

Инструкция по эксплуатации чугунной посуды

Подготовка посуды перед первым использованием

1. Перед первым использованием изделие необходимо тщательно вымыть теплой водой, используя губку и жидкое моющее средство, и просушить.
2. После этого, изделие необходимо несколько раз прокалить на огне. Первый раз – просто прокалить и остудить. Затем снова прокалить, насыпав в нее соль (помешивая соль в течение 10-20 минут). Соли потребуется много, примерно килограмм или чуть меньше в зависимости от размера посуды. После прокаливания, соль необходимо высыпать и промыть изделие проточной теплой водой, просушить. Последний раз прокалить до температуры не более 200°C, нанести на внутреннюю поверхность тонкий слой растительного масла и продолжить прокаливание в течение 30 минут, дать остыть.

В результате на поверхности посуды образуется защитный слой, который предохраняет от появления коррозии и придаст изделию незначительные антипригарные свойства.

3. Чугунная посуда готова к использованию.
4. Процедуру прокаливания после каждого мытья необходимо будет делать постоянно.

Эксплуатация

1. При жарке и тушении необходимо использовать большое количество масла, т.к. продукты могут прилипнуть к поверхности чугунной посуды.
2. Приготовление продукта проводить на малом и среднем огне, т. к. чугун имеет высокую теплоемкость.
3. Во время приготовления возможно использование металлических столовых приборов.
4. В процессе приготовления необходимо пользоваться прихватками.
5. Готовую пищу нельзя хранить в чугунной посуде.

Уход и хранение

1. После окончания приготовления пищи, посуду необходимо вымыть (по возможности без абразивных моющих средств), тщательно высушить (лучше просушить на плите), чтобы не оставались капли влаги и нанести тонкий слой растительного масла.
2. Мыть чугунную посуду необходимо только вручную, без использования посудомоечных машин.
3. Для удаления остатков пищи применять замачивание.
4. Хранить чугунную посуду в сухом месте с открытой крышкой.
5. При неправильном использовании на поверхности чугунной посуды возможно появление пятен ржавчины, однако это не является дефектом. Их возможно устранить следующим способом: необходимо удалить всю ржавчину металлической щеткой, нагреть посуду с последующим нанесением тонкого слоя растительного масла и прокалить в течении 30 минут.
6. Запрещается подвергать изделие ударным нагрузкам.

Чем чаще и дольше вы используете чугунную посуду, тем более выраженные антипригарные свойства она будет приобретать!