

КАК ПОДГОТОВИТЬ ЧУГУННУЮ ПОСУДУ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Чтобы подготовить чугунную посуду к использованию, нужно проделать ряд манипуляций. Но после данных моментов Вы получите помощницу на многие года. Чугун пористый материал, поэтому чтобы ничего не прилипало и Вы наслаждались готовкой, нужно создать защитную пленку, которая с каждым использованием будет только лучше.

РЕКОМЕНДАЦИЯ! Первым делом включите вытяжку или откройте окно.

Сперва Вам нужно помыть изделие. Далее просушите ее на огне и добавьте соль. Соль нужно перемешивать и она будет обретать темный цвет. Продолжайте мешать 10 минут. При необходимости замените соль на свежую. После этого нужно выбросить соль, только помните, что она горячая! Далее сполосните посуду горячей водой. Обязательно горячей, так как чугун не любит перепадов температуры

Следующим шагом будет нанесение масла ТОНКИМ слоем и прокалывание посуды в духовке при максимальной температуре или на открытом огне. Тонкий слой масла превратится в гоняю пленку, которая и есть антипригарным покрытием. Такую манипуляцию нужно повторить несколько раз и после каждого нанесения масла и прокалывания посуды, поверхность посуды не должна быть липкой. Если же Вы ощущаете липкость, то нужно еще немного времени прокалить посуду. И только после этого наносить следующий слой.

Теперь Ваша посуда готова к использованию!



Приятного пользования.

КАК УХАЖИВАТЬ ЗА ЧУГУННОЙ ПОСУДОЙ?

1. Тщательно мойте посуду после каждого использования.

Рекомендуем использовать соду и обычную губку.

2. Не оставляйте посуду мокрой. Вода - это естественный враг чугуна.

3. После мытья обязательно просушите посуду и нанесите тонкий слой масла.

4. Чем чаще Вы будете готовить в своей чугунной помощнице, тем лучше! Она будет становиться только лучше и лучше с каждым разом.

5. Не оставляйте еду надолго в посуде, так как она окисляется.

Если появилась ржавчина, не переживайте! Просто очистите поверхность губкой и прокалите с маслом на огне).