

Öntöttvas edény 7L 30cm Szürke



Használati utasítás
Az eredeti utasítások fordítása

Öntöttvas edény használata - tisztítás

Miért jó választás az öntöttvas edény?

Ez azért van így, mert a tűzhelyek széles skáláján használható, beleértve a hagyományos gáz- és elektromos tűzhelyeket, a sütőt, a nyílt tüzet, stb. Bár lassabban melegszik fel, mint más főzőedények, sokkal egyenletesebben és jobban adja át a hőt, és hosszabb ideig megtartja azt. Ez hatalmas előny, és nagy segítség, ha például egy nagyszerű steaket szeretne sütni.

Sütés vagy főzés előtt hagyjon bőven időt a felmelegedésre, ami a tűzhelyen akár 5-10 percet is igénybe vehet. A legjobb eredmény elérése érdekében jó tudni, hogy az öntöttvas edények nem melegszik egyenletesen. Ha nyílt láng fölött melegíti, folyamatosan mozgassa, hogy ne csak középen, a láng fölött melegedjen.

Egy öntöttvas edény hosszú évekig, sőt évtizedekig megbízható konyhai tartozék lehet, ha odafigyel a használatára és karbantartására. Kiváló és egyenletes hőleadó képességgel rendelkezik.

Figyelem! Az edény használat közben felmelegszik! Javasoljuk, hogy használjon konyhai kesztyűt.

Beavatás:

Első használat előtt mindenképpen áztassa be az öntöttvas edényt. Ehhez óvatosan mossa ki mosószerrel és vízzel, majd szárítsa meg puha ruhával vagy papírtörülővel. Hagyja megszáradni, majd dörzsölje be olajjal, és melegítse tűzön vagy sütőben, amíg füstölni nem kezd. Hagyja a hűtsük le, és ismételjük meg a folyamatot két-három alkalommal. Ily módon a főzőedény készen áll a munkára.

Tisztítás és karbantartás:

A tartály gondozása nemcsak a használat során, hanem minden használat után is szükséges. Minden főzés után fontos, hogy az edényt vékony zsírréteggel bevonjuk.

Nem szabad áztatni vagy mosogatógépben mosogatni, de egy rövid kézi mosogatás meleg vízben, mosogatószerrel biztosan nem tesz kárt a tartályban. Citrusleveket és citrus alapú mosogatószerrel nem szabad használni. Öblítés után alaposan szárítsa meg az edényeket egy mosogatótörülővel, és melegítse a tűzhelyen 10 percig alacsony hőfokon, hogy minden nedvesség elpárologjon. Amikor az edények teljesen megszáradtak, dörzsölje be a felületüket étolajjal vagy zsírral. A zsír védőréteggént működik, amely megakadályozza a rozsdásodást, és táplálja az ételben a főzés során felhalmozódott természetes fűszereket is.

A kenéshez különböző olajokat és zsírokat használhat. Ha mindennap használja az edényt, az olívaolaj és a szőlőmagolaj is megfelelő. Ha egy hétig vagy hosszabb ideig nem főz a fazékban, jobb, ha kókuszolajat, szalonnazsírt vagy vaját használ.

Ne használjon öntöttvas edényeket savas ételekhez, mivel például a citrom, a paradicsom, a bor és az ecet foltokat hagy a felületen, ami jelentősen csökkentheti az edény élettartamát.

Tárolás:

Az öntöttvas edényeket a legjobb hűvös, szellőztetett és száraz helyen tárolni. Vigyázzon, hogy az öntöttvas edényt ne tárolja meleg, nedves helyen, mert ez okozhat rozsdaképződés. Tároláskor ne rakja egymásra az edényeket, mert az egyik edény súlya károsíthatja a másik felületét.

A legjobb dolog, amit öntöttvas edényekkel tehet, hogy folyamatosan használja őket. A rendszeresség napról napra jobbá és tökéletesebbé teszi edényeinket.