



[www.sima-land.ru](http://www.sima-land.ru)

**Оптово-розничный интернет-магазин**

Перед первым использованием посуды из чугуна помойте, просушите и прокалите её. Во-первых, так она дольше прослужит, а во-вторых, новые сковородки и казаны обработаны специальным веществом, вредным для человека.

1. Посуду необходимо вымыть в горячей мыльной воде. Хорошо высушите, а затем заполните ёмкость солью на треть или наполовину.
2. Прокалите предмет в течение 40–60 минут. Можно использовать как духовку, нагретую до 175–200 градусов, так и обычную плиту.  
Если ручка сковороды сделана из пластмассы, ставить в духовку нельзя.

Важно! В процессе может появиться дым, поэтому лучше заранее позаботиться о проветривании помещения.

3. После прокаливания оставьте сковороду или казан с солью до полного остывания.
4. Удалите соль и ещё раз промойте посуду.
5. Смажьте изделие с обеих сторон тонким слоем масла и поставьте его в духовку дном вверх ещё на 40–60 минут.
6. После этого посуда готова к использованию.

Чугун легко подвержен коррозии, поэтому следует соблюдать ряд правил.

- Нельзя хранить приготовленную еду в чугунной посуде. Как только блюдо немного остынет, переложите его в другую ёмкость. Саму сковороду или казан нужно немедленно вымыть, используя любое моющее средство, горячую воду и губку.
- После тщательной чистки предмет необходимо вытереть насухо либо дать просохнуть естественным путём.
- Хранить чугунную посуду нужно в сухом, вентилируемом месте. Некоторые производители рекомендуют перед тем, как поместить изделие на хранение, смазать его растительным маслом, но и без этого при соблюдении прочих правил с ним ничего не должно случиться, если только вы живёте не в климате с повышенной влажностью.
- Использовать чугунные сковородки необходимо как можно чаще: длительное хранение без применения ведёт к образованию коррозии. Пятна ржавчины можно будет удалить проволочной щёткой или металлической мочалкой.

Данная инструкция не подходит для посуды из чугуна с эмалевым покрытием.