



www.sima-land.ru

Оптово-розничный интернет-магазин

Инструкция к посуде из чугуна без покрытия

Подготовка к использованию:

1. При помощи сухой тряпки хорошенько протрите посуду для удаления масла.
2. Тщательно промойте изделие горячей водой с большим количеством чистящего средства.
3. Насыпьте в посуду соль и прокалите в течение 40-60 минут в духовке, нагретой до 175-200 градусов Цельсия (при отсутствии пластиковых деталей).
4. Для создания защитного слоя обильно смажьте посуду растительным маслом и снова прокалите в течение 25-30 минут.

При использовании изделий из чугуна необходимо помнить, что этот материал легко подвержен коррозии.

В процессе эксплуатации следует соблюдать правила:

1. Чугунная посуда не предназначена для хранения пищи.
2. Мыть чугунную посуду следует вручную, без использования абразивных моющих средств.
3. После мытья изделие следует просушить. Лучше всего поставить на несколько минут на огонь до полного высыхания.
4. Хранить в сухом, хорошо вентилируемом месте.

Если вы обнаружили на чугунной посуде ржавчину:

Тщательно удалите ржавчину при помощи посудной губки или наждачной бумаги, вымойте изделие, смажьте маслом и прокаливайте в течение 25-30 минут.

Полезно знать:

Чугун не боится высоких температур и металлических кухонных инструментов (можно пользоваться металлическими лопатками и вилками и нарезать продукты ножом).

Чугун легко переносит небольшие механические повреждения.

(ВАЖНО: не роняйте чугун с большой высоты на твёрдый пол, посуда может расколоться. Чугун – довольно хрупкий материал).

www.sima-land.ru