



Использование чугунной посуды

Перед первым использованием:

1. Удалите индустриальное масло с помощью сухой тряпочки или бумажного полотенца.
2. Тщательно вымойте изделие в горячей воде с мягким моющим средством.
3. Прокалите, поставив на плиту, до полного выгорания индустриального масла, дайте сковороде остыть и промойте теплой водой.
4. Нанесите тонкий слой растительного масла и вновь прокалите в течение получаса. Это производится для создания защитного слоя, препятствующего коррозии и обладающего антипригарными свойствами.

Не допускается раскалять посуду докрасна. Во время проведения данной процедуры следует обеспечить хорошую вентиляцию помещения. Посуда готова к эксплуатации.

После использования:

1. Удалите остатки пищи грубой щеткой (но не металлической).
2. Вымойте изделие в горячей воде.
3. После мытья посуду обязательно протрите, как следует просушите на плите (до полного высыхания).
4. Смажьте тонким слоем масла.

Что касается чугунных крышек (не стеклянных), уход за ними должен быть в соответствии с вышеописанной инструкцией.

Эксплуатационные свойства чугунной посуды со временем становятся только лучше!

Предупреждение:

Следует отметить, что чугун – материал, легко подверженный коррозии, поэтому рекомендуется соблюдать некоторые правила:

- Не оставляйте в посуде на хранение приготовленную пищу.
- Не ставьте посуду с деревянной или пластмассовой ручкой в духовку.
- Для мытья изделий не используйте посудомоечную машину.
- Не допускайте использования сильных абразивных и чистящих средств - это разрушает образовавшийся антипригарный слой.
- Храните посуду в сухом, вентилируемом месте со снятой крышкой.
- Не подвергайте изделия ударным нагрузкам и не охлаждайте их водой.
- Не храните посуду совместно с веществами, вызывающими коррозию металла и ядохимикатами!

Примечание:

Ржавчина на посуде не является дефектом. Если ржавчина всё же образовалась, рекомендуется произвести следующее:

1. Предварительно очистить от ржавчины любым способом (металлической щёткой, мелкой наждачной бумагой или абразивными моющими средствами).
2. Прокалить посуду, при температуре примерно 200°C для удаления накопленных отложений на дне и стенках после готовок.
3. Дать остыть посуде несколько минут до температуры 100...150°C.
4. Налить растительное масло и засыпать крупной солью до образования сухой кашицы.
5. Чистой тряпкой тщательно втирать смесь соли с маслом в стенки и дно посуды, соблюдая меры предосторожности от получения ожогов.
6. Если смесь соль-масло в ходе процедуры поменяла цвет – повторить обработку по пунктам 4 и 5.

Ухаживать за чугунной посудой вовсе не сложно, при соблюдении простых правил эксплуатации и ухода она прослужит долго, доставляя радость Вам и Вашим близким от вкусной, сочной, здоровой пищи.