

Podczas procesu produkcji naczynie żeliwne mogło zostać zabezpieczone olejem spożywczym, w związku z czym po zakupie należy umyć naczynie w ciepłej wodzie bez dodatku detergentu, w tym również płynu do naczyń. Do tego procesu można użyć ciepłej wody z dodatkiem octu białego w proporcji 50/50. Po umyciu naczynie należy dokładnie wysuszyć, najlepiej przy użyciu ręcznika papierowego.

użytkowanie

Przed pierwszym użyciem naczynia żeliwnego należy zaimpregnować jego powierzchnię. W tym celu należy dokładnie natłuścić olejem spożywczym (rzepakowym lub słonecznikowym) użytkową część naczynia i umieścić je w piekarniku nagrzanym do 200°C na około 60 minut. Następnie naczynie należy dokładnie wystudzić i wytrzeć z nadmiaru oleju. Po każdym użyciu naczynie należy umyć ciepłą wodą bez użycia detergentów. Następnie naczynie dokładnie wytrzeć i posmarować cienką warstwą oleju spożywczego, najlepiej przy pomocy ręcznika papierowego. Tak zabezpieczone naczynie można przechowywać do następnego użycia.

warto wiedzieć

- naczyń żeliwnych nie można myć w zmywarkach
- żeliwne uchwyty naczynia nagrzewają się, konieczne jest użycie rękawic ochronnych
- naczynia żeliwne nie nadają się do przechowywania i marynowania potraw, z wyjątkiem naczyń które od wewnątrz pokryte się emalią
- naczyń żeliwnych nie należy przechowywać przykrytych - w szczelnie zamkniętym naczyniu mogą pojawić się ślady rdzy
- niezastosowanie powyższych instrukcji może doprowadzić do rdzewienia naczynia. Ślady rdzy można usunąć drucianym zmywakiem, piaskiem lub sodą oczyszczoną. Po takim czyszczeniu należy powtórzyć impregnację produktu.

During the manufacturing process, the cast iron dish may have been treated with cooking oil, after purchase, the dish should be washed in warm water without any detergent, including dish liquid. Water with white vinegar (50/50) could be used for this process. It is necessary to dry dish after wash, preferably by using paper towels.

how to use

Before first use it is necessary to impregnate cast iron surface by using food grade oil (rapeseed or sunflower) and place it in an oven pre-heated to 200°C for about 60 minutes. The dish should be totally cooled and wiped of residues. After each use, the dish should be washed with warm water without detergent, wiped and protected with thin layer of food grade oil. It is good to use paper towel for applying oil on dish surface. After this process the dish can be stored until next use.

helpful tips

- cast iron dishes are not suitable to be use in dishwasher
- cast iron pot handles get hot, it is necessary to use protective gloves
- cast iron dishes are not suitable for storing and marinating food, except for dishes with enamel coating
- cast iron dishes should not be stored covered, rust may appear in a tightly closed dish
- non-compliance with above instructions may cause rusting of the dish. Rust can be removed with a wire scraper, by sand or using baking soda. After such cleaning, repeat the impregnation process.