Инструкция к посуде из чугуна без покрытия

Подготовка к использованию:

1. Протрите поверхность новой посуды сухой тряпкой, чтобы удалить масло и пыль.

2. Насыпьте в посуду соль и в течение 40–60 минут прокаливайте на плите на малом огне. Это поможет избавиться от микрочастиц масла, влаги и загрязнений.

3. Обильно смажьте посуду растительным маслом и прокаливайте на малом огне в течение 30 минут. Затем дайте изделию остыть и повторите процедуру. Масло впитается в поры чугуна и образует естественный антипригарный слой. Важная деталь: прокаливать посуду следует без крышки.

Правила эксплуатации:

1. Не используйте чугунную посуду для хранения пищи.

2. Мойте изделия вручную без использования абразивных моющих средств.

3. Сразу после каждой мойки насухо вытирайте посуду. Чтобы она полностью просохла, можно поставить её на огонь.

4. После каждой мойки высушенную посуду смазывайте небольшим количеством растительного масла.

5. Храните изделия из чугуна в сухих местах.

6. Если вы обнаружили ржавчину, удалите её с помощью губки или наждачной бумаги. Затем вымойте посуду, смажьте растительным маслом и дважды прокалите на плите в течение 30 минут (как при подготовке к первому использованию).