

INSTRUKCJA OBSŁUGI NACZYŃ ŻELIWNYCH

Żeliwo to naturalny materiał używany przez człowieka od wieków. Odpowiednio użytkowane żeliwo służy przez wiele, wiele lat. Jeszcze niedawno z takich naczyń korzystały nasze babcie, a posiłki przez nie przyrządzane zachwycały smakiem.

Przed pierwszym użyciem naczynie należy umyć ciepłą wodą i dokładnie osuszyć. Następnie posmarować wewnątrz cienką warstwą oleju i podgrzać na małym ogniu do momentu aż olej wyparuje. Żeliwo powinno się z czasem zahartować na ogniu lub w piekarniku. Należy pamiętać, że jeśli jest nieodpowiednio zahartowane wówczas niektóre produkty mogą początkowo przywierać do dna.

OGÓLNE ZASADY KONSERWACJI I UŻYTKOWANIA NACZYŃ ŻELIWNYCH:

1. Zaleca się tak użytkować naczynie, aby nie uszkodzić jego powierzchni. Oczywiście ze względu na specyfikę materiału uszkodzenie żeliwa jest trudne i do powstania jakiegokolwiek defektu potrzebna jest duża siła. W trakcie smażenia, do obracania lub wyjmowania żywności warto używać przyborów drewnianych lub silikonowych, ale widelce czy łyżki ze stali nierdzewnej, odpowiednio używane, także są dopuszczalne. Jeśli nawet powstaną uszkodzenia takie jak zarysowania, nie będą wpływały na funkcjonowanie naczynia, ale w zagłębieniach mogą zbierać się resztki jedzenia lub tłuszczu utrudniające czyszczenie. Zaletą patelni żeliwnych jest to, że nawet porysowane lub wyszczerbione naczynie nie wpływa na zdrowie użytkownika, gdyż nie są w nim stosowane żadne powłoki nieprzywierające, które po zdarciu odsłaniają rdzeń naczynia.
2. Nie należy wkładać gorącego naczynia do wody lub zalewać zimną wodą. Przed myciem należy poczekać, aż osiągnie temperaturę pokojową, gdyż szok termiczny może spowodować jego uszkodzenie.
3. Jeżeli do dna przywarły resztki jedzenia, należy do ostudzonego naczynia nalać nieco wody, pozostawić na kilka minut, a następnie umyć płynem do mycia naczyń i miękką gąbką.
4. Po każdym myciu należy naczynie dokładnie osuszać. Żeliwo **nie jest** stopem stali nierdzewnej i pozostawione w wodzie lub wilgotnym miejscu podlega naturalnym procesom korozji. Pojawienie się rdzawych plam na żeliwie nie jest wynikiem wady naczynia, a jego niewłaściwego przechowywania lub użytkowania!
5. **Nie wolno myć naczyń w zmywarkach!**
6. Nie stawiaj naczyń na ogniu lub palniku, którego średnica przekracza średnicę naczynia.
7. Gdy naczynie nie jest użytkowane zaleca się pozostawiać je delikatnie natłuszczone w suchym miejscu.

Życzymy przyjemnego użytkowania!