

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ СТЕКЛЯННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Стекло отличается стойкостью к окислению и запахам. Материал не влияет на вкус пищи, не вступает в реакцию с содержимым и не испортит его посторонним запахом.

Классификация стекла:

Обыкновенное.

Закалённое.

Ударопрочное.

Закалённое стекло получают путем нагревания при 680°C, затем быстрого охлаждения холодным воздухом. Стекло изделие становится механически прочным, устойчивым к перепадам температур, безопасным при разрушении.

Ударопрочное стекло делают с добавлением полимеров, благодаря чему материал становится высокопрочным.

Посуда из ударопрочного стекла безопасна при разрушении. Осколки остаются в невидимой пленке, поэтому процент травматизма сводится к минимуму.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Стекло очень чувствительно к перепадам температуры. Поэтому избегайте резкого нагрева материала (например, кипятком), и его чрезмерного охлаждения (в морозильной камере).

По этой же причине не рекомендуется ставить стеклянную посуду в СВЧ-печи. Особенно это касается предметов из тонкого стекла толщиной в 2-3 мм.

Исключением являются разновидности закалённого стекла.

Рекомендуется избегать ударов и падений предметов из любого вида стекла. Изделие может разбиться, а его осколки — нанести вред здоровью.

ОСОБЕННОСТИ УХОДА

Для сохранения прозрачности стекла используйте мягкие губки и неабразивные моющие средства. Так вы сможете избежать появления микроцарапин, которые со временем негативно сказываются на виде изделия.

Если стекло покрыто цветной плёнкой, либо украшено деколью или рисунком, настоятельно рекомендуем мыть его вручную.