

Чугунная посуда «VETTA» — Инструкция по эксплуатации

Чугунная посуда имеет длительный срок службы, высокую теплопроводность и прочность.

Продукты, приготовленные в чугунной посуде, сохраняют максимум витаминов, минералов, а также вкус, цвет и аромат.

При соблюдении простых правил по использованию и хранению, чугунная посуда будет служить вам практически вечно!

Подготовка к эксплуатации и уход за посудой из традиционного черного чугуна:

Перед первым применением, а также при появлении пятен ржавчины, пригорания пищи к стенкам посуды или появления металлического привкуса необходимо проделать следующее:

- Очистите поверхность от следов коррозии при помощи металлической щетки.
- Тщательно вымойте посуду горячей водой с использованием мягкого моющего средства и вытрите насухо.
- Прокалите с солью при температуре 150-200 градусов Цельсия в течение 30-40 минут. Прокаливать лучше в духовке, при этом необходимо снять все бакелитовые, деревянные и стеклянные части во избежание повреждения от высокой температуры. Если конструктивные особенности посуды не позволяют поставить ее в духовку (есть не съемные бакелитовые, деревянные или иные части), то можно прокалить посуду на конфорке.
- Остудите (только воздушное охлаждение!).
- Смажьте всю поверхность внутри и снаружи небольшим количеством животного или растительного жира и вновь прокалите в течение 30 минут. В результате повторного прокаливания с жиром создается защитный слой, который препятствует коррозии и обладает антипригарными свойствами.

Теперь чугунная посуда готова к использованию!

Внимание!

Необходимо соблюдать следующие правила при использовании посуды из традиционного черного чугуна:

- Не храните пищу в чугунной посуде — это ведет к истиранию защитного слоя и коррозии.
- Не используйте агрессивные моющие средства, а также средства содержащие хлор, щелочи и кислоты.
- Не используйте металлические мочалки и абразивные моющие средства.
- Не мойте в посудомоечных машинах.
- Не используйте в микроволновой печи.
- Не подвергайте чугунную посуду резкому перепаду температур, не используйте холодную воду для охлаждения.

- При использовании на индукционной плите необходимо предварительно прогреть сковороду 2-3 мин на средней мощности, затем поместить продукт и после этого включить плиту на максимальную мощность.
 - После использования вымойте в теплой воде с использованием мягкого моющего средства, вытрите насухо. Прокалите на огне, остудите (только воздушное охлаждение) и смажьте животным или растительным жиром.
 - Храните в сухом чистом виде.
 - Не оставляйте в воде или других жидкостях.
 - При хранении, использовании и эксплуатации оберегайте посуду от механических повреждений и ударов.
-

Чугун — это материал, легко подверженный коррозии. Ржавчина на чугунной посуде не является дефектом или браком, это следствие неправильной эксплуатации или ухода.

Чугунная посуда VETTA облегчает процесс приготовления пищи, сохраняет максимум витаминов и незаменима для хозяек, которые заботятся о здоровье семьи и берегут свое время!