

Бережное использование чугунных сковородок

Чугунные сковороды изготовлены по общей технологии, затем готовый продукт проходит через запатентованный процесс термообработки, который препятствует образованию ржавчины. Железо нагревается в специальной печи при высокой температуре, за счет которой меняется его молекулярная структура. Процесс очень похож на технологию изготовления закалённой стали, используемой в производстве кухонных ножей. Среди прочих преимуществ применения подобной технологии, чугунные сковороды превосходно сохраняют тепло в процессе приготовления блюд. Все чугунные сковородки проходят термическую обработку.

Хотите, чтобы чугунная посуда прослужила целых 100 лет?

Каждый день:

- Мойте чугунную сковороду вручную с мягким мылом или вообще без него.
- После мытья тщательно протирайте ее тканью без ворса или бумажным полотенцем.
- Слегка натирайте сковороду растительным маслом, желательнее, пока она еще теплая.
- Храните чугунную посуду в сухом месте.

При необходимости можете поместить чугунную сковороду в посудомоечную машину, но не забудьте обязательно немного смазать посуду маслом после мытья.

Чем покрыты чугунные сковороды?

В железных порах чугунных сковородок запекается масло, придавая им легкое натуральное покрытие. Оно предотвращает появление ржавчины, проявление данного покрытия - непрерывный процесс, чем чаще вы будете готовить, тем дольше вам удастся сохранить его за счет использования масла в приготовлении блюд. Все чугунные сковородки изначально покрываются растительным соевым маслом, и только!

Подготовка чугунной посуды к использованию

- Перед первым использованием изделие необходимо тщательно вымыть горячей водой с моющим средством, пользуясь при этом губкой или неметаллической щёткой. Затем вытереть насухо.
- Нагрейте посуду на плите до температуры свыше 100 °С и нанесите на внутреннюю поверхность тонкий слой растительного масла и дайте остыть. Чугунная посуда готова к использованию.

В процессе приготовления в чугунной посуде ...

- Можете использовать любые кухонные лопатки, даже металлические. Чугунные сковороды не имеют синтетического покрытия, поэтому повреждения им не грозят.
- Поднимайте чугунную посуду на плитах с негладкой поверхностью, не двигайте ее, чтобы не поцарапать.
- Обязательно используйте кухонные перчатки, ручки чугунных сковородок тоже нагреваются.
- Начинайте приготовление блюд, когда чугунная сковорода хорошо нагрелась; охлаждается посуда постепенно.
- Помните, что чугун превосходно хранит тепло, поэтому редко требует высокой температуры на плите или в духовке.
- Кухонную чугунную посуду можно использовать при любом источнике тепла, дома и на природе, не помещайте только ее в микроволновую печь.