставка під гаряче з коркового дерева чи сухий рушник).

Такий посуд слід мити в теплій воді, використовуючи рідкі засоби для миття посуду.

Можна мити в посудомийній машині.