



Инструкция к посуде из чугуна без покрытия

Подготовка к использованию:

1. При помощи сухой тряпки протрите посуду для удаления масла.
2. Промойте изделие горячей водой.
3. Насыпьте в посуду соль и прокалите в течение 40-60 минут в духовке, нагретой до 175-200 °С (при отсутствии пластиковых деталей), либо на плите.
4. Для создания защитного слоя обильно смажьте посуду растительным маслом и снова прокалите в течение 25-30 минут.

Правила использования:

1. Чугунная посуда не предназначена для хранения пищи.
2. Чугунная посуда не выдерживает резких перепадов температур (н-р:Если раскалённое изделие поднести под струю холодной воды, то это чревато появлению трещин).
3. Мойте чугунную посуду вручную без использования абразивных моющих средств.
4. После мытья просушите изделие. Поставьте его на огонь до полного высыхания.
5. Храните чугунную посуду в сухом, хорошо вентилируемом месте.

При использовании изделий из чугуна помните, что материал подвержен коррозии.

Если вы обнаружили на чугунной посуде ржавчину:

Удалите ржавчину при помощи губки или наждачной бумаги, вымойте изделие, смажьте маслом и прокаливайте в течение 25-30 минут.

Полезно знать:

Чугун выдерживает воздействие высоких температур и металлических кухонных инструментов.

Материал устойчив к небольшим механическим повреждениям.

Не роняйте чугунную посуду с большой высоты, от удара о твёрдую поверхность изделие может расколоться.