

ПРАВИЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И УХОДА ЗА КЕРАМИКОЙ

ПАМЯТКА ПОКУПАТЕЛЮ: ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД

Поздравляем, Вы сделали правильный выбор. Глиняные изделия обладают способностью вытягивать из людей негативную отрицательную энергию и наполнять той, которую она получила за долгие века, а то и тысячелетия, от солнца, воздуха, воды, земли – четырех первоэлементов и стихий. Глина не токсична и не окисляется, в процессе производства наших керамических изделий не используются вредные химические добавки, а терракотовые изделия – это 100% экологически безопасные изделия. Обжиг изделий происходит при температуре свыше 1000°, при этом само керамическое изделие сохраняет свою пористость.

1. В глиняной посуде готовить можно только в духовке, русской печи или микроволновой печи. Посуда из глины не выдерживает открытого огня, не ставьте ее на газовую или электрическую/индукционную плиты. Нельзя использовать нагревательные приборы типа кипятильника. Керамика не переносит резкие температурные перепады, поэтому не ставьте нагретую посуду на холодную или влажную поверхность. Используйте подставки из дерева или из пробки.

2. Перед первым использованием, посуду промыть теплой водой без использования моющих средств. В дальнейшем, не мойте посуду из глины губками с абразивами и проволоочными мочалками! Керамическую посуду можно мыть в посудомоечной машине. При использовании специальных средств для мытья посуды, тщательно промывайте и просушивайте свою посуду.

3. Храните изделия в сухом месте и в открытом виде, не накрывая крышкой. Во время хранения она должна оставаться сухой – в противном случае может образоваться плесень.

4. В процессе использования/хранения керамических изделий, на глазурованной поверхности может появиться сетка из трещин глазури (цек) – это есть следствие естественного температурного расширения глины и не является браком. На качество приготовления продуктов данный факт не влияет.

5. При длительном хранении в керамической вазе цветов с использованием воды, на внешней стороне или дне вазы может образоваться конденсат (в следствии пористой структуры керамики), который в свою очередь может повредить поверхность Вашей мебели. Чтобы избежать таких неприятностей, рекомендуем подложить какую-либо подставку (салфеточку) под вазу.

6. Если керамическое изделие имеет дефекты в виде трещин – её категорически нельзя подвергать нагреву, так как при нагреве она может лопнуть и повредить вашу бытовую технику, а также нанести ущерб здоровью.

7. Особенности посуды «Терракот». Перед использованием новой посуды – залейте ее холодной водой и выдержите ее от 30 минут до одного часа; если глазурованная – помойте теплой водой без применения моющих средств. Мыть её в посудомоечной машине не рекомендуется, так как моющее средство впитается в стенки посуды.

Посуда красива и экологична, самобытна, но ее структура и поверхность пористая, поэтому она может вбирать в себя влагу и ароматы. Глиняные чайники и кружки в течение некоторого времени в начале использования могут "потеть", т.е. снаружи, в основном на дне, на них могут выступать капельки влаги. Это не дефект, а принципиальные отличия посуды терракот. Со временем поры забиваются, и посуда становится, как и обычная глазурованная.

Рекомендации по приготовлению пищи в посуде из глины.

1. Запекать продукты можно в глиняной посуде любой формы, даже не предназначенной с первого взгляда для запекания: в миске, плошке, чашке, тарелке. При закладывании продуктов в керамическую емкость для запекания оставляйте место 2-3 см до края изделия, чтобы избежать выплескивания вашего блюда через край.

2. Посуда из глины может треснуть, если ее нагрев производить слишком быстро. Ставьте посуду в холодную (или слегка нагретую, если сама посуда комнатной температуры, не холодная) духовку и медленно нагревайте до 180-200°.

3. В отличие от обычной посуды глиняная не требует дополнительного использования жиров. Масло для вкуса и аромата можно добавлять в небольшом количестве.

4. Если в блюдо необходимо добавить жидкость, то используйте бульон или вино, которое после выпаривания алкоголя придаст соусу приятный вкус. Помните, что жидкость, добавляемая в блюдо, не должна быть холодной!

5. В процессе приготовления многие продукты выделяют сок, поэтому добавлять жидкость следует небольшими порциями, чтобы жидкости не оказалось слишком много.

6. Блюда с выраженным запахом могут напитать глиняную посуду своим ароматом. Чтобы этого не произошло, выложите посуду изнутри бумагой для выпечки. Она не позволит запаху сильно впитаться и облегчит последующий процесс отмывания формы.

7. Рекомендуется использовать разные формы для приготовления мясных и рыбных блюд.

8. Благодаря свойствам глиняной посуды, блюдо будет готовиться еще в течение 5-10 минут после того, как вы достанете его из духовки. Так что достать его можно чуть раньше.

9. При приготовлении вместо обычной крышки можно использовать фольгу, лаваш или сделать крышку из теста, которая становится вкусным хлебом, пропитываясь ароматом блюда и специй.

**Соблюдая эти нехитрые правила и добавив немного своей фантазии и креатива –
Вы получите большое удовольствие от нашей продукции.**

В соответствии с Постановлением Правительства РФ от 23.12.2021г. № 2425:

Посуда керамическая (майолика) ООО «НХП – Тарусский Художник» включена в «Единый перечень продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии». (Декларации о соответствии № РОСС RU А-РУ.РА01.В.00356/25 от 13.01.2025г.).

Сувенирные керамические изделия народных художественных промыслов не включены в «Единый перечень продукции, подлежащий обязательной сертификации» и «Единый перечень продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии». (Отказное письмо ВНИИС № 101-из/428 от 03.12.2024г.).



ООО «НХП-ТАРУССКИЙ ХУДОЖНИК»
Калужская область, г. Таруса, ул. Победы, 17
🌐 www.takeramika.ru ✉ takeramika@mail.ru ☎ (484) 352-14-39
✉ tk21439@mail.ru
Фирменный магазин «Тарусь», тел. +7 (484) 352-40-05



Дизайн и печать ИП Ермакова С.М., г. Калуга, ул. Николо-Козинская, 29, т. (4842) 75-19-06

Декларация соответствия ТХ 2025-2028Скачать
ВНИИС – 0 сертификации продукции-2024(Сувениры ТХ)Скачать