

Инструкция по использованию посуды из чугуна без покрытия

Подготовка к использованию:

Очистка: Перед первым использованием чугунной посуды необходимо тщательно очистить ее от производственных масел и грязи. Для этого промойте посуду теплой водой с мягким моющим средством и протрите насухо.

Прокаливание: Чтобы создать защитный слой на чугуне, называемый “пленка”, которая предотвращает пригорание пищи и предотвращает ржавчину, необходимо прокалить посуду. Это можно сделать следующим образом:

- Нагрейте духовку до 200 градусов Цельсия;
- Застелите противень алюминиевой фольгой и поместите на него чугунную посуду;
- Поместите противень в духовку на 1 час;
- Выключите духовку и оставьте посуду внутри до полного остывания.

Смазывание: После прокаливания необходимо смазать поверхность посуды маслом, чтобы создать дополнительный барьер против ржавчины. Это также помогает предотвратить прилипание пищи к чугуну.

Запекание масла: Для создания дополнительного защитного слоя на чугуне можно запечь масло. Это поможет еще больше предотвратить пригорание и ржавчину.

Правила эксплуатации:

Чугун – материал, легко подверженный коррозии. Поэтому нужно соблюдать следующие правила:

1. В чугунной посуде нельзя хранить пищу.

2. Мыть чугунную посуду нужно по возможности без использования агрессивных абразивных и моющих средств (это разрушает образовавшийся антипригарный слой) только вручную без использования посудомоечной машины.

3. После мытья изделие нужно как следует просушить. Лучший способ – это поставить ее на несколько минут на огонь до полного высыхания. Если предварительно вы с упорством отскребали от посуды остатки сильно пригоревшей пищи, то перед просушкой можно дополнительно смазать посуду небольшим количеством растительного масла. Существует миф о том, что «правильный» не ржавеет, но это не так – лучше лишний раз перестраховаться.

4. 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 ней ничего не должно случиться, если только вы живете не в климате с повышенной влажностью.

5. 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).